



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º 022/2013
Processo 51.489/2012

O MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA - BAHIA, por intermédio do **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, consoante atribuições que lhe conferem as Leis Municipais de nº 421/87 e 1.270/04, e Decretos de nº 13.370/2010 e 11.553/04, expedidos pelo Chefe do Poder Executivo Municipal e tendo em vista o disposto na Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, e subsidiariamente na Lei Federal nº. 8.666/93, com as alterações da Lei Federal nº. 8.883/94, Decreto Federal nº. 3.555/00, alterado pelo Decreto Federal nº. 3.693/00, Lei Complementar nº 123/06 e Lei Municipal nº 1.727/2010, torna público que fará realizar às **9:00 h do dia 05 DE MARÇO DE 2013**, em sua sede, situada na Praça Joaquim Correia, n.º 55, Centro, na Cidade de Vitória da Conquista - Bahia, o **PROCESSO LICITATÓRIO** na modalidade **PREGÃO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE** para seleção da proposta mais vantajosa visando o **REGISTRO DE PREÇOS (SRP) PARA CONTRATAÇÃO FUTURA DE EMPRESAS VISANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL, DE CRECHES E INSTITUIÇÕES FILANTRÓPICAS, JUNTO À SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-SMED, UTILIZANDO RECURSOS PROCEDENTES DO CONVÊNIO FNDE-PNAE**, conforme objeto e demais indicações, na forma consubstanciada nas cláusulas deste Edital.

Eliabe Gouveia de Deus
Secretário Municipal de Administração

SERÁ SEMPRE CONSIDERADO O HORÁRIO LOCAL (BA) PARA TODAS AS INDICAÇÕES DE TEMPO CONSTANTES NESTE EDITAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

1. Regência Legal

Lei Federal 8.666/93 e 10.520/02 e Lei Complementar nº 123/06, Decreto Federal nº 3.555/00, Lei Municipal nº 1.727/2010 e Decretos Municipais Nº 11.553/04.

2. Órgão Interessado

Secretaria Municipal de Educação- SMED

3. Modalidade e nº. da Licitação

PREGÃO PRESENCIAL/SRP Nº 022/2013

4. Nº Processo Administrativo e Data

Nº 51.489 de 12/12/2012

5. Tipo de Licitação/ Critério de Julgamento

5.1. Tipo de Licitação: Menor Preço Global Por Lote

5.2. Forma de Prestação/Fornecimento

O fornecimento será de forma gradativa.

6. Finalidade/Objeto:

REGISTRO DE PREÇOS (SRP) PARA CONTRATAÇÃO FUTURA DE EMPRESAS VISANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL, DE CRECHES E INSTITUIÇÕES FILANTRÓPICAS, JUNTO À SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-SMED, UTILIZANDO RECURSOS PROCEDENTES DO CONVÊNIO FNDE-PNAE

7. Valor total previsto

O valor total previsto para a contratação é de **R\$ 5.340.854,16 (cinco milhões trezentos e quarenta e mil oitocentos e cinquenta e quatro reais e dezesseis centavos)**, obtido através de pesquisa junto ao mercado, conforme requisições que compõe o processo.

8. Local e Data do Recebimento das Propostas e Início da Abertura dos Envelopes

Endereço: O Pregão será realizado em sessão pública na sede da Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista, situada à Praça Joaquim Correia, n.º 55 – Centro, Vitória da Conquista – Bahia

Recebimento das propostas e credenciamento

Até 05/03/2013 às 9h:00” na Sala de Licitações

Abertura das propostas/ Início da sessão de disputa de preços

No dia 05/03/2013 a partir das 9h:00”.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

9. Dotação Orçamentária

Unidade Requisitante: Secretaria Municipal de Educação- SMED

Fonte de Recursos: 15- FNDE -PNAE

10. Vigência do contrato

O contrato terá vigência a partir da sua assinatura até 31 dezembro de 2013.

11. Forma de Pagamento

- O pagamento será efetuado após o fornecimento e em até 30 dias após emissão na nota fiscal

12. Local, horário e meio de comunicação para esclarecimentos sobre este Edital

12.1. Pregoeiro Responsável: Damares Moura Pereira de Brito ou outro servidor designado pelo Decreto Municipal nº **14.240/2012**

12.2. Endereço: Praça Joaquim Correia, nº. 55 – Centro – CEP 45.000-907. Vitória da Conquista- BA

12.3. Complemento: Gerência de Compras

12.4. Horário: das 9:00 às 12:00 h e da 14:00 às 17:00hs

12.5. Telefone/ Fax: (77)3424-8518 / 3424-8515

12.6. damaresmoura@hotmail.com

12.7. Os pedidos de esclarecimentos, providências e impugnações do ato convocatório deverão ser encaminhados até **dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas**

13. Condições para Participação na Licitação

13.1. Somente serão admitidas a participar da licitação as empresas que apresentarem os interessados credenciados, que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste edital e seus anexos e, que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado

13.2. Não poderão participar deste Pregão Presencial:

13.2.1. Consórcio de empresas;

13.2.2. Empresas concordatárias, em processo de recuperação judicial ou que hajam tido sua falência decretada, que se encontrem sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;

13.2.3. Empresas que estejam declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, desde que o ato tenha sido publicado no Diário Oficial da União, do Estado, do Distrito Federal ou do Município, pelo órgão que o praticou, bem como as que tenham sido punidas com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Vitória da Conquista - BA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

13.3. Credenciamento

13.4. Reputa-se credenciada a pessoa física regularmente designada para representar a licitante no processo licitatório

13.5. A proponente deverá apresentar toda documentação necessária para o credenciamento (abaixo mencionada) em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original para ser autenticada pelo Pregoeiro ou sua equipe de apoio. **SALIENTA-SE QUE TODAS AS EVENTUAIS CÓPIAS NECESSÁRIAS AO PROCEDIMENTO DE CREDENCIAMENTO DEVERÃO SER PROVIDENCIADAS E APRESENTADAS PELO LICITANTE.**

13.6. A falta da documentação ou apresentação incompleta da mesma implicará no não credenciamento da proponente, impossibilitando-a da participação na etapa competitiva de lances verbais, ou ainda da manifestação quanto à interposição de recursos

13.7. O proponente deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por meio de um representante que, devidamente munido de documento (procuração) que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente. O documento de credenciamento do representante deverá ser mantido fora dos envelopes A e B

13.8. O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou **instrumento particular com firma reconhecida**, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. **Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto, Contrato Social ou Consolidação, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura**

13.9. Cada licitante poderá credenciar apenas um representante, ficando este restrito a apenas uma representação

13.10. **APRESENTAR NO ATO DO CREDENCIAMENTO A DECLARAÇÃO CONJUNTA PARA HABILITAÇÃO, conforme modelo Anexo I e DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP), nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, conforme modelo constante do Anexo II**

13.11. **NÃO SERÃO ACEITAS DECLARAÇÕES MANUCRITAS, TAMPOUCO AQUELAS PREENCHIDAS EM FORMULÁRIO COM TIMBRE DA PMVC. DEVENDO PORTANTO, TAIS DECLARAÇÕES SER FIRMADAS PREFERENCIALMENTE EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE**

13.12. Todos os documentos mencionados acima deverão estar acompanhados de RG e CPF dos representantes legais da empresa licitante

Iniciada a sessão pública do pregão, não cabe desistência da proposta



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

13.13 - Proposta de Preços

13.13.1. A Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados no local, dia e hora determinados, em 02 (dois) envelopes distintos, devidamente lacrados, indevassados, os quais deverão estar rubricados pelo representante legal da empresa, ou por seu mandatário, devendo ser identificados no anverso conforme segue abaixo:

ENVELOPE A:

Proposta de Preços, confeccionada conforme **Anexo V – Modelo de Proposta Econômica, constando todos os itens mencionados no citado modelo**

ENVELOPE B:

Documentos de Habilitação, composto pelos Documentos de Habilitação exigidos no **Item 15.5e subitens** deste Edital

13.13.2 Os envelopes deverão conter em sua parte externa os dizeres:

PREGÃO PRESENCIAL/SRP nº 022/2013.

ENVELOPE A: PROPOSTA DE PREÇOS

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

CNPJ: _____

DATA DA ABERTURA 05/03/2013.

HORÁRIO DA ABERTURA: 9:00 HORAS

PREGÃO PRESENCIAL/SRP nº.022 /2013.

ENVELOPE B: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

CNPJ: _____

DATA DA ABERTURA: 05/03/2013.

HORÁRIO DA ABERTURA: 9:00 HORAS

13.13.3 A proposta de preços deverá estar em original, **DATILOGRAFADA OU DIGITADA** apenas no anverso, **SEM EMENDAS, RASURAS, RESSALVAS OU ENTRELINHAS, RUBRICADA EM TODAS AS FOLHAS, DATADA E ASSINADA PELO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE**, ou por seu mandatário, sendo necessária, nesta última hipótese, a juntada da procuração que contemple expressamente este poder

13.13.4 Ocorrendo divergência entre o preço por item em algarismo e o expresso por extenso, será levado em conta este último

13.13.5 A Proposta de Preços deverá ser apresentada em 01 (uma) via, **impressa em papel timbrado do proponente conforme modelo constante no Anexo XIII –**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Modelo Padrão de Proposta Econômica, com todos os itens relacionados, em língua portuguesa, salvo quanto à expressões técnicas de uso corrente, redigidas com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricada em todas as folhas, pelo representante legal do proponente

- 13.13.6 A proposta apresentada deverá incluir todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da contratada, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela contratada das obrigações
- 13.13.7 Os preços cotados deverão ser referidos à data de recebimento das propostas, considerando a condição de pagamento mensal após prestação dos serviços objeto da presente licitação e emissão de respectiva Nota Fiscal, não devendo, por isso, computar qualquer custo financeiro para o período de processamento das faturas
- 13.13.8 A proposta de preços terá prazo de **validade mínimo de 120(cento e vinte) dias**, a contar da data de sua apresentação para participação em sessão pública, facultado, porém, aos proponentes estender tal validade por prazo superior
- 13.13.9 Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer
- 13.13.10 Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste instrumento, nem propostas com preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos
- 13.13.11 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às condições e exigências deste Instrumento ou que consignarem valor global superior aos praticados no mercado ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato
- 13.13.12 A formulação da proposta implica para o proponente a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, tornando-o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

13.13.13 A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos

13.13.13.1 - Especificação para elaboração da proposta de Preço

13.13.13.2 - A marca, o modelo, a referência e demais características, bem como o prazo de garantia dos bens ofertados, deverão, obrigatoriamente, ser informados na proposta.

13.13.13.3 - A marca indicada será uma só para cada item, sem possibilidade de substituição por qualquer outra.

13.13.13.4 - Todas as características declaradas devem ser descritas pelos licitantes e comprovadas através de documentos de domínio público emitidos pelo fabricante, tais como: catálogos, manuais, fichas de especificação técnica ou páginas da *internet* impressas, onde o produto ou componente ofertado seja claramente descrito em forma visual e/ou escrita. Devem ser indicados todos os modelos de todos os produtos ofertados.

13.13.13.5 - Os materiais informativos utilizados para comprovar as especificações dos produtos cotados, que estejam impressos em idioma diverso do nacional, deverão ser apresentados com tradução para o português.

13.14 Habilitação – (deverá ser colocada no envelope “B”)

13.14.2 As licitantes deverão incluir no Envelope B – **HABILITAÇÃO** a documentação abaixo que poderá ser apresentada em original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original para ser autenticada pelo Pregoeiro ou sua equipe de apoio, em envelope lacrado, no qual possam ser identificados o nome ou razão social, modalidade e número da licitação, além da expressão **Habilitação (modelo abaixo)**, podendo o Pregoeiro, antes da declaração do vencedor, solicitar o documento original para verificação

13.14.3 Para a habilitação exigir-se-á das interessadas

13.14.3.1 Habilitação Jurídica

- a)** Ato Constitutivo, Estatuto, Contrato Social ou Consolidação e alterações em vigor, inclusive RG e CPF do administrador legal, devidamente registrado(s), em se tratando de Sociedade Comercial e, no caso de Sociedade por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores
- b)** Registro Comercial ou documento de constituição em se tratando de Empresa Individual, juntamente com RG e CPF



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

- c) No caso de sociedades simples, do ato constitutivo juntamente com RG e CPF, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados dos atos comprobatórios de eleição e investidura dos atuais administradores
- d) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e Ato de Registro ou Autorização para Funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir
- e) **O Microempreendedor Individual (MEI)** deverá comprovar sua condição mediante a apresentação do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, que poderá ser obtido no endereço: <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/Certificado>, acompanhado do RG e CPF
- f) Cópia de RG e CPF do representante legal da empresa, responsável pela assinatura do contrato
- g) **Declarações devidamente preenchidas e assinadas conforme Anexo(s) IX ao XIII deste edital**

13.14.3.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ)
- b) Prova de Inscrição Estadual (DIE/BA – Documento de Informação Eletrônica) ou equivalente da sede do licitante, exceto para Microempreendedor Individual (MEI) e àquelas empresas que tem a sua Atividade Comercial exclusivamente de Prestação de Serviços;
- c) Cartão ou documento equivalente que conste Inscrição Municipal, que poderá ser substituído pelo Alvará de Localização e Funcionamento. Para o Microempreendedor Individual poderá ser apresentado em substituição ao Alvará de Localização e Funcionamento, em caráter provisório, pelo período de 180 (cento e oitenta) dias, o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual;
- d) Certificado de Regularidade com o FGTS, em vigor na data de apresentação da proposta
- e) Certificado de Regularidade com o INSS, em vigor na data de apresentação da proposta
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão Negativa, nos termos do Título VII-a da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.(NR), atendendo ao disposto na Lei Federal nº 12.440 de 7 de julho/2011
- g) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal através de certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal e Certidão da Dívida Ativa da União emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

h) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual obtida mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito, ou Positiva com efeito de Negativa, expedida pelo Estado da Federação domicílio ou sede da empresa licitante, **conforme o caso.**

i) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal. A comprovação da regularidade fiscal, no âmbito do Município, será efetuada mediante apresentação de certidão negativa de débito expedida pelo Município de Vitória da Conquista, ou aquela expedida **no domicílio ou sede da empresa licitante**



AS CERTIDÕES EXTRAÍDAS DA INTERNET SÓ TERÃO VALIDADE SE CONFIRMADA A SUA AUTENTICIDADE

13.14.3.3 Da Regularidade Fiscal das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006

a) As Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, deverão **apresentar toda a documentação exigida** para efeito de comprovação de regularidade fiscal, **MESMO QUE ESTA APRESENTE ALGUMA RESTRIÇÃO**

b) Nesta hipótese, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **02 (dois) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais Certidões Negativas ou positivas com efeito de certidão negativa

c) A falta de regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 10.520/2002, especialmente as definidas no art.7º.

13.14.3.4 Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da empresa licitante, em vigor na data de apresentação da proposta

b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, de acordo com a Lei das Sociedades por Ações, constando Termo de Abertura e Encerramento, **balanço ACOMPANHADO DE CERTIDÃO DE REGULARIDADE EMITIDA PELO CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DA BAHIA OU ESTADO SEDE DO PROFISSIONAL CONTÁBIL**, disponível em: <http://201.33.22.152/spwBA/ConsultaMenu/consultaMENU.aspx>



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

- c) Declaração de Dispensa para emissão de Balanço Financeiro e Patrimonial para MEs e EPPs enquadradas no Simples, conforme Lei n.º 9.137, art. 7º, § 1º; LC 128/08 e LC 123/06, emitida por contador habilitado (possuidor de Registro válido no CRC), **declaração ACOMPANHADA DE CERTIDÃO DE REGULARIDADE EMITIDA PELO CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DA BAHIA OU ESTADO SEDE DO PROFISSIONAL CONTÁBIL**, disponível em: <http://201.33.22.152/spwBA/ConsultaMenu/consultaMENU.aspx>. **Somente para as Microempresas ou Empresa de Pequeno Porte**
- d) Declaração/Certidão do Simples Nacional extraída do site oficial Simples Nacional, disponível em: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>, quando tratar-se de empresa optante pelo Simples Nacional. **Somente para as Microempresas ou Empresa de Pequeno Porte**

13.14.3.5

Declarações necessárias para credenciamento e habilitação

Declaração Conjunta Geral de Pleno Conhecimento e Enquadramento, de Inexistência de fato Superveniente Impeditivo da Habilitação para licitar e o que estabelece o Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, combinado com o Art. 27 da Lei n.º. 8.666/93, alterada pela Lei n.º. 9.854/98 (**Declaração Geral Conjunta – Anexo I**)

Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, conforme modelo constante no **ANEXO II** deste Instrumento. **Somente para as Microempresas ou Empresa de Pequeno Porte**

15.4.3.6 - Qualificação Técnica

15.4.3.6.1 - Comprovação de aptidão do desempenho de atividade conforme sua razão social e cadastro junto ao Município, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado;

15.4.3.6.2 - Alvará de fiscalização fornecido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde Municipal ou Estadual, conforme o caso, para empresas que se propõem a industrializar ou comercializar alimentos, produtos farmacêuticos e químicos, materiais e instrumentos médicos, odontológicos e afins;

15.4.3.6.3 - Certificado do produto junto ao Ministério da Saúde ou da Agricultura, cópia da análise micro-biológica, físico-química e microscópica, feita por laboratório oficial do estado sede do fabricante, bem como Ficha e laudo técnico da composição nutricional do produto, deverão ser apresentadas pela empresa vencedora dos lotes 15 (Leite em pó integral) e 01 (Achocolatado), quando da entrega do lote do produto.

ANEXOS:

ANEXO I – Modelo Declaração Geral Conjunta;

ANEXO II – Modelo Declaração de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da LC 123/06;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ANEXO III – Considerações Gerais;

ANEXO IV – Memorial Descritivo;

ANEXO V – Consumo Médio;

ANEXO VI – Metodologia para Avaliação de Amostras;

ANEXO VII – Dos Lotes - Especificações dos Materiais;

ANEXO VIII – Planilha de Valor Máximo;

ANEXO IX - Minuta de Ata de Registro de Preços;

ANEXO X – Termo de Compromisso de Fornecimento;

ANEXO XI – Minuta do Contrato de Fornecimento;

ANEXO XII - Modelo de Procuração Particular;

ANEXO XIII – Modelo Padrão de Proposta Econômica;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

PARTE B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS DESTE CERTAME

1. TERMO DE REFERÊNCIA:

A presente licitação tem por escopo O REGISTRO DE PREÇOS (SRP) PARA CONTRATAÇÃO FUTURA DE EMPRESAS VISANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL, DE CRECHES E INSTITUIÇÕES FILANTRÓPICAS, JUNTO À SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-SMED, UTILIZANDO RECURSOS PROCEDENTES DO CONVÊNIO FNDE-PNAE, conforme especificações, quantitativos e condições descritos no Anexo III deste Instrumento Convocatório. O valor máximo previsto para contratação e aquisição do objeto é de **R\$ 5.340.854,16 (cinco milhões trezentos e quarenta mil oitocentos e cinquenta e quatro reais e dezesseis centavos)**, obtido através de pesquisa junto ao mercado, conforme requisição que compõe o processo.

1.2 - Local de entrega: A entrega do objeto licitado será no Município de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, no seguinte endereço do depósito da Coordenação de Alimentação Escolar: Avenida Bartolomeu de Gusmão nº. 744 – Bairro Jurema, Vitória da Conquista – BA.

1.3 - Origem dos Recursos: **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE / Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE Fundamental e Quilombolas.**

1.4 - A forma de fornecimento será com entrega mensal, conforme escala previamente definida com a Coordenação Municipal da Merenda Escolar - CMAE, a partir da solicitação da Secretaria Municipal de Educação - SMED, através da emissão e encaminhamento de Pedido(s) aos respectivos fornecedores, vencedores de cada lote licitado. Após o recebimento do Pedido os produtos deverão ser entregues em até 05 dias.

1.5 - Os pedidos serão feitos em quantidades totais ou divididos, conforme a necessidade e solicitação da Coordenação Municipal da Alimentação Escolar - CMAE, através do Srº. Josenilton Oliveira Pacheco (Fone: 77-3429-3173 / 8853-6590).

1.6 – O prazo de validade da Ata que rege o presente processo será de 12 (doze) meses a partir da assinatura.

1.7 - O prazo de validade do Contrato que rege o presente Processo será de 12 (doze) meses a partir da assinatura.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

PARTE C – DISPOSIÇÕES GERAIS

1. DO OBJETO

O presente Pregão Presencial tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS (SRP) PARA CONTRATAÇÃO FUTURA DE EMPRESAS VISANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL, DE CRECHES E INSTITUIÇÕES FILANTRÓPICAS, JUNTO À SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-SMED, UTILIZANDO RECURSOS PROCEDENTES DO CONVÊNIO FNDE-PNAE**, conforme as especificações quantitativas e qualitativas constantes do Anexo III que integra o presente Edital.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Em atendimento às necessidades do Programa de Alimentação Escolar da Rede Municipal, Creches Municipais e Filantrópicas do município, através Convênios FNDE-PNAE e PNAEQ.

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Homologado o procedimento, será outorgado o seu objeto à proposta de menor preço global.

3.2. O Município de Vitória da Conquista convocará o adjudicatário classificado em primeiro lugar, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, para assinar a Ata de Registro de Preços, cuja minuta integra este Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preços, podendo, ainda, sujeitar-se às penalidades estabelecidas no item 15.

3.3. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração Municipal poderá convocar os 05 (cinco) primeiros adjudicatários, para registrarem o menor valor proposto.

3.4. Os licitantes convocados terão o mesmo prazo estabelecido no item 7.2 para assinatura da Ata de Registro de Preços com o saldo do quantitativo e o período remanescente da Ata anterior.

3.5. O detentor da Ata não se eximirá das penalidades correspondentes, na hipótese de inexecução dos serviços.

3.6. A existência do preço registrado não obriga o Município de Vitória da Conquista a firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

3.7. Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro dos Preços as situações referidas no Artigo 13 do Decreto Municipal 13.558/2010.

3.8. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no Artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

3.9. Se, dentro do prazo, o convocado não assinar a Ata, a Administração convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo, em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro colocado, inclusive quanto ao preço, ou então, revogada a licitação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no item 14 deste Edital.

4. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

4.1. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.

4.2. Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências do Edital, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o material ou equipamento definido no objeto deste Edital.

4.3. Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda a todas as condições do Edital e seu preço seja compatível com o valor estimado para a contratação e dentro da realidade do mercado.

4.4. Sendo aceitável a oferta, será verificado, pelo Pregoeiro, o atendimento das condições habilitatórias do **LICITANTE** que a tiver formulado, conforme previsto no **item 12 (parte A, Preâmbulo)** deste Edital.

4.5. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Edital, pelo Pregoeiro, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Superior.

4.6. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as condições e exigências deste Edital e/ou consignarem preços inexequíveis ou superfaturados para a Administração, assim considerados aqueles incoerentes com os praticados pelo mercado, para a execução do objeto do contrato.

4.7. Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, entendendo-se como empate (ficto), as propostas apresentadas pelas ME e EPP que sejam superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta melhor classificada, conforme artigo 44, LC 123/06 e Lei Municipal 1.727/2010.

4.8. Para efeito do disposto no item 8.7 deste edital, ocorrendo empate (ficto), proceder-se-á da seguinte forma:

- a)** – A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte melhor classificada, será convocada para apresentar nova proposta, a qual deverá ser feita no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão do direito. Caso ofereça proposta inferior à melhor classificada, passará à condição de primeira classificada do certame;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

b) - Não ocorrendo interesse da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma da alínea “a” deste subitem, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 8.6 deste edital, na ordem classificatória, para exercício do mesmo direito;

4.9. Em caso de empate aritmético, verificada a equivalência de valores das propostas entre Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, antes da aplicação do critério estabelecido no inciso I do art. 45 da Lei Complementar nº. 123/06, o desempate será decidido mediante sorteio entre elas em sessão pública, a ser designada pelo Pregoeiro, para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

4.10. Não havendo Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte classificadas ou habilitadas, segundo os critérios da LC 123/06, será convocado o licitante detentor da proposta de menor valor, originalmente apresentada..

4.11. Da sessão, o sistema gerará Ata Circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

5. DA HABILITAÇÃO

5.1. Para a habilitação dos interessados na licitação, exigir-se-ão, exclusivamente, os documentos mencionados no **item 15.4.3 parte A do Preâmbulo**, que deverão ser apresentados ao Pregoeiro, após o encerramento da disputa do lote.

5.1.1. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em envelope fechado, numerado e rubricado pelo responsável legal do licitante, em originais ou cópias autenticadas em cartório ou, por servidor da Administração Municipal, mediante a apresentação dos originais.

5.2. Se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade conforme a ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

5.3. Os documentos a serem apresentados relativos à **Habilitação Jurídica** deverão atender o que estabelece o **item 15.4.3.1. Parte A – Preâmbulo, deste Edital**.

5.4. Para fins de habilitação fiscal, deverão ser apresentados os documentos relativos à **Regularidade Fiscal**, constantes do **item 15.4.3.2. Parte A – Preâmbulo, deste Edital**.

5.5. As microempresas ou empresas de pequeno porte interessadas em participar do certame deverão declarar sua condição nos termos do Artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/2006, conforme Anexo II deste Edital.

5.5.1. Se as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, prorrogáveis por igual período, à critério da Administração Pública Municipal, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais Certidões Negativas ou Positivas com Efeito de Negativa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

5.6. O prazo assegurado no subitem 9.5.1 terá como termo inicial o momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.

5.7. A falta de regularização da documentação no prazo previsto no subitem 9.5.1 implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Artigo 81, da Lei Federal nº. 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

5.8. Os documentos a serem apresentados para habilitação relativos à **Qualificação Técnica** deverão atender o que estabelece o **item 15.4.3.6 Parte A – Preâmbulo, deste Edital.**

5.9. Os documentos a serem apresentados para habilitação relativos a **Qualificação Econômica - Financeira** deverão atender o que estabelece o **item 15.4.3.4 Parte A – Preâmbulo, deste Edital.**

5.10. Os documentos a serem apresentados para habilitação através das **Declarações para Credenciamento** exigidas deverão atender o que estabelece o **item 13.. Parte A – Preâmbulo, deste Edital.**

5.11. Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da Matriz, todos da Matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para Matriz e todas as filiais.

5.12. Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital e transcorrido a fase de análise da documentação, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

5.13. Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

5.14. As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de 90 (noventa) dias da data de emissão.

6. DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL E RECURSOS

6.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da licitação, qualquer pessoa poderá encaminhar pedidos de impugnação ao ato convocatório do Pregão.

6.1.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos a cerca do ato convocatório do Pregão, que deverá ser encaminhado por escrito, via fax ou através de e-mail (compraspmvc@hotmail.com) em atenção do Pregoeiro.

6.1.2. Os Recursos ou Impugnações deverão ser protocolados pelo Licitante em horário de expediente normal (09:00hs à 17:00hs), junto ao Protocolo Geral da PMVC, localizado na Secretaria de Finanças, em atenção à Gerência de Compras, para que seja gerado número de



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

protocolo e, instaurado o devido processo. Não serão aceitos pedidos encaminhados por fax ou outro meio eletrônico;

6.1.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de até 01 (um) dia útil;

6.1.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

6.2. Qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de interpor recurso, após Declarado Vencedor, mediante registro em Ata da síntese das suas razões, sendo-lhe desde já concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das correspondentes razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos

6.2.1. As razões do recurso ficarão à disposição dos interessados durante os prazos referidos no item **10.2 na Gerência de Compras/Setor de Licitações.**

6.3. Quando da intenção de **RECURSOS** ou **IMPUGNAÇÕES**, os mesmos deverão ser protocolados pelo Licitante, junto ao Serviço de Protocolo Geral da PMVC, localizado no prédio principal da Prefeitura Municipal - Secretaria de Finanças, em atenção à Gerência de Compras, para que seja instaurado o devido processo. **NÃO SERÃO ACEITOS PEDIDOS ENCAMINHADOS POR FAX OU OUTRO MEIO ELETRÔNICO.**

6.4. Quando mantida a decisão, a instrução e o encaminhamento dos recursos à autoridade superior serão realizados pelo Pregoeiro no prazo de até 03 (três) dias.

6.5. A autoridade superior do órgão promotor do pregão terá o prazo de até 03 (três) dias para decidir o recurso.

6.6. A falta de manifestação imediata e motivada do **LICITANTE** para recorrer da decisão do pregoeiro importará a decadência do direito de recurso, e, conseqüentemente, a adjudicação do objeto da licitação ao **LICITANTE** vencedor.

6.7. O recurso contra decisões do Pregoeiro não terá efeito suspensivo, conforme decreto nº 11.553/04, Artigo 37, inciso I.

6.8. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6.9. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento mediante publicação na imprensa oficial.

6.10. Não serão conhecidas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal, subscrito por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

7. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

7.1. Não havendo a manifestação de recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto da licitação à proponente vencedora, para posterior homologação do resultado pela autoridade superior.

7.2. Ocorrendo a manifestação da interposição de recurso, após o julgamento, a autoridade superior adjudicará o objeto licitado à proponente vencedora, homologando em seguida o procedimento licitatório.

7.3. Como condição para o fornecimento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pela Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes deste Edital.

7.4. Homologado o resultado da licitação, a Gerência de Compras, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, depois de cumprido os requisitos de publicidade, terão efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

8. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento devido à empresa **CONTRATADA** será efetuado em até 30 dias após a entrega dos produtos, respeitando os prazos de liberação dos recursos do FNDE-PNAE, através de crédito em conta corrente ou outra forma conveniente para o Contratante, com o prévio aval do **CONTRATADO**, a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e após a declaração pelo Contratante do recebimento definitivo do objeto licitado.

8.2. Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.

9. DA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO

9.1. Competirá ao Contratante proceder ao acompanhamento da entrega dos objetos e registrar, em relatório, todas as ocorrências e as deficiências verificadas, e sua cópia será encaminhada à **CONTRATADA**, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

9.2. Deverá a **Unidade Requisitante, também**, proceder ao acompanhamento e fiscalização da entrega do objeto.

9.3. O recebimento se dará em caráter provisório, inicialmente, pela Comissão ou servidor encarregado para este fim, até a verificação da conformidade do material e ou equipamento com as especificações no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, quando será emitido um documento firmando o recebimento definitivo.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. O descumprimento parcial ou total de qualquer das suas cláusulas sem justificativa aceita pelo órgão ou entidade promotora da licitação, bem como a desistência da proposta e a não assinatura da Ata de Registro de



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Preços no prazo estabelecido, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, sujeitará o **LICITANTE** às seguintes sanções previstas na Lei nº. 10.520/02, Lei Complementar 123/06, Lei nº. 8.666/93 e Lei Estadual nº. 4.660/86, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo:

10.1.1. Cancelamento da Ata de Registro de Preços;

10.1.2. Advertência;

10.1.3. Declaração de inidoneidade para participar de licitação e impedimento de contratar com a União, com órgãos e entidades do Estado da Bahia e dos demais estados da federação, com o Distrito Federal e Municípios por prazo de até 05 (cinco) anos;

10.1.4. Descredenciamento no Cadastro de Fornecedores do Município de Vitória da Conquista pelo mesmo prazo previsto na alínea anterior;

10.1.5. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, em caso de recusa do adjudicatário em assinar a Ata, dentro de 10 (dez) dias corridos, contados da data de sua convocação;

10.1.6. Multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do objeto não entregue;

10.1.7. Multa de 0,7 % (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do objeto não entregue por cada dia subsequente ao trigésimo;

10.1.8. A Administração se reserva o direito de descontar do pagamento devido à **CONTRATADA** o valor de qualquer multa porventura imposta em virtude do descumprimento das condições estipuladas na Ata do Registro de Preços;

10.1.9. As multas previstas nesta cláusula não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a **CONTRATADA** da responsabilidade de perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

10.1.10. As multas referidas neste item poderão ser descontadas no pagamento, cobradas administrativamente ou judicialmente.

11. DA ENTREGA E DA CONTRATAÇÃO

11.1. A licitante deverá cumprir o prazo conforme fixado no item 7.3, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data da emissão da ordem de compra, que poderá ser encaminhada por meio de fax, remessa postal ou retirada pelo contratado no prazo de até 05 (cinco) dias.

12. DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

12.1. A Ata de Registro de Preços para aquisição, objeto desta licitação, obedecerá às condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, com **vigência de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura.**

12.2. O proponente vencedor será convocado, por escrito, para, no prazo de 03 (três) dias úteis, retirar, assinar e devolver a Ata do Registro de Preços, na forma da minuta apresentada no Anexo **IX**, adaptada à proposta vencedora.

12.3. A recusa injusta do convocado em assinar a Ata de Registro de Preços, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades aludidas neste Edital.

12.4. É facultado ao CONTRATANTE, quando o convocado não assinar, aceitar ou retirar a Ata de Registro de Preços, convocar os demais proponentes remanescentes a fazê-lo, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

12.5. O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em observância ao art. 65, § 1º da Lei nº 8.666/93, ou supressões acima do percentual citado poderão ocorrer, mediante acordo entre as partes.

13. DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

13.1. A revisão dos preços registrados não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado, devendo ser mantida a diferença percentual apurada entre o preço originalmente oferecido pela promitente fornecedora e o preço de mercado vigente à época da licitação.

13.2. O preço de mercado poderá ser revisto a qualquer tempo, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo a **Unidade Requisitante** da licitação convocar os fornecedores para negociar o novo preço.

13.3. A contratada deverá demonstrar de maneira clara a composição do preço de cada item constante de sua proposta, através de Planilha de Custos contendo: as parcelas relativas à mão-de-obra direta, demais insumos, encargos em geral, lucro e participação percentual em relação ao preço final.

13.4. A não apresentação da Planilha de Custos impossibilitará a **Unidade Requisitante** proceder a futuras revisões de preços, caso venha a CONTRATADA solicitar equilíbrio econômico-financeiro.

13.5. A cada pedido de revisão de preço deverá a CONTRATADA comprovar e justificar as alterações havidas na planilha apresentada à época da elaboração da proposta, demonstrando a nova composição do preço.

13.6. No caso do detentor do Registro de Preços ser revendedor ou representante comercial, deverá demonstrar de maneira clara a composição do preço constante de sua proposta, com descrição das parcelas relativas ao valor de aquisição do produto com Notas Fiscais de Fábrica/Indústria, encargos em geral, lucro e participação percentual de cada item em relação ao preço final (Planilha de Custos).



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

13.7. À critério da Administração Pública Municipal poderá ser exigido da CONTRATADA as listas de preços expedidas pelos fabricantes, que conterão, obrigatoriamente, a data de início de sua vigência e numeração seqüencial, para instrução de pedidos de revisão de preços.

13.8. Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, a Administração Pública Municipal adotará, para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanhem o pedido, pesquisa de mercado dentre empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, a ser realizada pela própria **Unidade Requisitante** ou por instituto de pesquisa, utilizando-se, também, de índices setoriais ou outros adotados pelo Governo Federal, devendo a deliberação de deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 15 (quinze) dias.

13.9. A revisão do preço, caso deferido, somente terá validade a partir da data de publicação da deliberação no Diário Oficial do Município.

13.10. É vedado à CONTRATADA interromper o fornecimento enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeita às sanções previstas neste edital.

13.11. A revisão levará em consideração preponderantemente as normas legais federais, estaduais e municipais, que são soberanas às previstas neste Edital.

14. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO

14.1. A licitação poderá ser revogada ou anulada nos termos do art. 49, da Lei 8.666/93, no seu todo ou em parte.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA DETENTORA DA ATA

15.1. Os produtos deverão ser entregues em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos Anexos III a VIII do presente Edital, sendo que, o projeto, as especificações ou qualquer outro documento que integre o presente processo administrativo são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

15.2. É de responsabilidade da CONTRATADA, substituir no fornecimento do produto, qualquer material impugnado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir do recebimento da impugnação.

15.3. A fiscalização terá plena autoridade para suspender, por meios amigáveis ou não, o fornecimento do produto, total ou parcialmente, sempre que julgar conveniente.

15.4. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora fica obrigada a fornecer os produtos, na forma solicitada na Ordem de Compra.

15.5. Os quantitativos totais são estimados e representam as previsões do Município de Vitória da Conquista para os serviços durante o prazo de 12 (doze) meses.

16. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃO PARTICIPANTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

16.1. A CONTRATANTE designa como ÓRGÃO GERENCIADOR da Ata de Registro de Preços a Gerência de Compras, Órgão da Administração Pública Municipal, responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços, conforme Artigo 2º, inciso III do Decreto Municipal nº. 13.558/2010.

16.2. Compete à Coordenação de Material e Patrimônio, por intermédio da Gerência de Compras, a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços - SRP, conforme o Artigo 4º e seus incisos, do Decreto Municipal nº 13.558/2010, em especial:

16.2.1. Convidar, mediante correspondência, os órgãos da Administração Pública Municipal para participar do Registro de Preços;

16.2.2. Consolidar todas as informações relativas à estimativa individual de consumo da administração encaminhadas pelos órgãos e setores da Administração Pública Municipal;

16.2.3. Promover todos os atos necessários e instrução processual para a realização do procedimento licitatório pertinente;

16.2.4. Realizar, com auxílio dos Órgãos Solicitantes, pesquisa de preços com vista à identificação dos valores dos bens e serviços a serem licitados;

16.2.5. Confirmar junto aos Órgãos Solicitantes a sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos;

16.2.6. Encaminhar cópia da Ata aos demais Órgãos Solicitantes;

16.2.7. Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata;

16.2.8. Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá o Pregoeiro, se necessário, modificar este Edital, hipótese em que deverá proceder a divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

17.2. Este Edital é regulamentado pela Lei Federal nº. 10.520/02, Decreto Municipal nº. 11.553/04, Decreto Municipal nº. 13.558/10, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº. 8.666/93, devidamente atualizada.

17.3. As normas disciplinadoras deste Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

17.4. É facultado ao pregoeiro ou a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar, originariamente, da proposta.

17.5. A apresentação da proposta implica para a **LICITANTE** a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, bem como a integral e incondicional aceitação de todos os termos e condições deste Edital, sendo responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

17.6. À Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas descabendo, em tais casos, direito à indenização pelos licitantes.

17.7. A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.

17.8. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as aquisições que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

17.9. A Administração quando da contratação de fornecedores não estará obrigada a contratar a totalidade dos quantitativos previstos na Ata de Registro de Preços.

17.10. Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis.

17.11. O pregoeiro poderá em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, devendo promover o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos trabalhos.

17.12. O pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar falhas meramente formais constantes da documentação e proposta, desde que não comprometam a lisura do procedimento ou contrariem a legislação pertinente.

17.13. A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação não implicarão direito à contratação.

17.14. Caberá ao representante credenciado da **LICITANTE** acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

17.15. Os casos omissos serão dirimidos pelo Pregoeiro, com observância da legislação em vigor, em especial as Leis nº. 8.666/93, Lei nº. 10.520/2002 e Lei Complementar nº. 123/06 e Decretos Municipais nºs. 11.553/04 e 13.558/2010.

17.16. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Edital, fica eleito o Foro da Comarca de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

17.17. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em originais, por cópias autenticadas em cartório ou por servidor da Administração mediante a apresentação dos originais



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Vitória da Conquista - BA, fevereiro de 2013

Damarens Moura Pereira de Brito
Pregoeira



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO GERAL CONJUNTA

Modalidade de Licitação: Pregão Presencial (SRP)	Número: 022/2013
---	-----------------------------------

(Nome da Empresa) _____, CNPJ nº. _____ sediada (endereço completo) _____, telefone e endereço eletrônico (e-mail) para contato, neste ato representada legalmente por (nome e qualificação do representante legal) _____, declara sob as penas da lei:

- que possui pleno conhecimento de todas as informações e das condições contidas no edital referente ao Pregão Presencial SRP nº. 022/2013;
- que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente certame licitatório, atendendo a todas as exigências feitas no referido instrumento convocatório, inclusive aquelas relativas ao cumprimento do objeto da licitação; e
- que, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, combinado com o artigo 27 da Lei nº. 8.666/93, alterado pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre,

() nem menor de 16 anos.

() nem menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

Vitória da Conquista – BA, ____ de _____ de 2013.

Razão Social / CNPJ

Nome e Nº do RG do Representante Legal / Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ANEXO II - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Modalidade de Licitação: Pregão Presencial (SRP)	Número: 022/2013
---	-----------------------------------

(Nome da pessoa jurídica) _____, CNPJ nº. _____ sediada (endereço completo) _____, neste ato representada legalmente por (nome e qualificação do representante legal) _____, declara sob as penas da lei:

- Cumprir plenamente os requisitos para classificar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Declara, ainda, ciente das responsabilidades administrativas, civis e criminais.

Vitória da Conquista – BA, ____ de _____ de 2013.

Razão Social / CNPJ

Nome e Nº do RG do Representante Legal / Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ANEXO III - CONSIDERAÇÕES GERAIS

Modalidade de Licitação: Pregão Presencial (SRP)	Número: 022/2013
---	-----------------------------------

CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

1. A quantidade especificada para esta aquisição de gêneros alimentícios é resultante de um cardápio implantado nas Unidades Escolares, Creches Municipais e Filantrópicas do Município, atendidas por esta Coordenação Municipal de Alimentação Escolar - CMAE, considerando o número de alunos atendidos em cada uma das unidades. O consumo médio mensal dos gêneros é descrito no Anexo V – deste edital;
2. **Deverão ser respeitadas todas as descrições dos gêneros (itens) definidas por esta Coordenação sem qualquer tipo de alteração – Anexo IV Memorial Descritivo;**
3. **Os concorrentes que vencerem a disputa** deverão enviar 02 (duas) unidades de cada um dos produtos em embalagem original, como amostras, à Avenida Bartolomeu de Gusmão nº. 744 - Centro – Vitória da Conquista - BA, para testes de aceitabilidade por atributos – Anexo VI (Metodologia para Avaliação), caso esta Coordenação julgar necessário. As amostras deverão ser entregues no prazo máximo **e improrrogável de 72 (setenta e duas) horas** após o término da disputa presencial, **junto com a relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa.**

OBS.: Ficarão reprovados os produtos citados no item 3 que apresentarem as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra.

4. Não serão aceitas amostras sem identificação:
 - a) Nome do licitante;
 - b) Número da licitação;
 - c) Número do Processo Administrativo
 - d) Número do item.
5. Como caráter eliminatório, as amostras passarão por testes de aceitabilidade e análise sensorial, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura, se a Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – CMAE julgar necessário. Metodologia de Rendimento e Aceitabilidade por Atributos – Anexo VI.
6. ***O fornecedor fica responsável pela troca dos produtos, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, entregues a esta Coordenação quando apresentarem problemas como: rompimento e estufamento das embalagens, descongelamento dos produtos, vazamento do produto quando em embalagem lacrada (ex. polpa de fruta, salsicha, coxa e sobre coxa de frango) e contaminação dos produtos antes do prazo determinado pela data de validade impressa na embalagem.***



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

7. A qualquer momento o município de Vitória da Conquista poderá determinar a realização de testes laboratoriais custeados pelo fornecedor do produto, a fim de comparar/comprovar a qualidade dos produtos entregues.
8. As entregas serão realizadas na Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – CMAE, à Avenida Bartolomeu de Gusmão, 744 – Centro – Vitória da Conquista – BA. A efetivação da entrega pelo fornecedor deverá respeitar um agendamento prévio feito em acordo com a CMAE, com dia e horário estipulado.
9. Para garantir a integridade dos produtos, deverá ser exigido do fornecedor que a acomodação da carga no veículo respeite as indicações de empilhamento máximo, bem como, o cuidado com produtos/embalagens mais sensíveis.
10. O custo estimado para essa aquisição está descrito na parte B – Disposições Específicas deste Certame – Termo de Referência.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA****ANEXO IV - MEMORIAL DESCRITIVO**

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico (SRP)	Número: 022/2013
--	----------------------------

1. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS (SRP) PARA CONTRATAÇÃO FUTURA DE EMPRESAS VISANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS, PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL, DE CRECHES E INSTITUIÇÕES FILANTRÓPICAS, JUNTO À SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-SMED, UTILIZANDO RECURSOS PROCEDENTES DO CONVÊNIO FNDE-PNAE

1.1. A presente licitação tem por objetivo o fornecimento dos itens abaixo indicados, na seguinte especificação e quantidade estimada:

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	Achocolatado em Pó	20.000	Kg
2	Achocolatado em Pó Diet	60	Kg
3	Açúcar Cristal	141.000	Kg
4	Adoçante líquido	50	Und
5	Almôndega de Carne bovina	3.000	Kg
6	Amido de Milho	8.000	Kg
7	Arroz branco Tipo 1	30.000	Kg
8	Arroz parboilizado Tipo 1	100.000	Kg
9	Aveia em flocos	40	Kg
10	Aveia em flocos finos	40	Kg
11	Biscoito Doce Tipo Maria	33.600	Kg
12	Biscoito Salgado Tipo Cream-Cracker Integral	168	Kg
13	Biscoito Salgado Tipo Cream-Cracker	44.940	Kg
14	Café em Pó	2.000	Kg
15	Chá Cidreira	7	Und
16	Chá Erva doce	7	Und
17	Chá Mate	22	Und
18	Chá Preto	22	Und



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

19	Charque Dianteira	9.000	Kg
20	Côco Ralado	6.000	Kg
21	Extrato de Tomate	60.000	Und
22	Farinha de arroz	75	Kg
23	Farinha de Trigo com Fermento	8.000	Kg
24	Feijão Tipo 1 Cariquinha	100.000	Kg
25	Fubá de Milho	8.000	Kg
26	Geléia de Frutas	22	Und
27	Geléia de Frutas Diet	22	Und
28	Goiabada	9.000	Kg
29	Leite de soja em pó	220	Kg
30	Leite em pó desnatado	176	Kg
31	Leite em Pó Integral (200 ou 400g)	130.000	Kg
32	Macarrão Espaguete com ovos	75.000	Kg
33	Macarrão Parafuso com ovos	42.000	Kg
34	Margarina (Creme Vegetal)	9.000	Kg
35	Margarina Vegetal sem Leite	62	Kg
36	Milho de Pipoca	3.500	Kg
37	Milho em Flocos pré-cozidos	5.000	Kg
38	Milho para Mungunzá	15.000	Kg
39	Milho Verde	16.800	Und
40	Óleo de Soja Refinado	25.000	Und
41	Proteína de Soja Texturizada Tipo A	20.000	Kg
42	Sardinha Enlatada	7.000	Und
43	Suco de Garrafa, sabores de Cajú	7.000	Litro
44	Suco de Garrafa, sabores de Goiaba	7.000	Litro
45	Suco de Garrafa, sabores de Manga	7.000	Litro

ITEM 01 – ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS

Fornecimento de 20.000 (vinte mil) Kg de **ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ALIMENTO ACHOCOLATADO - Em pó a base de: cacau / leite em pó integral / açúcar / maltodextrina / complexo vitamínico / sal. Composição nutricional mínima (em 100g): 3g de proteína / 1,5g de lipídios / 80g de hidratos de carbono / 393 kcal, embalagem em pacote de polietileno, 400g fardo com 10Kg - QUILO

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura característica;
- Cor característica;
- Sabor característica;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Vitaminas mínimo 10 vitaminas.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19*, item c, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Exigências de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp.*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana ausência;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses

7. EMBALAGEM

Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido de até 02 Kg (dois quilogramas).

Secundária: fardos plásticos resistentes ou caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 Kg (dez quilogramas) de peso líquido.

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 02 – ACHOCOLATADO EM PÓ DIET, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS

Fornecimento de 60 (sessenta) Kg de **ACHOCOLATADO EM PÓ DIET, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

ACHOCOLATADO EM PÓ, enriquecido de vitaminas e minerais; textura, cor, sabor e odor característicos; acompanhado de Ficha e Laudo Técnicos com especificações das vitaminas e minerais. PCT 400g, FARDOS C/ 10 Kg - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura característica;
- Cor característica;
- Sabor característica;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Vitaminas mínimo 10 vitaminas.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19*, item c, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

*Exigências de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp.

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana **ausência;**

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses

7. EMBALAGEM

Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido de até 02 Kg (dois quilogramas).

Secundária: fardos plásticos resistentes ou caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 Kg (dez quilogramas) de peso líquido.

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 03 – AÇÚCAR CRISTAL

Fornecimento de 141.000 (cento e quarenta e um mil) Kg de **AÇÚCAR CRISTAL**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

AÇÚCAR CRISTAL, composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais; textura, cor, sabor e odor característicos. FARDO C/ 30 x 1 Kg – QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura característica;
- Cor característica;
- Sabor característica;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deve conter aproximadamente 99,3% de sacarose.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 11*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Exigências de laudos: Coliformes a 45°C/g, e Salmonella sp/25g (mL).*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matéria prejudicial a saúde humana ausência;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 20 (vinte) meses.

7. EMBALAGEM

Embalagem primária em sacos plásticos resistentes de 1 Kg (um), re-embalados em fardos de 30 x 1 Kg, reforçado.

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 04 – ADOÇANTE 100% NATURAL

Fornecimento de 50 (cinquenta) unidades de **ADOÇANTE 100% NATURAL**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ADOÇANTE STEVIA 100% NATURAL, extraído de planta, pode ir ao fogo e realça o sabor dos alimentos, com sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. Embalagem individual em bisnaga com bico dosador de gotas 100 ml.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura líquida;
- Cor transparente;
- Sabor característico;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Contém steviosídeo, substância natural não metabolizada pelo organismo, a qual funciona como adoçante natural.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 11*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Exigências de laudos: Coliformes a 45°C/g, e Salmonella sp/25g (mL).*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matéria prejudicial à saúde humana ausência;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses

7. EMBALAGEM

Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100ml, re-embalados em caixa de 12 x 100ml.

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 05 – ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA

Fornecimento de 3.000 (três mil) Kg de **ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA AO MOLHO - almôndegas arredondadas, íntegra de consistência própria, a base de: carne bovina / sal / farinha de rosca / alho / cebola / molho de tomate, baixo teor de gordura, não podendo conter soja. Embalagem individual de 830g em lata - LATA.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto característico;
- Cor marrom róseo;
- Sabor característico;
- Odor próprio;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deverá ser **isento (0%) de gordura do tipo trans**.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e S. coag, Positiva.*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matéria prejudicial à saúde humana ausência;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses .

7. EMBALAGEM

Embalagem Primária: latas individuais de 830g.

Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas inferiores e superiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 06 – AMIDO DE MILHO

Fornecimento de 8.000 (oito mil) Kg de **AMIDO DE MILHO**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

AMIDO DE MILHO, produto puro e natural derivado do milho; aspecto: fino e homogêneo; cor: branca e levemente amarelada; odor: inodoro; sabor: característico; solubilidade: solúvel em água ou leite. Não poderá está úmido, fermentado ou rançoso. PCT 500 g. FARDO 10 Kg - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto pó fino e homogêneo;
- Cor branca, levemente amarelada;
- Sabor característico;
- Odor inodoro;
- Solubilidade solúvel em água ou leite;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo 15%.

De acordo com RDC nº. 263 de 22/09/2005 – ANVISA/MS.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Exigências de laudo de Coliformes a 45°C/g, Salmonella sp/25g (mL) e B. cereus.*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso.

Matéria prejudicial à saúde humana ausência;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 04 (quatro) meses.

7. EMBALAGEM

Embalagem em pacotes de 500g, re-embalados em fardo de 10 Kg.

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 07 – ARROZ BRANCO TIPO 1

Fornecimento de 30.000 (trinta mil) Kg de **ARROZ BRANCO**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

ARROZ BRANCO, agulhinha, beneficiado, TIPO 1, longos finos; no mínimo 80% de peso de grãos inteiros; cor: própria; odor (antes e pós cocção): característico; sabor (após cocção): característico. FARDO C/ 30 x 1 Kg – QUILO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto grãos;
- Cor própria;
- Sabor (após cocção) característico;
- Odor (antes e após cocção)... característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo de 14%.

De acordo com a Instrução Normativa 06/2009 – MAPA.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, *S. aureus* e *Salmonella sp.*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matéria prejudicial à saúde humana ausência;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 05 (cinco) meses .

7. EMBALAGEM

Pacotes de 1 Kg (um), com plástico transparente, resistente e incolor, re-embalados em fardos de 30 x 1 Kg.

ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 08 – ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1

Fornecimento de 100.000 (cem mil) Kg de **ARROZ PARBOILIZADO**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

ARROZ PARBOILIZADO, agulhinha, beneficiado, TIPO 1, longos finos; no mínimo 80% de peso de grãos inteiros; cor: própria; odor (antes e pós cocção): característico; sabor (após cocção): característico. FARDO C/ 30 x 1 Kg – QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

- Aspecto grãos;
- Cor própria;
- Sabor (após cocção) característico;
- Odor (antes e após cocção)... característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo de 14%.
De acordo com a Instrução Normativa 06/2009 – MAPA.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, *S. aureus* e *Salmonella sp.*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matéria prejudicial a saúde humana ausência;
De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 05 (cinco) meses.

7. EMBALAGEM

Pacotes de 1 Kg (um), com plástico transparente, resistente e incolor, re-embalados em fardos de 30 x 1 Kg.

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 09 – AVEIA EM FLOCOS

Fornecimento de 40 (quarenta) Kg de **AVEIA EM FLOCOS**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

AVEIA EM FLOCOS – aveia laminada em flocos grossos, em farelo 100% natural e integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% com proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras, não contendo colesterol e açúcar. Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno, revestidos por pacote de papelão. 250g/caixa com 24 unidades - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura característico;
- Cor característico;
- Sabor característico;
- Odor..... inodoro;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

-Solubidade.....Solúvel em água ou leite;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deve ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve ser adequado ao consumo humano.De acordo com a legislação em vigor.

5. PRAZO DE VALIDADE

O produto deve ter sido fabricado no máximo de 30(trinta) dias antes da data de entrega. Prazo de validade de 12(doze) meses a partir da data de entrega.

6. EMBALAGEM

A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno, revestidos por pacote de papelão. 250g/caixa com 24 unidades - QUILO.Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas.A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente 250 gramas/caixa com 24 unidades

7. ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 10 – AVEIA EM FLOCOS FINOS

Fornecimento de 40 (quarenta) Kg de **AVEIA EM FLOCOS FINOS**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Em farelo 100% natural e integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% com proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras, não contendo colesterol e açúcar. Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno, revestidos por pacote de papelão. 250g/caixa com 24 unidades - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura pó fino e homogêneo;
- Cor característico;
- Sabor característico;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

- Odor..... inodoro;
- Solubidade..... Solúvel em água ou leite;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deve ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve ser adequado ao consumo humano. De acordo com a legislação em vigor.

5. PRAZO DE VALIDADE

O produto deve ter sido fabricado no máximo de 30(trinta) dias antes da data de entrega. Prazo de validade de 12(doze) meses a partir da data de entrega.

6. EMBALAGEM

A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno, revestidos por pacote de papelão. 250g/caixa com 24 unidades - QUILO. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente 250 gramas/caixa com 24 unidades

7. ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 11 – BISCOITO DOCE TIPO MARIA

Fornecimento de 33.600 (trinta e três mil e seiscentos) Kg de **BISCOITO DOCE TIPO MARIA**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

BISCOITO DOCE, TIPO MARIA, a base de: farinha de trigo/ isento (0%) de gordura do tipo trans; aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: próprio de biscoito maisena; sabor: característico. PCT C/ 400g, EMBALAGEM INDIVIDUAL – QUILO.

OBS.: Serão rejeitados biscoito mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto crocante e macio;
- Cor dourada;
- Sabor característico;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

- Odor próprio;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deverá ser **isento (0%) de gordura do tipo trans**.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e S. coag, Positiva.*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matéria prejudicial a saúde humana ausência;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez).

7. EMBALAGEM

Embalagem- Primária: pacotes individuais de 400g.

Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas inferiores e superiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 12 – BISCOITO SALGADO TIPO CREAM - CRACKER INTEGRAL

Fornecimento de 168 (cento e sessenta e oito) Kg de **BISCOITO SALGADO TIPO CREAM - CRACKER INTEGRAL**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL, isento (0%) de gordura do tipo trans; aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: próprio de biscoito cream-cracker; sabor: característico. PCT C/ 400g, EMBALAGEM INDIVIDUAL – QUILO.

OBS.: Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto crocante e macio;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

- Cor dourada;
- Sabor característico;
- Odor próprio;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deverá ser **isento (0%) de gordura do tipo trans**.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e S. coag, Positiva.*

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

6. EMBALAGEM

Embalagem Primária: pacotes individuais de 400g.

Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas inferiores e superiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 13 – BISCOITO SALGADO TIPO CREAM - CRACKER

Fornecimento de 44.940 (quarenta e quatro mil novecentos e quarenta) Kg de **BISCOITO SALGADO TIPO CREAM - CRACKER**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, isento (0%) de gordura do tipo trans; aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: próprio de biscoito cream-cracker; sabor: característico. PCT C/ 400g, EMBALAGEM INDIVIDUAL – QUILO.

OBS.: Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto crocante e macio;
- Cor dourada;
- Sabor característico;
- Odor próprio;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deverá ser **isento (0%) de gordura do tipo trans.**

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e S. coag, Positiva.*

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

6. EMBALAGEM

Embalagem Primária: pacotes individuais de 400g.

Secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas inferiores e superiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 14 – CAFÉ EM PÓ, SELO ABIC, SEM CONSERVANTES

Fornecimento de 2.000 (dois mil) Kg de **CAFÉ EM PÓ, SELO ABIC, SEM CONSERVANTES**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CAFÉ EM PÓ, SELO ABIC, SEM CONSERVANTES; sabor: suave; cor: preta; textura: em pó; odor: característico do café. EMBALAGEM À VÁCUO, ALUMINIZADA, PCT 250g, FARDO 05 Kg – QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura pó fino e homogêneo;
- Cor preta;
- Sabor suave;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

100% puro, sem presença de outros grãos

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e S. coag, Positiva.*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matéria prejudicial a saúde humana ausência;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 12 (doze) meses

7. EMBALAGEM

Primária: pacotes de 250g e/ou 500 embalagem aluminizada, à vácuo, re-embalados em fardos de 5 Kg (cinco).

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 15 – CHÁ CIDREIRA

Fornecimento de 7 (sete) UND de **CHÁ CIDREIRA**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produtos constituídos de partes de vegetais, inteiras, fragmentadas ou moídas, obtidos por processos tecnológicos adequados a cada espécie. Acondicionado em caixa em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) saquinhos – UND

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura característica;
- Cor característica;
- Sabor característico;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Atender a legislação em vigor

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Não será permitido o uso de aditivos intencionais, ingredientes e coadjuvantes de tecnologia no produto. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica em vigor.

5. PRAZO DE VALIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses . De acordo com a RDC nº276/2005.

6. EMBALAGEM

Acondicionado em caixa com envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g contendo de 10(dez) a 12(doze) saquinhos. 30 embalagens de 20g acondicionados em caixa.

7. ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 16 – Chá Erva Doce

Fornecimento de 7 (sete) Kg de **CHÁ ERVA DOCE**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O CHA DE ERVA DOCE (*pimpinella anisum* L.) deve ser constituído de frutos maduros, inteiros ou moídos de espécies vegetais genuínos, são limpos e dessecados. Acondicionado em caixa em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) saquinhos – UND

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto fruto piriforme dessecado, ou pó homogêneo;
- Cor verde pardacenta ou verde acizentada ou cinza-pardacenta;
- Sabor agradável, levemente adocicado;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Atender a legislação em vigor

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Não será permitido o uso de aditivos intencionais, ingredientes e coadjuvantes de tecnologia no produto. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica em vigor.

5. PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses . De acordo com a RDC nº276/2005.

6. EMBALAGEM



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Acondicionado em caixa com envelope individual, tipo sache, de papel impermeável com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g contendo de 10(dez) a 12(doze) saquinhos. 30 embalagens de 20g acondicionados em caixa.

7. ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 17 – CHÁ MATE

Fornecimento de 22 (vinte e dois) Kg de **CHÁ MATE**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CHÁ MATE – 100% extrato solúvel de Erva Mate (*Ilex paraquariensis*) instantâneo, solúvel em água quente ou fria. Constituída pelas folhas e outras partes do ramo, adequadamente dessecados, ligeiramente tostados ou não, partidos ou moídos. A erva mate não pode ser artificialmente colorida, esgotada no todo ou em parte alterada adicionada de ingredientes e misturada com outros vegetais. Acondicionado em caixa em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) saquinhos – UND

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspectofolhas e outras partes do ramo fragmentadas e secas;
- Cor de verde e seus matizes à amarelo pardo;
- Sabor próprio;
- Odor próprio;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Atender a legislação em vigor

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Não será permitido o uso de aditivos intencionais, ingredientes e coadjuvantes de tecnologia no produto. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica em vigor.

5. PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses . De acordo com a RDC nº276/2005.

6. EMBALAGEM



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Acondicionado em caixa com envelope individual, tipo sache, de papel impermeável com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g contendo de 10(dez) a 12(doze) saquinhos. 30 embalagens de 20g acondicionados em caixa.

7. ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS

ITEM 18 – CHÁ PRETO

Fornecimento de 22 (dois) Kg de **CHÁ PRETO**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CHÁ PRETO. O chá deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos a espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas, não pode ser artificialmente colorida. Acondicionado em caixa em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) saquinhos – UND

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto brotos ou folhas inteiras ou pedaços, secas e enrolados;
- Cor folhas negras (chá preto);
- Sabor próprio
- Odor próprio

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo 12,0%p/p
 Resíduo mineral fixo- máximo 8,0%p/p
 Resíduo mineral fixo-insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v- máximo 1,5%p/p
 Extrato aquoso (chá preto) mínimo-24,0%
 Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Deverão ser efetuadas determinações microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares

5. PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses . De acordo com a RDC nº276/2005.

6. EMBALAGEM



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Acondicionado em caixa com envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g contendo de 10(dez) a 12(doze) saquinhos. 30 embalagens de 20g acondicionados em caixa.

7. ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS

ITEM 19 – CHARQUE DIANTEIRA

Fornecimento de 9000 (nove mil) Kg de **CHARQUE DIANTEIRA**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CHARQUE DIANTEIRA. Aparência: baixo teor de gordura; Textura: firme e suave, com ausência de líquidos; sabor e odor (antes e após cocção): agradável. Não poderá estar com sabor e/ou odor rançoso EMBALAGEM À VÁCUO DE 1 KG - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência baixo teor de gordura;
- Textura firme e suave, com ausência de líquido;
- Cor característica;
- Sabor (antes e após cocção) agradável, sem ranço;
- Odor (antes e após cocção) característico, sem ranço;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Peso líquido drenado: mínimo 65%
Amônia: ausência
Nitrito – (Max) 0,015
Nitrato - (Max) 0,03
Cloretos em NaCl: máximo de 1,7%
Corantes Artificiais: Ausência
Resíduo Mineral Fixo: Máximo 3,0%
Umidade: máximo 60%

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Estaf. Coag. Positiva/g = 103
Salmonella SP/25g = ausência

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matéria prejudicial a saúde humana ausência;
De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

6. PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 05 (cinco) meses, a partir da data de fabricação

7. EMBALAGEM

Embalagem à vácuo de 1Kg

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 20 – CÔCO RALADO, NÃO DESIDRATADO, EMBALAGEM À VÁCUO

Fornecimento de 6000 (seis mil) Kg de **CÔCO RALADO, NÃO DESIDRATADO, EMBALAGEM À VÁCUO**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CÔCO RALADO NÃO DESIDRATADO, EMBALAGEM À VÁCUO, textura suave; cor, sabor e odor: característico do coco. CAIXA DE 2,5 Kg COM 50 UND – QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura característica;
- Cor característica;
- Sabor característico;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Extra úmido; sacarose: máximo 30%

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e S. coag, Positiva.*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matéria prejudicial a saúde humana ausência;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 10 (dez) meses, a partir da data de fabricação

7. EMBALAGEM

Embalagem de 100g



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 21 – EXTRATO DE TOMATE

Fornecimento de 60.000 (sessenta mil) unidades em embalagem de 350g de **EXTRATO DE TOMATE**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

EXTRATO DE TOMATE, concentrado; preparado com frutos maduros; escolhidos; sem sementes; aparência: massa espessa; cor: vermelha; odor; próprio do tomate; sabor: característico, embalagem de 350g - UND.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência massa espessa;
- Cor vermelha;
- Sabor característico;
- Odor próprio do tomate;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Sólidos solúveis naturais de tomate mínimo de 6%.

De acordo com RDC nº. 272/2005, ANVISA/MS.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19*, item c, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. Verificar a pertinência.

**Serão exigidos laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e S. Coagulase positiva.*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matéria prejudicial a saúde humana ausência;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses

7. EMBALAGEM

Embalagem primária: latas ou tetra Pack, pesando 350g.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 22 – FARINHA DE ARROZ

Fornecimento de 75 (setenta e cinco) Kg de **FARINHA DE ARROZ**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

FARINHA DE ARROZ - Produto a base de arroz pré-cozido, amido, farinha de arroz, maltodextrina, adicionado de vitaminas (A,B1, B3, B6,B12, C E ÁCIDO FÓLICO) e sais minerais (FERRO E ZINCO), em pó. Não contém glúten Acondicionado em lata ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados de 200g. Re-embalados em fardo de 10kg – QUILO

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura pó fino e homogêneo;
- Cor branca;
- Sabor característico;
- Odor..... inodoro;
- Solubidade.....Solúvel em água ou leite;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo de 15% (em 100g).

De acordo com a RDC nº. 263 de 22/09/2005 – ANVISA/MS.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e B.cereus.*

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses

6. EMBALAGEM

Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno contendo de 200g, revestidos por embalagem de papelão e reembalados em fardo de 10 kg.

7. ROTULAGEM



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. O produto deverá apresentar Registro no MS de acordo com a NTA 31(Decreto 12.486/78) Com peso líquido drenado de 200g, caixa com 24 unidades.

ITEM 23 – FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO

Fornecimento de 8.000 (oito mil) Kg de **FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO**

8. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Prazo de validade com no mínimo, 4 (quatro) meses, a partir da data de entrega. EMBALAGEM TRANSPARENTE, FARDO 10 x 1 Kg – QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

9. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto característico;
- Cor característica;
- Odor característico;

10. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo de 15% (em 100g).

De acordo com a RDC nº. 263 de 22/09/2005 – ANVISA/MS.

11. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e B.cereus.*

12. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana ausência;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

13. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses.

14. EMBALAGEM

Em pacotes de 1 Kg, embalagem de polietileno transparente atóxico, ou papel branco, re-embalado em fardo de papel multifoliado ou plástico reforçado, com no máximo 10 x 1 Kg.

15. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 24 – FEIJÃO TIPO 1 CARIOQUINHA



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Fornecimento de 100.000 (cem mil) Kg de **FEIJÃO TIPO 1 CARIOQUINHA**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

FEIJÃO TIPO 1 CARIOQUINHA. Constituído de no mínimo de 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, limpos e secos. Aspecto: grãos; Cor: própria; odor (antes e pós cocção): característico; sabor (após cocção): característico. FARDO 30 x 1 Kg – QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto grãos;
- Cor própria;
- Sabor (após cocção) característico;
- Odor (antes e após cocção). característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo de 14%.

De acordo com a Instrução Normativa nº. 12/2008 – MAPA.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, *S. Aureus* e *Salmonella sp.*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matérias estranhas e impurezas máximo 0,5%;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº. 12/08 – M.A.P.A.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 6 (seis) meses

7. EMBALAGEM

Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor, re-embalados em fardos de 30 x 1 Kg.

ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 25 – FUBÁ DE MILHO

Fornecimento de 8.00 (oito mil) Kg de **FUBÁ DE MILHO**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

FUBÁ DE MILHO, produto puro e natural derivado do milho; aspecto: fino e homogêneo; cor: levemente amarelada; odor: inodoro; sabor: característico; solubilidade: solúvel em água ou leite. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. EMBALAGEM TRANSPARENTE 500g, FARDO 10 Kg - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência pó fino;
- Cor levemente amarelada;
- Sabor característico;
- Odor inodoro;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo de 15% (em 100g).

De acordo com RDC nº. 263 de 22.09.2005 – ANVISA/MS.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e B. cereus.*

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem transparente em pacotes de 500g, re-embalados em fardos de 10 Kg.

7. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 26 – GELEIA DE FRUTAS

Fornecimento de 22 (vinte e dois) und de **GELÉIA DE FRUTAS**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

GELÉIA DE FRUTAS – Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços (exceto pedúnculos e cascas), polpa ou suco de frutas, nos sabores GOIABA E/ OU MORANGO, com açúcar e água e concentrado até a consistência gelatinosa. Os produtos deverão ser preparados numa proporção de 50 partes de frutas secas, ou seu equivalente, para 50 partes de açúcar. Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais. Em embalagem de vidro, devem ser acondicionados de forma a assegurar sua perfeita conservação. 240ml, caixa com 24 unidades - UND

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto.....massa gelatinosa, semi sólida ;
- Cor característica da fruta da origem;
- Sabor característico da fruta da origem;
- Odor característico da goiaba ou morango.
- Consistência semi sólida, relativamente viscosa com características de gel macio .

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais

Sólidos solúveis totais: mínimo de 65% p/p

Impurezas minerais: máximo de 0,01% p/p

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Pesquisa de elementos histológicos: deverá apresentar elementos histológicos da fruta. Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constante no rótulo do produto). Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, análise quantitativa para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM)

5. PRAZO DE VALIDADE

6 (seis) meses a partir da data de entrega.

6. EMBALAGEM

Deve ser acondicionado de forma assegurar sua perfeita conservação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 240 ml embalados em vidros com vedação da tampa. Acondicionados em caixa com 24 unidades. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada.

7. ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.

ITEM 27 – GELÉIA DE FRUTAS DIET

Fornecimento de 22 (vinte e duas) Und de GELÉIA DE FRUTAS DIET

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

GELÉIA DE FRUTAS DIET – Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços (exceto pedúnculos e cascas), polpa ou suco de frutas, nos sabores GOIABA E/ OU MORANGO, sem açúcar, com edulcorante sem



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

sabor residual, concentrado até a consistência gelatinosa. Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais. Em embalagem de vidro, devem ser acondicionados de forma a assegurar sua perfeita conservação. 240ml, caixa com 24 unidades - UND

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto.....massa gelatinosa, semi sólida ;
- Cor característica da fruta da origem;
- Sabor característico da fruta da origem;
- Odor característico da goiaba ou morango.
- Consistência semi sólida, relativamente viscosa com características de gel macio .

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais

Sólidos solúveis totais: mínimo de 65% p/p

Impurezas minerais: máximo de 0,01% p/p

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Pesquisa de elementos histológicos: deverá apresentar elementos histológicos da fruta. Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constante no rótulo do produto). Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, análise quantitativa para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM)

5. PRAZO DE VALIDADE

6 (seis) meses a partir da data de entrega.

6. EMBALAGEM

Deve ser acondicionado de forma assegurar sua perfeita conservação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. 240 ml embalados em vidros com vedação da tampa. Acondicionados em caixa com 24 unidades. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada.

7. ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ITEM 28 – GOIABADA EM BARRA

Fornecimento de 9.000 (nove mil) Kg de **GOIABADA EM BARRA**

8. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

GOIABADA EM BARRA, de sabor agradável, característico do doce da fruta; cor, odor e aparência: própria - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

9. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência Característica;
- Cor levemente avermelhado escuro;
- Sabor característico;
- Odor característico da goiaba.

10. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deverá ser isento (0%) de substâncias estranhas.

11. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19*, item c, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.

**Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e S. Coagulase positiva.*

12. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matéria prejudicial a saúde humana ausência;

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

13. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega.

14. EMBALAGEM

Embalagem de 400g, re-embalada em caixa c/ 24 unidades.

15. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 29 – LEITE DE SOJA EM PÓ

Fornecimento de 220 (duzentos e vinte) Kg de **LEITE DE SOJA EM PÓ**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

LEITE DE SOJA EM PÓ, produto instantâneo, sem lactose, 100% vegetal com soja não transgênica rico em proteínas, gorduras, minerais (cálcio, fósforo, magnésio e potássio) fibras e vitaminas – QUILO

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Texturacaracterístico;
- Cor característico;;
- Sabor característico;
- Odor característico ;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Com soja não transgênica rico em proteínas, gorduras minerais(cálcio, fósforo, magnésio e potássio) fibras e vitaminas.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Deverá estar livre de sujidade e contaminantes

5. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante

6. EMBALAGEM

Acondicionada em saco plástico transparente, limpo não violado, embalados em pacotes com gramatura de 400g, caixa com 24 unidades.

7. ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS

ITEM 30 – LEITE EM PÓ DESNATADO

Fornecimento de 176 (cento e setenta e seis) Kg de **LEITE EM PÓ DESNATADO**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

LEITE EM PÓ DESNATADO, produto obtido pela desidratação do leite de vaca. Leite em pó desnatado instantâneo, soro de leite em pó, apto para alimentação humana, mediante processo tecnologicamente adequados, com teor de matéria gorda menor que 1,5 %. Rico em cálcio, vitamina A e D. EMBALAGEM ALUMINIZADA (DILUIÇÃO 125g / 1 L) C/ 200 OU 400g, FARDO 10 Kg - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

- Aparência pó uniforme sem grumos;
- Cor branco amarelado;
- Odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido;

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Gordura mínimo de 1,5%.
- Aditivos:
 - a) Serão aceitos como aditivos unicamente: a) lecitina, como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/Kg;
 - b) Antiumectantes, para a utilização restrita ao leite em pó a ser utilizado em máquina de venda automática;
 - c) Silicatos de alumínio, cálcio, fosfato tricálcico, Dióxido de silício, Carbonato de cálcio e Carbonato de magnésio no máximo de 10g/Kg separados ou em combinação.

*De acordo com a Portaria nº. 369, de 04.09.1997 – MAPA.

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 08*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

*Exigências de laudos: *Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e B. Cereus e Staf. Coag. Positiva.*

4. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

5. EMBALAGEM

Embalagem aluminizada (DILUIÇÃO 125g / 1L) c/ 200 ou 400g, acondicionados em fardo de 10Kg.

6. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 / ANVISA/MS.

ITEM 31 – LEITE EM PÓ INTEGRAL

Fornecimento de 130.000 (cento e trinta mil mil) Kg de **LEITE EM PÓ INTEGRAL**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

LEITE EM PÓ INTEGRAL, produto desidratado do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processo tecnologicamente adequados. Aparência; pó uniforme sem grumos; cor; branco amarelado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Acompanhada de Ficha e Laudo Técnico da composição nutricional do produto. EMBALAGEM ALUMINIZADA (DILUIÇÃO 125g / 1 L) C/ 200 OU 400g, FARDO 10 Kg - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência pó uniforme sem grumos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

- Cor branco amarelado;
- Odor e sabor agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido;

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Gordura mínimo de 26%.
 - Umidade máximo de 3,5%
 - Aditivos:
 - a) Serão aceitos como aditivos unicamente: a) lecitina, como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/Kg;
 - b) Antiumectantes, para a utilização restrita ao leite em pó a ser utilizado em máquina de venda automática;
 - c) Silicatos de alumínio, cálcio, fosfato tricálcico, Dióxido de silício, Carbonato de cálcio e Carbonato de magnésio no máximo de 10g/Kg separados ou em combinação.
- *De acordo com a Portaria nº. 369, de 04.09.1997 – MAPA.

3. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

4. EMBALAGEM

Embalagem aluminizada (DILUIÇÃO 125g / 1L) c/ 200 ou 400g, acondicionados em fardo de 10Kg.

5. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 / ANVISA/MS.

ITEM 21 – MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS

Fornecimento de 75.000 (setenta e cinco mil) Kg de **MACARRÃO ESPAGUETE**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água adicionada de ovos. Aparência (após cocção): soltos e com textura firmes; odor e sabor (após cocção): característicos. EMBALAGEM C/ 500g, FARDO 10 Kg – QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência (após cocção) soltos, textura firme;
- Sabor (após cocção) característico;
- Odor (após cocção) característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deverá apresentar limites (5 em peso):



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Umidade máximo 15%.

Análises de ferro e ácido fólico deverão estar inclusas no laudo físico-químico.

De acordo com a RDC nº. 263, de 22.09.2005 – ANVISA/MS.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

Serão exigidos laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp e S. Coagulase positiva e B. Cereus.

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem: sacos de polietileno atóxico, transparente e reforçado de 500g, re-embalados em fardos de 10 Kg.

7. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 / ANVISA/MS.

ITEM 33 – MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS

Fornecimento de 42.000 (quarenta e dois mil) Kg de **MACARRÃO PARAFUSO**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água adicionada de ovos. Aparência (após cocção): soltos e com textura firmes; odor e sabor (após cocção): característicos. EMBALAGEM C/ 500g, FARDO 10 Kg – QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência (após cocção) soltos, textura firme;
- Sabor (após cocção) característico;
- Odor (após cocção) característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deverá apresentar limites (5 em peso):

Umidade máximo 15%.

Análises de ferro e ácido fólico deverão estar inclusas no laudo físico-químico.

De acordo com a RDC nº. 263, de 22.09.2005 – ANVISA/MS.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

Serão exigidos laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp e S. Coagulase positiva e B. Cereus.

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem: sacos de polietileno atóxico, transparente e reforçado de 500g, re-embalados em fardos de 10 Kg.

7. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 34 – MARGARINA CREMOSA COM SAL (CREME VEGETAL)

Fornecimento de 9.000 (nove mil) Kg de **MARGARINA CREMOSA COM SAL**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MARGARINA CREMOSA COM SAL, produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes destinados, destinados a alimentação humana. Aspecto; emulsão fluida, plástica, homogênea; cor: amarela ou branca amarelada; odor; próprio; sabor: próprio (não rançoso). Teor de 60% de lipídeos. EMBALAGEM de 250g, CAIXA COM 24 X 250 g = 06 Kg - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto emulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme;
- Cor amarela ou branca amarelada;
- Sabor próprio (não rançoso);
- Odor próprio;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Lipídios I..... mínimo 60%.
Gordura trans isenta (0%).
Vitamina A presença obrigatória (mínimo 1500 UI/100g e máximo de 5000 UI/100g).
De acordo com a Portaria nº. 372 de 08.09.1997 – MAPA.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 16*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 05 (cinco) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem individual com 250g, re-embaladas em caixa de papelão reforçada com 24 x 250g = 06 Kg.

7. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 / ANVISA/MS.

ITEM 35 – MARGARINA VEGETAL SEM LEITE

Fornecimento de 62 (sessenta e dois) Kg de **MARGARINA VEGETAL SEM LEITE**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MARGARINA VEGETAL SEM LEITE – Água, óleos vegetais líquidos e hidrogenados, com até 60% de lipídios, sal, enriquecido com vitaminas (A,B1, B3, B6,B12, C E ÁCIDO FÓLICO) beta caroteno, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol e ácido ricinolêico, conservador benzoato de sódio e/ou sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido láctico e ácido cítrico, antioxidante EDTA, cálcio dissódico, corante natural de urucum e cúrcuma e antioxidante BHT. Não contém glúten, não contém lactose. EMBALAGEM de 250g, CAIXA COM 24 X 250 g = 06 Kg - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto emulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme;
- Cor amarela ou branca amarelada;
- Sabor próprio (não rançoso);
- Odor próprio;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

LipídiosI..... mínimo 60%.
Gordura trans isenta (0%).
Vitamina A presença obrigatória (mínimo 1500 UI/100g e máximo de 5000 UI/100g).
De acordo com a Portaria nº. 372 de 08.09.1997 – MAPA.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 16*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C.

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem individual com 250g, re-embaladas em caixa de papelão reforçada com 24 x 250g = 06 Kg.

7. ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS

ITEM 36 – MILHO DE PIPOCA

Fornecimento de 3.500 (três mil e quinhentos) Kg de **MILHO DE PIPOCA**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MILHO P/ PIPOCA, produto natural, limpo e seco. Aspecto: grãos, com alto percentual de aproveitamento após aquecimento; cor e sabor: próprio. EMBALAGEM TRANSPARENTE 500g, FARDO 10 Kg - QUILO

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto grãos;
- Cor própria;
- Sabor característico;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo 5%

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item i, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

**Será exigido laudo de Coliformes a 45°C, S. coagulase positiva e B. cereus.*

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 05 (cinco) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem transparente de 500g, re-embalado em fardo de 10 Kg.

7. ROTULAGEM



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS

ITEM 37 – MILHO EM FLOCOS PRÉ-COZIDOS

Fornecimento de 5.000 (cinco mil) Kg de **MILHO EM FLOCOS PRÉ-COZIDOS**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MILHO EM FLOCOS PRÉ-COZIDOS, flocos íntegros e homogêneos de milho, isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Aparência, cor, odor e sabor característicos. EMBALAGEM 500g, FARDO 10g - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto flocos;
- Cor característica;
- Sabor característico;
- Odor próprio;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo 5%.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item i, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

**Será exigido laudo de Coliformes a 45°C, S. coagulase positiva e B. cereus.*

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem primária em pacotes de plástico (polietileno) transparente resistente, incolor atóxico de 500g cada, re-embalado em fardos de 10 Kg.

7. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 / ANVISA/MS.

ITEM 38 – MILHO PARA MUNGUNZÁ

Fornecimento de 15.000 (quinze mil) Kg de **MILHO PARA MUNGUNZÁ**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MILHO PARA MUNGUNZÁ, milho branco de tamanho e formato naturais, limpos e secos. aspecto: Grãos; odor (antes e pós cocção): característico; sabor (após cocção): característico EMBALAGEM TRANSPARENTE 500g, FARDO 10 Kg - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto grãos;
- Cor própria;
- Sabor característico;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo 5%

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item i, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

**Será exigido laudo de Coliformes a 45°C, S. coagulase positiva e B. cereus.*

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 05 (cinco) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem primária em pacotes de plástico (polietileno) transparente resistente, incolor atóxico de 500g cada, re-embalado em fardos de 10 Kg.

7. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 / ANVISA/MS.

ITEM 39 – MILHO VERDE

Fornecimento de 16.800 (dezesesseis mil e oitocentos) Und de MILHO VERDE

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MILHO VERDE – Em conserva, grãos inteiros, tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com peso líquido drenado de 200g. Acondicionado em caixa com 24 unidades –.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura.....característico;
- Cor característico;
- Sabor característico;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Atender legislação específica em vigor. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

4. PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 16(dezesseis) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante

5. EMBALAGEM

Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem isenta de ferrugem e danificação, sem sinais de alterações (estufamento, vazamentos, corrosões internas), bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Com peso líquido drenado de 200g. Acondicionado em caixa com 24 unidades –.

6. ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. O produto deverá apresentar Registro no MS de acordo com a NTA 31(decreto 12.486/78); Com peso líquido drenado de 200g, caixa com 24 unidades

ITEM 40 – ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ml

Fornecimento de 25.000 (vinte e cinco mil) unidades de **ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ml**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

ÓLEO DE SOJA REFINADO, com aparência: límpida e isento de impurezas; cor e odor; característicos; sabor; característico (isento de ranço), EMBALAGEM LATA OU PET 900 ml, CAIXA C/ 18und - UND.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência límpido e isento de impurezas;
- Cor característica;
- Sabor característico, isento de ranço;
- Odor característico;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade e materiais voláteis < 0,8%

De acordo com Instrução Normativa nº. 49, 22.12.2006, MAPA.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 24*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

**Serão exigidos laudos de Coliformes a 45°C, Salmonella sp. e B. cereus.*

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem em PETs ou latas de 900ml, intactas e re-embaladas em caixa de papelão com 20 unidades.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

7. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

ITEM 41 – PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA TIPO A

Fornecimento de 20.000 (vinte mil) Kg de **PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA TIPO A**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA TIPO A (escura), não transgênico; Cor: marrom escura; sabor e odor (antes e após cocção: agradável) EMBALAGEM 500g, FARDOS 20 x 500g = 10 Kg - QUILO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto flocos;
- Cor marrom escura;
- Sabor (antes e pós-cocção)... característico;
- Odor agradável;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo 5%



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item i, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

**Será exigido laudo de Coliformes a 45°C, S. coagulase positiva e B. cereus.*

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem em sacos transparentes de polietileno atóxico, resistente peso líquido de 500 g, reembalados em fardos de 20 x 500 = 10 Kg..

7. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 / ANVISA/MS.

ITEM 42 – SARDINHA ENLATADA

Fornecimento de 7.000 (sete mil) unidades de **SARDINHA ENLATADA**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

SARDINHA ENLATADA, em óleo comestível, odor próprio, sabor característico EMBALAGEM 130g, CAIXA C/ 6,5 Kg - UND.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - UND.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência sardinhas firmes;
- Cor própria;
- Sabor característico;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Iodo mínimo de 20mg/1Kg de produto e máximo de 60mg/1Kg de produto.

De acordo com a Resolução RDC nº. 130, de 26.05.2003.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8.G*, item c, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

**Exigências de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp., B. cereus .*



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 20 (vinte) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

- Primária: latas de 130g (peso drenado).

Secundária: caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

7. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 / ANVISA/MS.

ITEM 30 – SUCO DE GARRAFA SABOR CAJÚ

Fornecimento de 7.000 (sete mil) Litros de **SUCO DE GARRAFA SABOR CAJÚ**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

SUCO SABOR CAJÚ - Aparência: líquido denso; cor: de acordo os constituintes; odor e sabor: característicos. GARRAFA 500ml, CAIXA 6 L - LITRO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência líquido denso;
- Cor de acordo com os constituintes;
- Sabor característico de cajú;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Suco de cajú (no mínimo com 9º brix) mínimo 6%.

Acidez em ácido cítrico mínimo 0,1%.

De acordo com a Portaria 544/98 – M.A.P.A.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 17*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

**Exigências de laudos: Coliformes a 35°C.*

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

6. EMBALAGEM

Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 litros.

7. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 / ANVISA/MS.

ITEM 30 – SUCO DE GARRAFA SABOR GOIABA

Fornecimento de 7.000 (sete mil) Litros de **SUCO DE GARRAFA SABOR GOIABA**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

SUCO SABOR GOIABA- Aparência: líquido denso; cor: de acordo os constituintes; odor e sabor: característicos. GARRAFA 500ml, CAIXA 6 L - LITRO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência líquido denso;
- Cor de acordo com os constituintes;
- Sabor característico de goiaba;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Suco de goiaba(no mínimo com 9º brix) mínimo 6%.

Acidez em ácido cítrico mínimo 0,1%.

De acordo com a Portaria 544/98 – M.A.P.A.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 17*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

**Exigências de laudos: Coliformes a 35°C.*

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 litros.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

7. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 / ANVISA/MS.

ITEM 45 – SUCO DE GARRAFA SABOR MANGA

Fornecimento de 7.000 (sete mil) Litros de **SUCO DE GARRAFA SABOR MANGA**

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

SUCO SABOR MANGA - Aparência: líquido denso; cor: de acordo os constituintes; odor e sabor: característicos. GARRAFA 500ml, CAIXA 6 L - LITRO.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência líquido denso;
- Cor de acordo com os constituintes;
- Sabor característico de manga;
- Odor característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Suco de manga, (no mínimo com 9º brix) mínimo 6%.

Acidez em ácido cítrico mínimo 0,1%.

De acordo com a Portaria 544/98 – M.A.P.A.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 17*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01.

**Exigências de laudos: Coliformes a 35°C.*

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 litros.

7. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 / ANVISA/MS.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA****ANEXO V - CONSUMO MÉDIO**

Modalidade de Licitação: Pregão Presencial (SRP)	Número: 022/2013
--	----------------------------

Consumo médio de gêneros alimentícios não perecíveis, podendo variar para mais ou para menos, de acordo com as necessidades das Unidades Escolares:

PRODUTO	Consumo médio mensal
Achocolatado em Pó - Quilo	2.000
Achocolatado em Pó Diet - Quilo	6
Açúcar Cristal – Quilo.	14.100
Adoçante líquido - und.	5
Almôndegas - Quilo.	300
Amido de Milho – Quilo.	800
Arroz Branco Tipo 1 - Quilo.	3.000
Arroz Parboilizado Tipo 1 – Quilo.	10.000
Aveia em flocos	4
Aveia em flocos fino	4
Biscoito Doce Tipo Maria - Quilo.	3.360
Biscoito Salgado Integral - Quilo.	17
Biscoito Salgado - Quilo.	4.494
Café em Pó – Quilo.	200
Chá Cidreira	0,7
Chá Erva Doce	0,7
Chá Mate	2,20
Chá Preto	2,20
Charque Dianteira – Quilo.	900
Côco Ralado – Quilo.	600
Extrato de Tomate - Unidade.	6.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Farinha de Arroz – Quilo.	7,50
Farinha de Trigo – Quilo.	800
Feijão Cariquinha – Quilo.	10.000
Fubá de Milho – Quilo.	800
Goiabada em Barra – Quilo.	900
Geléia de Frutas	2,20
Geléia de Frutas Diet	2,20
Goiabada	900
Leite em Pó Soja - Quilo.	22
Leite em Pó Desnatado - Quilo.	17,6
Leite em Pó Integral - Quilo.	13.000
Macarrão Espaguete – Quilo.	7.500
Macarrão Parafuso - Quilo.	4.200
Margarina Cremosa – Quilo.	900
Margarina Vegetal sem Leite	6,20
Milho de Pipoca	350
Milho em Flocos – Quilo.	500
Milho para Mungunzá – Quilo.	1.500
Milho Verde	1.680
Óleo de Soja - Unidade.	2.500
Proteína de Soja - Quilo.	2.000
Sardinha Enlatada – Unidade.	700
Suco de Garrafa – Litro.	2.100



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ANEXO VI - METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

Modalidade de Licitação:	Número:
Pregão Eletrônico (SRP)	022/2013

De acordo com o parágrafo 4º. do Art. 25, item VII – Controle de Qualidade, a Alimentação Escolar, da Resolução do FNDE / CD / N°. 38 de 16 de Julho de 2009 “A entidade Executora deverá prever em edital de Licitação ou na Chamada Pública, a apresentação de amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.”

O processo de avaliação das amostras, de caráter eliminatório, será realizado pela Coordenação Municipal da Alimentação Escolar, Conselho de Alimentação Escolar e Nutricionista, após o encerramento da disputa.

A Comissão de Avaliação sensorial será formada por, no mínimo 10 e no máximo 15 pessoas, nomeadas **por portaria**, sendo constituída pelos membros do Conselho de Alimentação Escolar, Nutricionista e Coordenação Municipal da Alimentação Escolar - CMAE.

ETAPA 1) – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

01. As amostras deverão ser apresentadas à Coordenação Municipal da Alimentação Escolar – CMAE, após arrematação do lote, no prazo de até 03 (três) dias úteis, com uma relação de amostras em papel timbrado da empresa, em 02 (duas) vias, contendo: número do item, tipo de embalagem e marca do produto, em conformidade com o Anexo VII. Neste documento será dado recebimento pelo responsável técnico e fará parte dos documentos para habilitação. A simples entrega da relação e das amostras não significa a aprovação das mesmas.

OBS.: As amostras apresentadas deverão estar em conformidade com os produtos ofertados, conforme informações (marcas e referências) consignadas no campo próprio de “Informações Adicionais” do site licitações-e.com.br.

02. Juntamente com as amostras (em embalagem original), deverá o fornecedor apresentar:
 - Ficha Técnica autenticada em cartório;
 - Registro da empresa, do produto (quando obrigatório o registro do produto, e do rótulo autenticados);
 - Análise físico-química, microscópica e microbiológica, autenticada em cartório, expedida há menos de 12 meses, para os lotes **01 – ACHOCOLATADO e 31 – LEITE EM PÓ INTEGRAL.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

OBS.: Serão reprovados os produtos que não forem apresentados com seus respectivos documentos.

03. Após a finalização do período estipulado para entrega de amostras, a responsável técnica da CMAE, verificará se as especificações de rótulo, embalagem, laudos e ficha técnica das amostras atendem ao que foi solicitado em Edital. **As amostras poderão ser desclassificadas nesta etapa, caso sejam verificados erros, omissões ou contradições entre os dados informados no rótulo, no conteúdo da embalagem e na documentação apresentada.**
04. Após a citada verificação, a aplicação do teste de rendimento e/ ou aceitabilidade será realizada nos itens que apresentarem marcas desconhecidas, marcas anteriormente reprovadas pela CMAE e àquelas que a CMAE julgar necessário. As amostras passarão, também, por análise sensorial, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura, se a Coordenação de Alimentação Escolar julgar necessário.

ETAPA 2) TESTE DE RENDIMENTO

01. A responsável técnica da CMAE realizará a pesagem do produto na embalagem original. Após retirada a embalagem, a amostra será pesada novamente (Peso Bruto igual a PB);
02. A preparação do produto se dará de acordo com o especificado no modo de preparo da embalagem ou ficha técnica;
03. Para o cálculo do rendimento:

PB (peso bruto): peso do produto cru/desembalado;

PF (peso final): peso do produto preparado para degustação;

R: Rendimento

$$R = \frac{PF}{PB} \times 100$$

$$R = \underline{\hspace{1cm}} \%$$

O **rendimento** é dado em porcentagem, levando-se em consideração o peso bruto do alimento desembalado e o peso final do produto. O produto será aprovado quando confirmar o rendimento mostrado na embalagem ou na ficha técnica.

ETAPA 3) TESTE DE ACEITABILIDADE POR ATRIBUTOS

O teste de aceitabilidade por atributos consiste na avaliação sensorial de alimentos e bebidas, por meio da escala hedônica de 9 pontos, usada para avaliar a aparência, o aroma, o sabor e a textura do alimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

O produto só estará apto para ser adquirido no processo licitatório caso apresente índice de aceitabilidade superior a 85% no teste de aceitabilidade por atributos.

Cada produto será preparado na Coordenação Municipal de Alimentação Escolar - CMAE conforme as instruções de uso e em quantidade suficiente para que cada provador receba uma porção deste (um copo ou um prato raso). Cada provador irá avaliar uma característica do produto e marcará no modelo de ficha de avaliação por atributos para análise sensorial conforme apresentado a seguir:

Nome:

Data:

Você está recebendo uma amostra de _____. Por favor, avalie a aparência da amostra e dê a nota que mais reflita com seu julgamento usando a escala abaixo. Em seguida, faça o mesmo para o aroma, o sabor e a textura ou consistência do alimento.

Atributo	Nota de 1 a 9 (ver escala abaixo)	Comente o que mais gostou e o que menos gostou em relação a cada atributo.
Aparência		
Aroma		
Sabor		
Textura ou consistência		

Código da amostra:

9- Gostei extremamente

8- Gostei muito

7- Gostei moderadamente

6- Gostei ligeiramente

5- Indiferente

4- Desgostei ligeiramente

3- Desgostei moderadamente



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

2- Desgostei muito

1- Desgostei extremamente

Análise dos resultados:

Para cada atributo será contado o número de provedores que deram notas acima de 7. Essa contagem será dividida pelo total de provedores e multiplicada por 100, obtendo-se desta forma o percentual de aceitação de cada atributo:

% aceitação de cada atributo = (nº. de provedores que atribuíram notas maiores ou iguais a 7 / nº. total de provedores) x 100.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA****ANEXO VII – DOS LOTES - ESPECIFICAÇÕES DOS MATERIAIS**

Modalidade de Licitação:	Número:
Pregão Presencial (SRP)	022/2013

ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DOS LOTES**LOTE 1 (UM) – ACHOCOLATADO EM PÓ**

Item n°.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
1.1	ACHOCOLATADO EM PÓ - Em pó a base de: cacau/ leite em pó integral/açúcar/ maltodextrina/complexo vitamínico/sal. Composição nutricional mínima (em 100g): 3g de proteína/ 1,5g de lipídios/ 80g de hidratos de carbono/ 393 kcal, embalagem em pacote de polietileno, 400g fardo com 10 Kg - QUILO.	KG	20.000		
1.2	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET , enriquecido de vitaminas e minerais; textura, cor, sabor e odor característicos; acompanhado de Ficha e Laudo Técnico com especificações das vitaminas e minerais. PCT 400g, FARDO C/ 10 Kg - QUILO.	KG	60		
Valor Total do Lote 1 - R\$					

LOTE 2 (DOIS) – AÇÚCAR CRISTAL

Item n°.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
2.1	AÇÚCAR CRISTAL , composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais; textura, cor, sabor e odor característicos. FARDO C/ 30 x 1 Kg – QUILO.	KG	141.000		
Valor Total do Lote 2 - R\$					

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA****LOTE 3 (TRÊS) – ADOÇANTE LÍQUIDO 100% NATURAL**

Item n.º	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
3.1	ADOÇANTE STEVIA 100% NATURAL , extraído de planta, pode ir ao fogo e realça o sabor dos alimentos, com sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. Embalagem individual 100 ml em bisnaga com bico dosador de gotas - UNIDADE .	UND	50		
Valor Total do Lote 3- R\$					

LOTE 4 (QUATRO) – ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA AO MOLHO

Item n.º	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
4.1	ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA AO MOLHO - almôndegas arredondadas, íntegra de consistência própria, a base de: carne bovina / sal / farinha de rosca / alho / cebola / molho de tomate, baixo teor de gordura, não podendo conter soja. Embalagem individual de 830g em lata - UNIDADE .	UND	3.000		
Valor Total do Lote 4 - R\$					

LOTE 5 (CINCO) – DERIVADOS DE MILHO

Item n.º	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
5.1	AMIDO DE MILHO , produto puro e natural derivado do milho; aspecto: fio e homogêneo; cor: branca e levemente amarelada; odor: inodoro; sabor: característico; solubilidade: solúvel em água ou leite. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. PCT 500 g. FARDOS 10Kg - QUILO .	KG	8.000		
5.2	FUBÁ DE MILHO , produto puro e natural derivado do milho; aspecto: fio e homogêneo; cor: levemente amarelada; odor: inodoro; sabor: característico; solubilidade: solúvel em água ou leite. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. EMBAL. TRANSPARENTE 500g, FARDOS 10 Kg - QUILO .	KG	8.000		
5.3	MILHO P/ PIPOCA , produto natural,	KG	3.500		



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

	limpo e seco. Aspecto: grãos, com alto percentual de aproveitamento após aquecimento; cor e sabor: próprio. EMBALAGEM TRANSPARENTE 500g, FARDO 10 Kg - QUILO.				
5.4	MILHO EM FLOCOS PRÉ-COZIDOS , flocos íntegros e homogêneos de milho, isento de substâncias não comestíveis e sujidades. Aparência, cor, odor e sabor característicos. EMBALAGEM 500g, FARDO 10Kg - QUILO.	KG	5.000		
5.5	MILHO PARA MUNGUNZÁ , milho branco de tamanho e formato naturais, limpos e secos. aspecto: Grãos; odor (antes e pós cocção): característico; sabor (após cocção): característico EMBALAGEM TRANSPARENTE 500g, FARDO 10 Kg - QUILO.	KG	15.000		
Valor Total do Lote 5 - R\$					

LOTE 6 (SEIS) – ARROZ BRANCO E PARBOILIZADO TIPO 1

Item n°.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
6.1	ARROZ BRANCO , agulhinha, beneficiado, TIPO 1, longos finos; no mínimo 80% de peso de grãos inteiros; cor: própria; odor (antes e pós cocção): característico; sabor (após cocção): característico. FARDO C/ 30 x 1 Kg – QUILO.	KG	30.000		
6.2	ARROZ PARBOILIZADO , agulhinha, beneficiado, TIPO 1, longos finos; no mínimo 80% de peso de grãos inteiros; cor: própria; odor (antes e pós cocção): característico; sabor (após cocção): característico. FARDO C/ 30 x 1 Kg – QUILO.	KG	100.000		
Valor Total do Lote 6 - R\$					

LOTE 7 (SETE) – BISCOITO TIPO MARIA E CREAM-CRACKER

Item	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor	Valor Total do
------	----------------------	-------	--------	-------	----------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

nº.				Unitário	Lote
7.1	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA , a base de: farinha de trigo / isento (0%) de gordura do tipo trans; aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: próprio de biscoito maisena; sabor: característico. PCT C/ 400g, EMBALAGEM INDIVIDUAL – QUILO .	KG	33.600		
7.2	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL , isento (0%) de gordura do tipo trans; aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: próprio de biscoito cream-cracker; sabor: característico. PCT C/ 400g, EMBALAGEM INDIVIDUAL – QUILO .	KG	168		
7.3	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER , isento (0%) de gordura do tipo trans; aspecto: crocante e macio; cor: dourada; odor: próprio de biscoito cream-cracker; sabor: característico. PCT C/ 400g, EMBALAGEM INDIVIDUAL – QUILO .	KG	44.940		
Valor Total do Lote 7 - R\$					

LOTE 8 (OITO) – CAFÉ EM PÓ

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
8.1	CAFÉ EM PÓ, SELO ABIC, SEM CONSERVANTES ; sabor: suave; cor: preta; textura: em pó; odor: característico do café. EMBALAGEM À VÁCUO, ALUMINIZADA, PCT 250g, FARDO 05 Kg – QUILO .	KG	2.000		
Valor Total do Lote 8 - R\$					

LOTE 9 (NOVE) – CHARQUE DIANTEIRA

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
9.1	CHARQUE DIANTEIRA - Aparência: baixo teor de gordura; Textura: firme e suave, com ausência de líquidos; sabor e odor (antes e após cocção): agradável. Não poderá está com sabor e/ou odor	KG	9.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

	rançoso EMBALAGEM À VÁCUO DE 1 Kg – QUILO.				
Valor Total do Lote 9 - R\$					

LOTE 10 (DEZ) – CÔCO RALADO NÃO DESIDRATADO

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
10.1	CÔCO RALADO NÃO DESIDRATADO, EMBALAGEM À VÁCUO , textura suave; cor, sabor e odor: característico do coco. CAIXA DE 2,5 Kg COM 50 UND – QUILO.	KG	6.000		
Valor Total do Lote 10 - R\$					

LOTE 11 (ONZE) – EXTRATO DE TOMATE

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
11.1	EXTRATO DE TOMATE , concentrado; preparado com frutos maduros; escolhidos; sem sementes; aparência: massa espessa; cor: vermelha; odor; próprio do tomate; sabor: característico. EMBALAGEM 350g, CAIXA C/ 8,4 Kg - UNIDADE.	UND	60.000		
11.2	MILHO VERDE – Em conserva, grãos inteiros, tamanho e coloração uniformes. Acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com peso líquido drenado de 200g. Acondicionado em caixa com 24 unidades –.	UND	16.800		
Valor Total do Lote 11 - R\$					

LOTE 12 (DOZE) – FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
12.1	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO , enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Isenta de substâncias não comestíveis e sujidades. Prazo de validade com no mínimo, 4	KG	8.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

	(quatro) meses, a partir da data de entrega. EMBALAGEM TRANSPARENTE, FARDO 10 x 1 Kg – QUILO.				
Valor Total do Lote 12 - R\$					

LOTE 13 (TREZE) – FEIJÃO TIPO 1 CARIOQUINHA

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
13.1	FEIJÃO TIPO 1 CARIOQUINHA. Constituído de no mínimo de 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, limpos e secos. Aspecto: grãos; Cor: própria; odor (antes e pós cocção): característico; sabor (após cocção): característico. FARDO 30 x 1 Kg – QUILO.	KG	100.000		
Valor Total do Lote 13 - R\$					

LOTE 14 (QUATORZE) – GOIABADA EM BARRA

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
14.1	GOIABADA EM BARRA , de sabor agradável, característico do doce da fruta; cor, odor e aparência: própria. EMBALA-GEM 400g, CAIXA C/ 24 UND – QUILO.	KG	9.000		
14.2	GELÉIA DE FRUTAS – Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços (exceto pedúnculos e cascas), polpa ou suco de frutas, nos sabores GOIABA E/ OU MORANGO, com açúcar e água e concentrado até a consistência gelatinosa. Os produtos deverão ser preparados numa proporção de 50 partes de frutas secas, ou seu equivalente, para 50 partes de açúcar. Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais. Em embalagem de vidro, devem ser acondicionados de forma a assegurar sua perfeita conservação. 240ml, caixa com 24 unidades - UND	UNID	22		



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

14.3	GELÉIA DE FRUTAS DIET – Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços (exceto pedúnculos e cascas), polpa ou suco de frutas, nos sabores GOIABA E/ OU MORANGO, sem açúcar, com edulcorante sem sabor residual, concentrado até a consistência gelatinosa. Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais. Em embalagem de vidro, devem ser acondicionados de forma a assegurar sua perfeita conservação. 240ml, caixa com 24 unidades - UND	UNID	22		
Valor Total do Lote 14 - R\$					

LOTE 15 (QUINZE) – LEITE EM PÓ INTEGRAL

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
15.1	LEITE EM PÓ INTEGRAL , produto desidratado do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processo tecnologicamente adequados. Aparência; pó uniforme sem grumos; cor; branco amarelado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Acompanhada de <i>Ficha e Laudo Técnico da composição nutricional do produto</i> . EMBALAGEM ALUMINIZADA (DILUIÇÃO 125g / 1 Lt) C/ 200 OU 400g, FARDO 10 Kg - QUILO .	KG	130.000		
Valor Total do Lote 15 - R\$					

LOTE 16 (DEZESSEIS) – MACARRÃO ESPAGUETE E PARAFUSO C/ OVOS

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
16.1	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS , não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água adicionada de ovos. Aparência (após cocção): soltos e com textura firmes; odor e sabor (após cocção): característicos. EMBALAGEM	KG	75.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

	C/ 500g, FARDO 10 Kg – QUILO.				
16.2	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS , não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água adicionada de ovos. Aparência (após cocção): soltos e com textura firmes; odor e sabor (após cocção): característicos. EMBALAGEM C/ 500g, FARDO 10 Kg – QUILO.	KG	42.000		
Valor Total do Lote 16 - R\$					

LOTE 17 (DEZESSETE) – MARGARINA VEGETAL

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
17.1	MARGARINA CREMOSA COM SAL , produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes destinados, destinados a alimentação humana. Aspecto; emulsão fluida, plástica, homogênea; cor: amarela ou branca amarelada; odor; próprio; sabor: próprio (não rançoso). Teor de 60% de lipídeos. EMBALAGEM de 250g, CAIXA COM 24 X 250 g = 06 Kg - QUILO.	KG	9.000		
17.2	MARGARINA VEGETAL SEM LEITE – Água, óleos vegetais líquidos e hidrogenados, com até 60% de lipídios, sal, enriquecido com vitaminas (A,B1, B3, B6,B12, C E ÁCIDO FÓLICO) beta caroteno, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol e ácido ricinolêico, conservador benzoato de sódio e/ou sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido láctico e ácido cítrico, antioxidante EDTA, cálcio dissódico, corante natural de urucum e cúrcuma e antioxidante BHT. Não contém glúten, não contém lactose. EMBALAGEM de 250g, CAIXA COM 24 X 250 g = 06 Kg - QUILO	KG	62		
Valor Total do Lote 17 - R\$					

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA****LOTE 18 (DEZOITO) – ÓLEO DE SOJA**

Item n°.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
18.1	ÓLEO DE SOJA REFINADO , com aparência: límpida e isento de impurezas; cor e odor; característicos; sabor; característico (isento de ranço). EMBALAGEM LATA OU PET 900 ml - UNIDADE .	UND	25.000		
Valor Total do Lote 18 - R\$					

LOTE 19 (DEZENOVE) – PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA

Item n°.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
19.1	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA TIPO A , não transgênico; Cor: marrom escura; sabor e odor (antes e pós cocção: agradável. EMBALAGEM 500g, FARDO 20 x 500g=10 Kg – QUILO .	KG	20.000		
Valor Total do Lote 19 - R\$					

LOTE 20 (VINTE) – SARDINHA ENLATADA

Item n°.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
20.1	SARDINHA ENLATADA , em óleo comestível, odor próprio, sabor característico EMBALAGEM 130g, CX C/ 6,5Kg – UNIDADE .	UND	7.000		
Valor Total do Lote 20 - R\$					

LOTE 21 (VINTE UM) – SUCO EM GARRAFA

Item n°.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
21.1	SUCO SABOR DE MANGA , Aparência: líquido denso; cor: de acordo os constituintes; odor e sabor: característicos. GARRAFA 500ml, CAIXA 6 L - LITRO .	L	7.000		

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

21.2	SUCO SABOR DE GOIABA , Aparência: líquido denso; cor: de acordo os constituintes; odor e sabor: característicos. GARRAFA 500ml, CAIXA 6 L - LITRO .	L	7.000		
21.3	SUCO SABOR DE CAJÚ , Aparência: líquido denso; cor: de acordo os constituintes; odor e sabor: característicos. GARRAFA 500ml, CAIXA 6 L - LITRO .	L	7.000		
Valor Total do Lote 21 - R\$					

LOTE 22 (VINTE DOIS) – AVEIA

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
22.1	AVEIA EM FLOCOS – aveia laminada em flocos grossos, em farelo 100% natural e integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% com proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras, não contendo colesterol e açúcar. Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno, revestidos por pacote de papelão. 250g/caixa com 24 unidades - QUILO	KG	40		
Valor Total do Lote 22 - R\$					

LOTE 23 (VINTE TRÊS) – CHÁS

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
23.1	CHÁ CIDREIRA - Produtos constituídos de partes de vegetais, inteiras, fragmentadas ou moídas, obtidos por processos tecnológicos adequados a cada espécie. Acondicionado em caixa em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) saquinhos – UND	UNID	07		



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

23.2	CHA DE ERVA DOCE (pimpinellaanimum L.) deve ser constituído de frutos maduros, inteiros ou moídos de espécies vegetais genuínos, são limpos e dessecados. Acondicionado em caixa em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) saquinhos – UND	UNID	07		
23.3	CHÁ MATE – 100% extrato solúvel de Erva Mate (Ilexparaquariensis) instantâneo, solúvel em água quente ou fria. Constituída pelas folhas e outras partes do ramo, adequadamente dessecados, ligeiramente tostados ou não, partidos ou moídos. A erva mate não pode ser artificialmente colorida, esgotada no todo ou em parte alterada adicionada de ingredientes e misturada com outros vegetais. Acondicionado em caixa em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) saquinhos – UND	UNID	22		
23.4	CHÁ PRETO. O chá deve ser preparado com folhas e brotos são e limpos, procedentes de espécimes vegetais genuínos. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos a espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas, não pode ser artificialmente colorida. Acondicionado em caixa em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) saquinhos – UND	UNID	22		
Valor Total do Lote 23 - R\$					



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

LOTE 24 (VINTE QUATRO) – LEITE DE SOJA/LEITE EM PÓ DESNATADO

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
24.1	LEITE DE SOJA EM PÓ, produto instantâneo, sem lactose, 100% vegetal com soja não transgênica rico em proteínas, gorduras, minerais (cálcio, fósforo, magnésio e potássio) fibras e vitaminas – QUILO	KG	220		
24.2	LEITE EM PÓ DESNATADO, produto obtido pela desidratação do leite de vaca. Leite em pó desnatado instantâneo, soro de leite em pó, apto para alimentação humana, mediante processo tecnologicamente adequados, com teor de matéria gorda menor que 1,5 %. Rico em cálcio, vitamina A e D. EMBALAGEM ALUMINIZADA (DILUIÇÃO 125g / 1 L) C/ 200 OU 400g, FARDO 10 Kg - QUILO.	KG	176		
Valor Total do Lote 24 - R\$					

***U.F – Unidade de Fornecimento**

L - Litro

UND - Unidade

KG - Quilo

1 - As amostras de achocolatado deverão apresentar ficha e laudo técnico para especificação das vitaminas contidas no produto.

2 - As amostras de Leite em Pó deverão ser acompanhadas de ficha e laudo técnico da composição nutricional do produto.

3 - As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser feitas no depósito da Coordenação de Alimentação Escolar, situado na Av. Bartolomeu de Gusmão, 744 – Jurema- CEP:45.023.00, de forma gradativa.

4 - O responsável técnico para análise do processo ficará a cargo do Sr. Josenilton Oliveira Pacheco, Coordenador de Alimentação Escolar, cujo telefone é: (77) 3429-3173/ 8853-6590.

5 - Qualquer divergência verificada nos quantitativos ou especificações dos produtos constantes dos anexos IV, VII ou VIII, deverá ser encaminhada ao pregoeiro, através do e-mail damaresmoura@hotmail.com, quando será respondida oportunamente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ANEXO VIII – PLANILHA DE VALOR MÁXIMO

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico (SRP)	Número: 022/2013
--	----------------------------

ITEM	PRODUTO	QUANT.	MÉDIA UNIT.	TOTAL
1	Achocolatado em Pó	20.000	R\$ 7,24	R\$ 144.800,00
2	Achocolatado em Pó Diet	60	R\$ 11,00	R\$ 660,00
3	Açúcar Cristal	141.000	R\$ 2,44	R\$ 344.040,00
4	Adoçante líquido	50	R\$ 2,89	R\$ 144,50
5	Almôndega de Carne Bovina	3.000	R\$ 7,40	R\$ 22.200,00
6	Amido de Milho	8.000	R\$ 5,85	R\$ 46.800,00
7	Arroz branco Tipo 1	30.000	R\$ 2,61	R\$ 78.300,00
8	Arroz parboilizado Tipo 1	100.000	R\$ 2,59	R\$ 259.000,00
9	Aveia em flocos	40	R\$ 10,52	R\$ 420,80
10	Aveia em flocos finos	40	R\$ 10,52	R\$ 420,80
11	Biscoito Doce Tipo Maria	33.600	R\$ 6,28	R\$ 221.000,80
12	Biscoito Salgado Tipo Cream-Cracker Integral	168	R\$ 7,00	R\$ 1.176,00
13	Biscoito Salgado Tipo Cream-Cracker	44.940	R\$ 6,00	R\$ 269.640,00
14	Café em Pó	2.000	R\$ 12,02	R\$ 24.040,00
15	Chá Cidreira	7	R\$ 2,61	R\$ 17,23
16	Chá Erva doce	7	R\$ 2,58	R\$ 17,03
17	Chá Mate	22	R\$ 2,63	R\$ 57,86
18	Chá Preto	22	R\$ 2,70	R\$ 59,40
19	Charque Dianteira	9.000	R\$ 15,90	R\$ 143.100,00
20	Côco Ralado	6.000	R\$ 18,86	R\$ 113.160,00
21	Extrato de Tomate	60.000	R\$ 1,89	R\$ 113.400,00
22	Farinha de arroz	75	R\$ 6,23	R\$ 466,00
23	Farinha de Trigo com Fermento	8.000	R\$ 2,84	R\$ 22.720,00
24	Feijão Tipo 1 Cariquinha	100.000	R\$ 4,51	R\$ 451.000,00
25	Fubá de Milho	8.000	R\$ 2,46	R\$ 19.680,00
26	Geléia de Frutas	22	R\$ 3,03	R\$ 66,66
27	Geléia de Frutas Diet	22	R\$ 3,80	R\$ 83,60
28	Goiabada	9.000	R\$ 5,26	R\$ 47.340,00
29	Leite de soja em pó	220	R\$ 24,99	R\$ 5.497,00
30	Leite em pó desnatado	176	R\$ 21,13	R\$ 3.718,88



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

31	Leite em Pó Integral (200 ou 400g)	130.000	15,62	2.030.600,00
32	Macarrão Espaguete com ovos	75.000	3,61	270.750,00
33	Macarrão Parafuso com ovos	42.000	3,68	154.560,00
34	Margarina (Creme Vegetal)	9.000	6,66	59.940,00
35	Margarina Vegetal sem Leite	62	8,13	500,81
36	Milho de Pipoca	3.500	4,13	14.455,00
37	Milho em Flocos pré-cozidos	5.000	8,88	44.400,00
38	Milho para Mungunzá	15.000	2,90	43.500,00
39	Milho Verde	16.800	1,81	30.408,00
40	Óleo de Soja Refinado	25.000	4,38	109.500,00
41	Proteína de Soja Texturizada Tipo A	20.000	4,76	95.200,00
42	Sardinha Enlatada	7.000	2,28	15.960,00
43	Suco de Garrafa, sabores de Cajú	7.000	6,83	47.810,00
44	Suco de Garrafa, sabores de Goiaba	7.000	7,16	50.120,00
45	Suco de Garrafa, sabores de Manga	7.000	7,16	50.120,00
VALOR MÉDIO TOTAL R\$ 5.340.854,16				



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ANEXO IX - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Modalidade de Licitação: Pregão Presencial (SRP)	Número: 022/2013
--	----------------------------

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. ____ / 2013.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 51.489 / 2013.

PREGÃO PRESENCIAL (SRP) Nº. 022 / 2013.

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SMED

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de 2011, na cidade de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, o **MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA – PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Praça Joaquim Correia nº 55, Centro – CEP 45.000-907, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.239.578/0001-00, neste ato devidamente representado pelo Exmº. Sr. Prefeito Municipal, **GUILHERME MENEZES**, brasileiro, casado, médico, residente à _____, nesta cidade, portador do RG nº _____ SP/BA e CPF nº _____._____, doravante denominado **CONTRATANTE** e a empresa _____ sediada à _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, Inscrição Estadual nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr(a) _____, brasileiro(a), casado(a), _____, residente e domiciliado(a) à _____, portador(a) do RG nº _____- SSP/_____. e CPF nº _____, acordam proceder, em face da classificação das propostas apresentadas na respectiva licitação, nos termos do Decreto Municipal nº. 11.553/2004 de 08 de Junho 2004 e 13.558/2010 de 26 de Agosto de 2010, combinados com as Leis Federais de nºs 8.666/93 e 10.520/02, consoante as cláusulas e condições do Edital do **PREGÃO PRESENCIAL SRP** em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independente de transcrição, ao **REGISTRO DE PREÇOS (SRP) PARA CONTRATAÇÃO FUTURA DE EMPRESAS VISANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS, COM ENTREGA GRADATIVA, ATA COM VIGÊNCIA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA ASSINATURA, PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL,**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

CRECHES MUNICIPAIS E FILANTRÓPICAS DO MUNICÍPIO, RECURSOS PROCEDENTES DO CONVÊNIO FNDE-PNAE, constantes nos anexos III a VII que acompanham o Edital, nas condições abaixo.

LOTE 1 (UM) – _____

Item nº.	Descrição do Produto	*U.F.	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1.1					
Valor Total do Lote 01 - R\$					

***U.F - Unidade de Fornecimento**

Fica declarado que o preço registrado na presente Ata é válido pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da sua data de assinatura, podendo ser prorrogado, nos termos do Artigo 57, § 4º, da Lei Federal nº. 8.666/93, quando a proposta continuar mostrando-se mais vantajosa, conforme Artigo 5º., § 2º. do Decreto Municipal nº. 13.558/2010. Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes, em 04 (quatro) vias de igual teor e forma.

Vitória da Conquista – BA, _____ de _____ 2013.

Município de Vitória da Conquista

Adjudicatário

Testemunhas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ANEXO X - TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

Modalidade de Licitação: Pregão Presencial (SRP)	Número: 000/2013
--	----------------------------

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N°. ____ / 2013.

PROCESSO ADMINISTRATIVO N°. 51.489 / 2013.

PREGÃO PRESENCIAL (SRP) N°. 000 / 2013.

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO – SMED

RAZÃO SOCIAL DO PROMITENTE FORNECEDOR: _____

ENDEREÇO: _____, CNPJ/MF sob o nº _____ através de seu representante legal Sr(a). _____, RG nº _____ e CPF nº _____, conforme instrumento em anexo, vem pelo presente TERMO DE COMPROMISSO, firmado com o MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA, neste ato representado pelo Exmo. Srº. Prefeito Municipal, GUILHERME MENEZES, brasileiro, casado, médico, residente nesta cidade, portador do RG nº _____ SSP/BA e CPF nº _____, obriga-se ao quanto segue:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O Objeto deste Termo de Compromisso de Fornecimento é o Registro dos Preços ofertados pelo PROMITENTE FORNECEDOR para os Gêneros Alimentícios não perecíveis, devidamente quantificados e especificados na proposta apresentada em _____, originária da licitação Pregão Presencial nº000/2013, e conforme ANEXO IX deste Termo de Compromisso de Fornecimento que consiste no resumo final da licitação confirmado em ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, parte integrante deste Termo, como se aqui estivesse transcrita.

1.2. Os preços do PROMITENTE FORNECEDOR, relacionados no Anexo IX deste Termo de Compromisso de Fornecimento, ficam registrados para fins de cumprimento deste instrumento e dos Contratos que venham a ser firmados entre o PROMITENTE e o MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA, através da Secretaria Municipal da Educação - SMED.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

1.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração Pública Municipal a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando facultado a utilização de outras licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

2.1 O valor do presente Termo de Compromisso de Fornecimento é o valor ofertado pelo PROMITENTE/FORNECEDOR para o(s) lote(s) _____ resultantes do resultado da licitação e constante(s) da proposta apresentada no Pregão Presencial **SRP nº. 000/2013**, que faz parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição, perfazendo o valor total estimado de R\$ _____ (_____), fixos, inclusos todos os custos e despesas decorrentes de transporte CIF/Vitória da Conquista, seguros, tributos, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos e todos os custos de qualquer natureza.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DO PROMITENTE FORNECEDOR

3.1. Acompanhar a confecção do Termo de Compromisso de Fornecimento, da Ata de Registro de Preços e do Contrato de Fornecimento ou documento equivalente, com vistas a realizar a retirada de tais documentos junto à Administração Municipal para assinatura e devolução junto ao Órgão Gerenciador (Gerência de Compras), situado no endereço mencionado, conforme segue:

Gerência de Compras

Praça Joaquim Correia, nº 55 – Centro, CEP 45.000-907 – Vitória da Conquista, BA

Fone/fax: (77) 3424 8518 / 3424 8515

e-mail: compraspmvc@hotmail.com

4. CLÁUSULA QUARTA – DA CONTRATAÇÃO

4.1. O fornecedor poderá ser convocado a qualquer momento, durante o período de vigência deste Termo e Ata de Registro, para assinatura do contrato, que deverá fazê-lo no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis contados da data do recebimento da convocação via comunicação expressa.

4.2. O MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA ESTADO DA BAHIA, observados os critérios e condições estabelecidas neste edital, poderá contratar, concomitantemente, com dois ou mais fornecedores que



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

tenham seus preços registrados, respeitando-se a capacidade de fornecimento do bem ou serviço do licitante e obedecida a ordem de classificação das respectivas propostas.

4.3. Na hipótese de o fornecedor convocado não assinar o Contrato ou instrumento equivalente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL poderá chamar os demais licitantes que tenham os seus preços registrados, obedecendo a ordem de classificação, propondo a contratação do fornecimento dos materiais ou dos serviços registrados, pelos preços apresentado pelo primeiro colocado.

4.4. Na hipótese de os demais licitantes não aceitarem a contratação pelos preços apresentados pelo primeiro colocado, a Administração poderá realizar nova licitação, perdendo o participante desta Ata de Registro, a critério da administração, o direito de preferência.

4.5. A assinatura do contrato ou do instrumento equivalente deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.

4.6. Os contratos decorrentes deste Termo e Ata de Registro terão sua vigência conforme as disposições contidas no Edital e nos respectivos contratos, obedecido ao disposto no art. 57 da Lei nº 8.666/93.

5. CLÁUSULA QUINTA – FORMA DE FORNECIMENTO, ENTREGA E RECEBIMENTO DOS MATERIAIS

5.1. O compromisso de fornecimento estará perfeitamente caracterizado mediante a emissão da Nota de Empenho da unidade gestora da despesa, com posterior encaminhamento da(s) Ordem(s) de Pedido(s) aos respectivos PROMITENTES / FORNECEDORES de cada lote licitado.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTAMENTO E REVISÃO

6.1. Este Termo de Compromisso poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições previstas na legislação vigente, em especial, art. 12 do Decreto Municipal nº 13.558/2010 e disposições previstas no **Item 17, Parte C** deste edital.

6.2. A revisão de preços **registrados em Ata** poderá ser realizada, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

6.3. Quando o preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando à negociação para a redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração Municipal, através do Órgão Gerenciador, poderá:

- a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, se confirmado a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, na hipótese da comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.5. Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à suspensão do item da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.6. Os preços registrados poderão ser revistos nos termos e prazo fixado pelo órgão da Administração Pública Municipal responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, nos termos do inciso III, art. 2º do Decreto Municipal nº 13.558/2010.

6.7. A revisão de preços registrados em Ata não implica em revisão dos preços dos contratos decorrentes de respectiva licitação, a qual dependerá de requerimento formal do CONTRATADO e de comprovação do impacto que gerou o eventual desequilíbrio econômico-financeiro.

6.8. Em nenhuma hipótese serão registrados preços que se apresentem superiores aos de mercado.

6.9. A revisão do preço somente será deferida após cumprir todos os requisitos previstos no Item 18, Parte C – Disposições Gerais deste edital, e terá validade a partir da data de publicação da deliberação no Diário Oficial do Município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA RESCISÃO

7.1. Os preços registrados poderão ser suspensos temporariamente ou cancelados pela Administração, nas seguintes hipóteses:

- a) quando se tornarem superiores aos praticados no mercado;
- b) por razões de interesse público, devidamente fundamentado.

7.2. A comunicação do cancelamento do preço registrado do fornecedor ou prestador de serviços, nas hipóteses previstas nesta cláusula será feita por escrito, juntando-se o comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.

7.3. Antes da suspensão ou cancelamento, a Administração poderá proceder à negociação com o fornecedor ou prestador de serviços, visando à revisão para a redução do preço registrado a fim de compatibilizá-lo com os praticados no mercado.

7.3.1. No caso de ser ignorado ou incerto o endereço do fornecedor ou prestador de serviço, a comunicação será feita mediante publicação no link abaixo citado, considerando cancelado o preço registrado a partir da data da publicação.

<http://www.ba.tmunicipal.org.br/prefeitura/vitoriadaconquista/publicacao/>

7.4. O fornecedor ou o prestador de serviços poderá solicitar o cancelamento do preço registrado, mediante justificativa escrita, por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Administração, que comprove a impossibilidade temporária ou definitiva de cumprir as exigências deste instrumento convocatório.

8. CLÁUSULA OITAVA – VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO

8.1. Integra o presente Termo e Ata de Registro, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo constante deste Edital e nos seus anexos.

9. CLÁUSULA NONA - FORO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

As partes elegem o Foro da Cidade de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente termo.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Vitória da Conquista - BA, ____ de _____ de 2013.

Ordenador da despesa

Empresa (Razão Social)

Testemunhas:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA****ANEXO XI - MINUTA DE CONTRATO****CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA E _____.**

O **MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA**, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Praça Joaquim Correia, nº 55, Centro, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.239.578/0001-00, aqui denominado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **GUILHERME MENEZES DE ANDRADE**, brasileiro, casado, médico, portador do RG nº ____-____/SSP-BA, inscrito no CPF/MF sob o nº ____-____-____, domiciliado no mesmo endereço acima, e _____, empresa inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada na _____(UF), doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador do RG nº _____ SSP/UF e inscrito no CPF/MF nº ____-____-____, residente e domiciliado na _____, nº _____, Bairro _____, Município – UF, celebram entre si **CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS**, conforme **Pregão Presencial nº ____ e Ata de Registro de Preços nº ____** observadas as disposições da Lei Federal de nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, da Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto Federal nº 3.555/00, do Decreto Municipal nº 13.558/2010 e mediante as cláusulas e condições seguintes:

Cláusula Primeira – DO OBJETO

O presente contrato tem por objetivo o fornecimento de **GENEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS** por parte da **CONTRATADA** ao **CONTRATANTE**, para atender ao **Programa de Alimentação Escolar da Rede Municipal de Creches e Instituições Filantrópicas, junto à Secretaria Municipal de Educação - SMED do Município de Vitória da Conquista**, conforme especificações abaixo, incluindo as constantes do Edital, que passam a fazer parte deste contrato como se estivessem aqui transcritas:

LOTE N° _____ - (descrição)							
Item	Descrição do Produto	Entrega	Apresentação	Quant.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$	Marca
Valor Total do Lote (R\$)							

- 1.1. Todos os produtos descritos no *caput* desta cláusula devem estar em consonância com as determinações contidas nas resoluções da Anvisa/MS;
- 1.2. Os alimentos devem ser de primeira qualidade, sem amassados ou descascados, devidamente acondicionados para evitar a contaminação ou deterioração;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

- 1.3. Somente serão aceitos os alimentos que estiverem com as características organolépticas, físico-químicas e microbiológicas, bem como estiverem dentro prazo de validade, com tipo de embalagem e a rotulagem descritas no Memorial Descritivo do Edital (Anexo IV).

Cláusula Segunda – DO REGIME DE EXECUÇÃO

A entrega dos alimentos, objeto deste contrato, será realizada de forma gradativa, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Ordem de Compra pela **CONTRATADA**.

- 2.1. Os alimentos serão entregues na Sede da Coordenação de Alimentação Escolar, situada na Avenida Bartolomeu de Gusmão, nº 744 – Bairro Jurema, neste município;
- 2.1.1. O transporte dos produtos deverá ser feito em veículo apropriado, conforme exigências da Vigilância Sanitária;
- 2.2. Os materiais constantes da cláusula primeira devem ser próprios para consumo humano e apresentarem prazo de validade igual ou superior ao requerido no Anexo IV (Memorial Descritivo) do Edital do Pregão Presencial em epígrafe.

Cláusula Terceira - DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE

Pelo fornecimento dos materiais licitados, objeto deste contrato, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, o valor total de R\$ _____, (_____ reais), estando incluso neste preço todos os custos, tais como: impostos, taxas, descargas, fretes e etc.

- 3.1. O **CONTRATANTE** se reserva o direito de recolher e/ou reter no valor pago tributos que sejam de sua competência ou dos quais seja responsável ou substituto tributário;
- 3.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, a contar da data da entrega da respectiva nota fiscal, emitida de acordo com a Ordem de Compra;
- 3.2.1. Esta subcláusula somente terá eficácia após a vistoria realizada pelo responsável técnico e manifesta anuência do **CONTRATANTE**;
- 3.3. O preço aqui pactuado será fixo e irrevogável, salvo quando, por algum fato ou motivo superveniente, devidamente comprovado junto ao **CONTRATANTE**, as obrigações para uma das partes tornarem-se demasiadamente onerosas, constatando-se, deste modo, uma quebra do equilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- 3.4. Caso ocorra o fato descrito na subcláusula “3.3” a **CONTRATADA** deverá solicitar formalmente ao **CONTRATANTE**, por meio da Gerência de Compras, o reajuste do valor pactuado, acostando os devidos documentos e justificações que sustentem a procedência do pleito;
- 3.4.1. Munida da solicitação e documentos mencionados na subcláusula “3.4”, e após estudo de mercado que comprove a situação fática descrita, a Gerência de Compras encaminhará o processo à Procuradoria Geral do Município para parecer jurídico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Cláusula Quarta – DO PRAZO

Este contrato terá vigência de _____(_____) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser rescindido ou prorrogado, nos casos previstos em Lei.

- 4.1. Não obstante o prazo do contrato, especificado nesta cláusula, a **CONTRATADA** fica vinculada ao **CONTRATANTE** para efeito da garantia dos gêneros alimentícios, ficando responsável pela substituição, caso estejam defeituosos ou apresentem algum vício.

Cláusula Quinta – DA DOTAÇÃO

As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta da Rubrica Orçamentária da Secretaria Municipal de Educação - SMED, Atividade _____, Elemento _____, Sub-elemento ____ e Fonte de Recurso __, conforme Nota de Empenho de nº _____.

Cláusula Sexta – DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO

O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**, sob pena de imediata extinção.

Cláusula Sétima – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

- 7.1. Substituir os alimentos em até 72h (setenta e duas horas), mesmo que entregues e aceitos, desde que comprovada a existência de vícios de qualidade ou quantidade, má-fé do fornecedor ou condições inadequadas de transporte, bem como alterações da estabilidade que comprometam a sua integridade;
- 7.2. Responsabilizar-se pela execução do contrato, observando todas as condições estabelecidas neste instrumento, especialmente as cláusulas primeira e segunda;
- 7.3. Assumir inteira responsabilidade Civil e Administrativa por danos e prejuízos que causar, por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto deste Contrato;
- 7.4. Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Cláusula Oitava – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O **CONTRATANTE**, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

- 8.1. Fornecer à **CONTRATADA** os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato, dentro de, no máximo, 10 (dez) dias da assinatura;
- 8.2. Realizar o devido pagamento, pela execução do contrato, no prazo e valor pactuados;
- 8.3. Proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, no prazo de 10 (dez) dias corridos da sua assinatura;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

- 8.4. Comunicar oficialmente à **CONTRATADA** quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato, visando a sua regularização.

Cláusula Nona – DA FISCALIZAÇÃO

- 9.1. Competirá ao **CONTRATANTE**, por meio da **Unidade Requisitante (Secretaria Municipal de Educação - SMED)**, proceder ao acompanhamento da entrega do objeto solicitado, registrar, em relatório, todas as ocorrências e as deficiências verificadas, e encaminhar cópia à **CONTRATADA**, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.
- 9.1.1. A ação ou omissão, total ou parcial da Fiscalização do **CONTRATANTE** não eximirá a **CONTRATADA**, no que couber, da responsabilidade na execução do contrato.
- 9.2. O recebimento se dará em caráter provisório, inicialmente, pela Comissão ou Servidor encarregado para este fim, até a verificação da conformidade do produto com as especificações no prazo de 02 (dois) dias úteis;
- 9.2.1. Após o decurso do prazo especificado na subcláusula “9.2”, será lavrado um documento confirmando o recebimento definitivo, nos termos do art. 73, II, *b* da Lei Federal 8.666/93;
- 9.3. Ainda que recebido em caráter definitivo, subsistirá, na forma da lei, a responsabilidade da **CONTRATADA** por vícios ocultos detectados após a emissão do respectivo documento.

Cláusula Décima – DAS PENALIDADES

O descumprimento pela **CONTRATADA** das obrigações constantes deste contrato importará, com base nos artigos 7º da Lei 10.520/2002 e 87 da Lei 8666/1993, garantida a ampla defesa, na aplicação das seguintes sanções:

- I. Advertência;
- II. Declaração de inidoneidade para participar de licitação e impedimento de contratar com a União, com órgãos e entidades do Estado da Bahia e dos demais estados da federação, com o Distrito Federal e Municípios por prazo de até 05 (cinco) anos;
- III. Descredenciamento no Cadastro de Fornecedores do Município de Vitória da Conquista pelo mesmo prazo previsto na alínea anterior;
- IV. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento de qualquer das obrigações previstas no Edital e/ou no Contrato, ressalvadas aquelas obrigações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas.
- V. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, nos casos de rescisão por culpa da Contratada.
- VI. Multa de 0,33% (trinta e três décimos por cento) sobre o valor total da contratação, por dia de atraso na execução dos serviços, a ser cobrada pelo período máximo de 30 (trinta) dias. A partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, a multa será 0,7% (sete décimos por cento) por dia de atraso, sobre o valor do todo ou da parte do serviço não prestado;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

- 10.1. A partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso na prestação do serviço no todo ou em parte, o contrato será rescindido unilateralmente;
- 10.2. A **CONTRATANTE**, para aplicar qualquer penalidade das previstas acima, deverá notificar a **CONTRATADA**, abrindo prazo legal para que se manifeste, respeitando assim, o princípio da ampla defesa e do devido processo legal;
- 10.3. A Administração se reserva o direito de descontar do pagamento devido à **CONTRATADA** o valor de qualquer multa porventura imposta em virtude do descumprimento das condições estipuladas no Contrato;
- 10.4. As multas previstas nesta cláusula não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a **CONTRATADA** da responsabilidade de perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

Cláusula Décima Primeira – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

Integram o presente contrato, como se nele estivessem na íntegra transcritas, as cláusulas, condições e especificações estabelecidas no Edital do processo licitatório referido no preâmbulo deste contrato, bem como todos os seus anexos.

Cláusula Décima Segunda – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e administrativas previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

Cláusula Décima Terceira – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Vitória da Conquista – BA para dirimir as dúvidas, conflitos ou omissões oriundas do presente Contrato, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais especial que seja.

E por estarem assim ajustados, assinam o presente **CONTRATO**, digitado por mim _____ (NOME COMPLETO DO DIGITADOR), mantendo todas as cláusulas constantes no Anexo XI do Edital do Pregão Presencial nº ____/20__, em 05 (cinco) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, que também o assinam, para que produza os seus jurídicos e legais efeitos.

Vitória da Conquista – Ba , __ de _____ de 20__.

MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

1. _____

CPF :

2. _____

CPF :



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

ANEXO XII - MODELO PADRÃO DE PROPOSTA ECONÔMICA

Pregão Presencial (SRP)	Número: 022/2013
--------------------------------	----------------------------

1. Razão Social da Empresa: _____
2. CNPJ N°: _____ I. Estadual: _____ I. Municipal : _____
3. Endereço: _____
4. Telefone: (XX) _____ Fax: _____ E-mail: _____
5. Validade da Proposta: 12 (doze) meses / Prazo de pgto: cfe. Edital
6. Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____
7. Representante da Empresa: _____
8. Cargo: _____ RG: _____ CPF: _____
9. Apresentamos nossa Proposta de Registro de Preços para fornecimento dos materiais / serviços, na forma de Registro de Preços, referente ao objeto do PP SRP n°. 022/2013, acatando todas as estipulações consignadas no Edital, conforme abaixo:

LOTE ____ (xxx) – XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Item n°.	Descrição do Produto	U.F.	Marca e Refer.	Quant	Vlr .Unit	Valor Total
1.1		Und.		000	0,00	0,00
1.2						
1.3						

- A proposta deverá conter *MARCA, REFERÊNCIA* e informações complementares do produto ofertado, bem como a totalização dos lotes arrematados, conforme o caso.
10. No preço estão contidos todos os custos e despesas diretas e indiretas, tributos incidentes, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e comerciais, taxa de administração e lucro, materiais e mão-de-obra a serem empregados, seguros, fretes, rotulagem, embalagens e quaisquer outros necessários ao fiel e integral cumprimento do objeto deste Contrato e seus Anexos.
 - 11.
 12. Declaramos que tomamos conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação e que atendemos a todas as condições do Edital.

UF, ____ de _____ de 2013.

CARIMBO / CNPJ E ASSINATURA DO
REPRESENTANTE DA EMPRESA



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.