


PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br
MINUTA DE EDITAL

Pregão Eletrônico nº 001/2021	Data de Abertura: 26/01/2021 às 09:00 no sítio www.licitacoes-e.com.br
--------------------------------------	---

Objeto
Elaboração de registro de preços para contratação de pessoa jurídica objetivando o fornecimento de Gêneros Alimentícios Perecíveis e não perecíveis , através do Sistema de Registro de Preços – SRP, em cumprimento aos cardápios das Creches e Escolas Municipais e Filantrópicas da Rede Municipal de Ensino, junto à Secretaria Municipal de Educação e aos Programas correlacionados, junto à Secretaria Municipal de Educação-SMED, os quais serão adquiridos com Fonte de Recursos: 15 – Transferências do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE/Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE Fundamental/Fundamental Mais Educação/Creches/Quilombolas Mais Educação, 01 – Receita de Impostos e Transferências de Impostos – Educação 25%, 22 – Transferências de Convênios – Educação e 04 – Salário Educação.
Valor Total Estimado
R\$ 27.587.748,47 (Vinte e Sete Milhões, Quinhentos e Oitenta e Sete Mil, Setecentos e Quarenta e Oito reais e Quarenta e Sete Centavos)

Registro de Preços?	Vistoria?	Tipo	Forma de Adjudicação
SIM	NÃO	MENOR PREÇO	POR LOTE

Licitação Exclusiva ME/EPP?	Exige Amostra/Demo?	Modo de Disputa
NÃO	SIM	ABERTO

Pedido de Esclarecimentos	Impugnações
Até o dia 20/01/2021 para o endereço compraslicitasmed@gmail.com	Até o dia 20/01/2021 para o endereço compraslicitasmed@gmail.com

Observações Gerais
*Os valores ofertados de Propostas bem como de lances para disputa devem tomar como base o valor total do item.

Acompanhe as sessões públicas dos Pregões da PMVC pelo endereço www.licitacoes-e.com.br selecionando as opções Pesquisa Avançada > Pesquisa por Identificador > Cód. “852355”. O edital e outros anexos estão disponíveis para download no Licitações-e e também no endereço www.pmvc.ba.gov.br, opção Processo Licitatório.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED
Coordenação de Compras e Patrimônio
www.pmvc.ba.gov.br

PREGÃO ELETRÔNICO – COMPRA

MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2021

(Processo Administrativo nº 56053/2020)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Município de Vitória da Conquista, por meio do(a) Secretaria Municipal de Educação-SMED, sediado(a) na Rua Siqueira Campos, nº 1842, Vila Emurc, Bairro Candeias, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento **(menor preço por lote)**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto Municipal nº 20.191/2020, de 17 de março de 2020, do Decreto nº 15.499, de 23 de janeiro de 2013, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei Municipal nº 1.727/2010 e Decretos Municipais n.º. 11.553/2004, 19.248/2019, 17.563/2017 e 19.859/2019, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

Início de Acolhimento de propostas: 14/01/2021 a partir das 08h00min.

Recebimento das propostas 25/01/2021 até às 15h30min.

Abertura das propostas: 25/01/2021 às 15h30min.

Início da sessão de disputa de preços: 26/01/2021 às 09h00min.

Local: Portal Licitações-e – www.licitacoes-e.com.br

Pregoeiro Designado: Liliane Brito do Prado, Decreto nº 19.248/2019.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis e não perecíveis**, através do Sistema de Registro de Preços – SRP, em cumprimento aos cardápios das Creches e Escolas Municipais e Filantrópicas da Rede Municipal de Ensino, junto à Secretaria Municipal de Educação e aos Programas correlacionados, junto à Secretaria Municipal de Educação-SMED, os quais serão adquiridos com Fonte de Recursos: 15 – Transferências do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE/Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE Fundamental/Fundamental Mais Educação/Creches/Quilombolas Mais Educação, 01 – Receita de Impostos e Transferências de Impostos – Educação 25%, 22 – Transferências de Convênios – Educação e 04 – Salário Educação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços.

3. DO CREDENCIAMENTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

3.1. O credenciamento do interessado dependerá de registro prévio, e atualizado, perante o provedor do sistema eletrônico www.licitacoes-e.com.br, mantido pelo Banco do Brasil S.A.

3.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.3. O licitante responsabiliza-se, exclusiva e formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

4.1.1. Para os itens 01, 13, 21, 26, 28 e 38 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente, inclusive que:

4.3.1.1 tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da administração pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou distrital;

4.3.1.2 tenham sido punidas com a suspensão do direito de licitar ou impedidas de contratar com a Administração Pública, qualquer que seja a esfera de governo, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/1993 e art. 7º da Lei 10.520/2002;

4.3.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.3.8. o Prefeito e o Vice-Prefeito, nos termos do art. 89, inciso I, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90;

4.3.9. os Vereadores, nos termos do art. 89, inciso II, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90;

4.3.10. os ocupantes de cargos em comissão ou função de confiança, nos termos do art. 89, inciso III, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

- 4.3.11. as pessoas ligadas a qualquer desses supracitados (4.3.8, 4.3.9 e 4.3.10) por matrimônio ou parentesco por afinidade ou consanguinidade, até o segundo grau, ou por adoção;
- 4.3.12. os servidores e empregados públicos municipais, nos termos do art. 89, inciso VI, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90.
- 4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante deverá confirmar em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 (*Declaração de segmentação de faturamento*);
- 4.4.2. que está ciente e concorda com as condições e regras contidas no Edital e seus anexos;
- 4.4.3. que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.5 As declarações constantes nos **Anexos IV e V** deverão ser apresentadas em formato pdf, assinada e em papel timbrado da empresa, **juntamente com a proposta de preços e os documentos de habilitação**, no prazo previsto do item 5.1 deste edital.
- 4.6 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.
- 4.7 É vedada a representação de mais de uma empresa pelo mesmo representante, sob pena de exclusão de todas as representadas.
- 4.8 A participação neste certame importa ao proponente a irrestrita e irretratável aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos, e ainda, na aceitação de que deverá fornecer o objeto desta licitação, conforme as condições fixadas contratualmente.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.1.1 Nas **licitações por item**, as propostas iniciais já registradas no sistema **NÃO** necessitam ser acompanhadas de documento próprio anexado no campo “Lista de Anexos da Proposta”, em arquivo digital no formato pdf, **desde que o campo Descrição/Observações seja preenchido**, observando as disposições previstas no item 6.1 deste Edital.

5.1.2 Nas licitações divididas em Grupo ou Lotes, **assim caracterizadas quando há a aglutinação de itens**, os licitantes ficam **OBRIGADOS** a anexar Proposta de Preços em formato pdf, assinada e em papel timbrado da empresa, no campo “Lista de Anexos da Proposta”, conforme modelo do Anexo VI.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br



Atenção Licitantes!

As Propostas de Preços, os documentos de Habilitação e os anexos exigidos em Edital, deverão ser apresentados ao mesmo tempo no sistema do *Licitações-e*.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.6. Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O licitante **deverá** enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. **Valor total do item;**

6.1.2. No campo *Descrição/Observações* deverá ser detalhado o objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, *o modelo, a marca, o fabricante, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso, prazo de validade da proposta.*

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O prazo de validade da proposta será de 120 (cento e vinte dias) dias, a contar da data de sua apresentação.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que: não estejam em



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. **O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 500,00 (quinhentos reais) para os itens: 01, 13, 21, 26, 28 e 38; R\$ 1.000,00 (mil reais) para os itens: 2, 3, 5, 11, 16, 19, 20 e 39; R\$ 2.000,00 (dois mil reais) para os itens: 4, 6, 7, 8, 9, 10, 17, 18, 22, 24, 29, 30, 31, 32, 33 e 34; R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para os itens: 12, 14, 15, 23, 25, 27, 35, 36, 37, 40 e 41.**

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.14. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada ao Banco do Brasil S.A.;

7.14.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

~~7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for~~



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

recebido e registrado em primeiro lugar.

7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.19. O Critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.20. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.22. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.23. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.24. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.26. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.27. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.28. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.28.1. no país;

7.28.2. por empresas brasileiras;

7.28.3. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.28.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

legislação.

7.29. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada dentre as propostas ou os lances empatados.

7.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.30.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.30.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 01 (um) dia útil, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.31. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço ao praticado no mercado (ou em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos), observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 29 do Decreto n.º 20.191/2020.

8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que:

8.2.1 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário) ou desconto menor do que o mínimo exigido, quando previsto expressamente em Edital;

8.2.2 as especificações do objeto ofertado estiverem em manifesta desconformidade com as exigências estabelecidas no edital;

8.2.3 conter valores simbólicos, irrisórios ou apresentar preço manifestamente inexequível, observando-se a regra estabelecida no art. 48, §1º, da Lei nº 8.666/93.

8.2.3.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta

8.5.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no caixa eletrônica de troca de mensagens (*chat*) a nova data e horário para a sua continuidade.

8.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>), relativo aos CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade; Portal da Transparência; CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas; Portal da Transparência CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas.

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, esse último no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.3.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.3.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.5. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada em relação à



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 1 dia útil, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.7. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

9.7.1 Na hipótese de omissão do prazo de validade das certidões de regularidade fiscal ou da certidão negativa de concordata e falência, serão acatadas aquelas com prazo máximo de 30 (trinta) dias da sua expedição.

9.8. Habilitação jurídica:

9.8.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor constando a última alteração consolidada, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.8.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

9.8.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

9.8.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.8.11. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso (http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/cnpjreva/Cnpjreva_Solicitacao.asp?cnpj=);

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social (art. 195, §3º da Constituição Federal), nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional (<http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidao/CNDCconjuntaInter/InformaNICertidao.asp?tipo=1>);

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) (<https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf>);

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de 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 (<http://www.tst.jus.br/certidao>);

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com as Fazendas Municipal e Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual ou Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.9.8. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10. Qualificação Econômico-Financeira.

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.2. *é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.*

9.10.2.3. *Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma*



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9.10.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item/grupo pertinente.

9.11. Qualificação Técnica

9.11.1. Comprovação de aptidão para o objeto contratado em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.1.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.11.1.1.1. dados da empresa licitante: nome, CNPJ;

9.11.1.1.2. dados da empresa cliente: nome, razão social, CNPJ, endereço;

9.11.1.1.3. descrição dos serviços realizados com dados que permitam o amplo entendimento dos trabalhos realizados e que permitam identificar a compatibilidade e semelhança com o objeto da licitação;

9.11.1.1.4. dados do emissor do atestado: nome e contato;

9.11.1.1.5. local, data de emissão e assinatura do emissor.

9.12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento posterior à fase de habilitação.

9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

9.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19. O licitante provisoriamente arrematante em um item/grupo, que estiver concorrendo em outro item/grupo, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.19.1. Na hipótese de a licitante arrematante deixar de enviar algum documento de habilitação para um dos itens/lotos que concorrer, o Pregoeiro poderá aproveitar, de forma oblíqua, a habilitação já apresentada em outro item/lote, desde que cumprido cumulativamente os seguintes requisitos:

9.19.1.1 O pregoeiro deve se certificar de que a documentação faltante corresponde àquela já apresentada e analisada em item/lote anterior;

9.19.1.2 O pregoeiro deve avaliar se a documentação atende, na integralidade, os dois itens/grupos envolvidos nos itens em questão (essa análise se reforça se a documentação for atinente à qualificação econômico-financeira e à qualificação técnica)

9.19.1.3 O procedimento deve ser adotado com todos licitantes na mesma condição, não se admite a adoção de condutas discriminatórias por parte dos agentes públicos.



Licitantes, ATENÇÃO!

Os documentos exigidos em Edital deverão ser incluídos em TODOS os lotes que a empresa pretenda participar.

9.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

10.1. A proposta final do licitante declarado arrematante deverá ser encaminhada no prazo de 01 (um) dia útil, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br



ATENÇÃO Licitantes!

Não esqueçam de enviar a Proposta de Preço final e reformulada no prazo estipulado neste Edital ao Pregoeiro, por meio do sistema.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS.

11.1. Declarado o **vencedor** e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, ou na hipótese de o Pregoeiro declarar fracassado o certame, será concedido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, para que qualquer licitante **manifeste a intenção de recorrer**, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema, imediatamente posteriores ao ato de declaração do vencedor ou de declarado fracassado o certame.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, **o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico ou por meio do e-mail compraslicitasmed@gmail.com**, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico **ou por meio do e-mail compraslicitasmed@gmail.com**, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11.5 A falta de manifestação no prazo estabelecido no item 11.1 autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora ou declarar o certame fracassado.



Licitante,
Se você se sentir prejudicado com a decisão do Pregoeiro, recorra!
O recurso é seu instrumento de defesa contra atos ilegais.
Mas lembre-se, a intenção de recorrer deverá ser MOTIVADA e apresentada pelo sistema no prazo estipulado pelo Edital, **sob pena de inadmissibilidade.**

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no Banco do Brasil e nas informações constantes na Receita Federal, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

14.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

15.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

15.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

15.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

15.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.

16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

16.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico (*e-mail*), para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

16.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

16.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

16.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos, não cabendo questionamentos posteriores quantos as regras editalícias;

16.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

16.4. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

16.5. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta ao Tribunal de Contas da União (Consulta Consolidada), por meio do link <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/> ou para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como será precedida de consulta ao CAFIMP.

16.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAD, nos termos do Decreto nº 14.872 de 28 de dezembro de 2012, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

16.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAD, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

editais e anexos.

16.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

16.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

17.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

19.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

20. DO PAGAMENTO.

20.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

21.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

21.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

21.1.3. apresentar documentação falsa;

21.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.6. não manter a proposta;

21.1.7. cometer fraude fiscal;

21.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

21.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

21.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

21.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

significativos ao objeto da contratação;

21.4.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) / grupo prejudicado(s) pela conduta do licitante;

21.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

21.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública e descredenciamento no SICAD, pelo prazo de até cinco anos;

21.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, nos termos do Decreto nº 18.484, de 13 de março de 2018.

21.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

21.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no CAFIMP, CEIS E CNEP, nos termos do decreto municipal nº 18.484, de 13 de março de 2018.

21.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

22.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta negociada do licitante mais bem classificado.

22.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

22.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

22.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/2013.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

23.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.



Licitantes,

Há algo de errado com o Edital? Você notou algum erro que prejudique esta licitação? Por favor, não deixe de solicitar esclarecimentos ou apresentar sua impugnação motivadamente ao Pregoeiro.

23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compraslicitasmed@gmail.com, ou por petição protocolada junto à Coordenação de Compras e Patrimônio da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua Siqueira Campos, 1842, Candeias, Vitória da Conquista-BA, em atenção ao pregoeiro responsável.

23.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

23.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

23.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

23.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos Anexos, inclusive o Termo de Referência.

23.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

23.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

23.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

24.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

24.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

24.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

24.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

24.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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

24.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

24.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

24.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Siqueira Campos, 1842, Candeias, nos dias úteis, no horário das 08h30 horas às 17h30 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

24.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

24.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

24.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços.

24.12.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato, quando for o caso.

24.12.4. ANEXO IV – Declarações

24.12.5. ANEXO V – Declaração de ME e EPP.

24.12.6. ANEXO VI – Modelo de Proposta de Preço.

24.12.7. ANEXO VII – Relação de itens e orçamento estimado.

Vitória da Conquista, 11 de janeiro de 2021.

Assinatura da autoridade competente



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 56053/2020

1. DO OBJETO.

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis através do Sistema de Registro de Preço - SRP, a contratação em questão será através do sistema de registro de preço, haja vista que a contratação solicitada enquadra-se na hipótese do art. 3º, inciso II do Decreto Municipal 15.499/2013, em cumprimento aos cardápios das creches e escolas municipais e filantrópicas da rede municipal de ensino, junto à Secretaria Municipal de Educação e aos Programas Correlacionados, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Lote	PRODUTOS	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE A SER CONTRATADA PELO PERÍODO DE 10 MESES		PROJEÇÃO DE CUSTO POR LOTE	
				MÍNIMA	MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL R\$
1	Abacate	Abacate, <i>In Natura</i> , de primeira qualidade, médio grau de maturação, sem defeitos, intactos, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície. Aroma e cor próprias da espécie.	kg	1.350	13.549	4,08	55.279,92
2	Abóbora	Abóbora moranga, <i>In Natura</i> . Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie	kg	6.200	62.622	2,01	125.870,22
3	Aipim descascado	Aipim descascado, congelado. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie	kg	1.780	17.847	4,79	85.487,13



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

4	Alho	Alho, <i>In Natur</i> , suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie	kg	3.500	34.484	24,82	855.892,88
5	Amendoim em casca	Amendoim em casca com médio grau de maturação, livre de grãos que se apresentam ardidos, brotados, chochos, danificados, despêculados, imaturos, mofados, partidos ou quebrados, rancificados.	kg	9.300	9.360	9,27	86.767,20
6	Banana da prata	Banana da prata, <i>In Natura</i> . Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	kg	18.200	182.035	4,46	811.876,10
7	Banana da terra	Banana da terra, <i>In Natura</i> . Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	kg	10.000	97.148	6,27	609.117,96
8	Batata doce	Batata doce, <i>In Natura</i> , suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie.	kg	9.800	98.307	5,29	520.044,03
9	Batata inglesa	Batata inglesa, <i>In Natur</i> , suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie.	kg	12.000	120.083	5,20	624.431,60
10	Beiju com recheio de coco e açúcar	Beiju com recheio de coco açúcar. De primeira qualidade, preferencialmente agroecológico. Produto a base de farinha de tapioca.	kg	2.700	27.043	19,80	535.451,40

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 001/2021-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias

CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia

Fone: (77) 3429-7785

compraslicitasmed@gmail.com



PREFEITURA
**VITÓRIA DA
CONQUISTA**
MAIS PERTO DE VOCÊ





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

		coco, açúcar e demais ingredientes que se fazem necessários, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrados.					
11	Beterraba	Beterraba, <i>In Natura</i> , suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie.	kg	1.760	17.639	4,64	81.844,96
12	Biscoito polvilho tipo avoador	Biscoito polvilho, tradicional, crocante, produzido com polvilho azedo, ovos, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans) ou coco e sal.	kg	5.750	57.441	19,76	1.135.034,16
13	Canela em pó	Canela em pó, pura, sem adição de nenhuma outra substância, proveniente de cascas, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo.	kg	48	484	65,33	31.619,72
14	Carne bovina em pedaços tipo acém	Carne bovina em pedaços, do tipo acém de 1º qualidade, sem osso, congelada, sem tempero ou qualquer tipo de conservante, com nível máximo de 15% de gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, textura firme, sabor e odor característico.	kg	18.900	189.731	27,95	5.302.981,45


PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

15	Carne de segunda tipo charque dianteiro	Charque dianteiro, preparado com carne bovina de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios (sem ranço), textura firme e suave, com baixo teor de gordura, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não deve conter amônia, corantes artificiais, nitrito e nitrato.	kg	3.600	36.296	38,90	1.411.914,40
16	Cebola branca	Cebola branca, In Natura, colhidas ao atingir o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.	kg	4.000	40.296	4,16	167.631,36
17	Cenoura	Cenoura, In Natura. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie.	kg	8.200	82.371	4,08	336.073,68
18	Chuchu	Chuchu, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor	kg	13.700	137.225	4,86	666.913,50





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

		próprios da variedade e espécie.					
19	Colorau	Colorau, puro, sem adição de nenhuma outra substância, de primeira qualidade, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, sem misturas, limpos, dessecados e moídos de coloração alaranjado, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie.	kg	9.100	9.143	12,50	114.287,50
20	Cominho	Cominho, puro, sem adição de nenhuma outra substância, de primeira qualidade, fino, homogêneo, sem misturas, limpos, dessecados e moídos, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie.	kg	9.100	9.143	13,39	122.424,77
21	Cravo da Índia	Cravo da Índia, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas.	kg	48	484	60,33	29.199,72
22	Farinha de tapioca	Farinha de tapioca, de primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Deve ser isento de resíduos de leite e glúten.	kg	3.170	31.710	10,44	331.052,40


PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

23	Frango tipo filé de peito	Filé de peito de frango congelado, apresentar-se congelado em fatias com cerca de 120 g cada, sem tempero, baixo teor de gordura contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.	kg	7.200	72.287	13,28	959.971,36
24	Filé de merluza	Filé de merluza, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés, congelados a 12 graus Celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (físicas, químicas e organoléptica). Com textura firme, cor, sabor e odor próprios.	kg	1.290	12.924	24,95	322.453,80
25	Frango tipo coxa e sobrecoxa	Frango tipo coxa e sobrecoxa, apresentar-se congelado em pedaços padronizados, sem tempero, baixo teor de gordura contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.	kg	25.000	250.203	11,44	2.862.322,32
26	Goma fresca	Goma fresca, produto obtido da fécula de mandioca hidratada, de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada	kg	126	1.264	9,13	11.540,32



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

		ou rançosa. Com cor, cheiro e sabor característicos.					
27	Iogurte com polpa de frutas	Iogurte com Polpa de Frutas, sabores: frutas, ameixa e morango, isento de corantes artificiais, produto fermentado, obtido a partir do leite de mamíferos, por ação em simbiose das bactérias Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus dando como resultado a coagulação do leite. Unidade com 200 ml.	UND	19.600	196.684	5,12	1.007.022,08
28	Iogurte natural	Iogurte natural, isento de corantes artificiais, produto fermentado, obtido a partir do leite de mamíferos, por ação em simbiose das bactérias Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus dando como resultado a coagulação do leite. Unidade com 500 ml.	UND	316	3.160	10,23	32.326,80
29	Laranja	Laranja, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	kg	27.800	278.421	3,05	849.184,05
30	Maçã	Maçã, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	kg	8.000	80.344	8,22	660.427,68


PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

31	Mamão	Mamão, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	kg	9.000	90.011	3,49	314.138,39
32	Manga espada	Manga espada, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades	kg	14.500	145.113	3,74	542.722,62
33	Margarina vegetal cremosa com sal	Margarina produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal. Com no máximo 50% de Lipídios. Isenta de gorduras trans. Com quantidade máxima de 70mg de sódio por porção. Com aspecto: emulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme; Cor: amarela ou branca amarelada; Sabor e odor: próprio (não rançoso).	kg	2.000	20.133	11,76	236.764,08
34	Manteiga com sal	Manteiga, produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Cloreto de sódio até Máximo de 2g/100g	kg	1.200	10.254	35,98	368.938,92

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 001/2021-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias

CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia

Fone: (77) 3429-7785

compraslicitasmed@gmail.com


PREFEITURA
**VITÓRIA DA
 CONQUISTA**
 MAIS PERTO DE VOCÊ





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

		de manteiga. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.					
35	Melancia	Melancia, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	kg	32.400	324.774	2,66	863.898,84
36	Ovo branco de galinha	Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, peso médio de 50g, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal-RISPOA.	Dz.	12.700	127.109	5,64	716.894,76
37	Pão de leite	Pão de leite, produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com todos os ingredientes necessários a este alimento, sabor agradável, consistência suave e macio, livre de	kg	14.400	144.261	11,08	1.598.411,88

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 001/2021-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias

CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia

Fone: (77) 3429-7785

compraslicitasmed@gmail.com



PREFEITURA
**VITÓRIA DA
CONQUISTA**
MAIS PERTO DE VOCÊ




PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

		fungos, mofo e quaisquer contaminação física. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Será proibida a fabricação com emprego de corante.					
38	Pão integral	Pão Integral, rico em fibras, tendo como base a adição de dois cereais integrais, farinha de trigo integral e aveia, podendo conter ainda farinha de trigo refinada. Os percentuais tanto da farinha de trigo integral quanto da aveia devem ser no mínimo de 33%, já o da farinha de trigo refinada deve ser de no máximo 33%.	kg	63	632	15,30	9.669,60
39	Pimentão	Pimentão, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.	kg	3.200	32.606	4,77	155.530,62
40	Polpa de frutas	Polpa de fruta, congelada, não fermentada, concentrada, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado. A polpa deverá ser pasteurizada a fim de garantir a destruição de possíveis microrganismos	kg	15.500	155.243	7,83	1.215.552,69

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 001/2021-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias

CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia

Fone: (77) 3429-7785

compraslicitasmed@gmail.com




PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

		patogênicos, mantendo as suas características sensoriais. Sabores diversos (cajú, manga, acerola, goiaba, umbu, maracujá), preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais					
41	Tomate	Tomate, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.	kg	14.900	149.960	5,46	818.781,60
VALOR TOTAL DOS LOTES						R\$	27.587.748,47

1.2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS:

ITEM 1 – ABACATE

1.2 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Abacate de primeira qualidade, médio grau de maturação, sem defeitos, intactos, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície. Aroma e cor próprias da espécie. Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.

1.3 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

1.4 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em saco de ráfia com 20 kg.

ITEM 2 – ABÓBORA

2.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Abóbora moranga, *In Natura*. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície extrema; Estarem isentas de umidade extrema anormal, odor e sabor estranhos; Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.2 PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica completa em presença do pedúnculo, obedecendo ao



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

período de carência do produto químico utilizado.

2.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em saco de rafia com 20 kg.

ITEM 3 – AIPIM DESCASCADO

3.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Aipim descascado, congelado.

Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

3.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

3.3 EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e resistente com data de fabricação (data que o produto foi embalado), prazo de validade, nome do produto, informação nutricional e ingredientes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura de refrigeração em 10°C de temperatura. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 4 – ALHO

4.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Alho, *In Natura*. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas;

4.2 PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica completa em presença do pedúnculo.

4.3 EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e resistente com data de fabricação (data que o produto foi embalado), prazo de validade, nome do produto, informação nutricional e ingredientes. A embalagem secundária poderá ser descartável (papelão) contendo 10 kg.

ITEM 5 – AMENDOIM EM CASCA

5.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Amendoim em casca com médio grau de maturação, livre de grãos que se apresentam ardidos, brotados, chochos, danificados, despelculados, imaturos, mofados, partidos ou quebrados, rancificados. Isentos de corpos de qualquer natureza estranha ao produto, tais como areia, fragmentos de madeira, bagaço de cana, grãos ou sementes de outras espécies, sujidades, restos de insetos, entre outros. Com textura, cor, sabor e odor próprias da espécie.

5.2 PRAZO DE VALIDADE

Até 120 dias de colheita.

5.3 EMBALAGEM

Embalados em sacas de rafia com 25 kg.

ITEM 6 – BANANA DA PRATA

6.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

Banana da prata, *In Natura*. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

6.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

6.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 20 Kg.

ITEM 7 – BANANA DA TERRA

7.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Banana da terra, *In Natura*. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

7.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

7.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 20 Kg.

ITEM 8 – BATATA DOCE

8.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Batata doce, *In Natura*. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

8.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

8.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg.

ITEM 9 – BATATA INGLESA

9.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Batata inglesa, *In Natura*. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

9.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

9.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 40 Kg.

ITEM 10 - BEIJU COM RECHEIO DE CÔCO E AÇUCAR

10.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Beiju com recheio de coco açúcar. De primeira qualidade, preferencialmente agroecológico. Produto a base de farinha de tapioca, coco, açúcar e demais ingredientes que se fazem necessários, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrados. Não deve conter ingredientes como leite, soro do leite, manteiga, margarina com leite, ou outros derivados do leite. O produto ainda deve ser isento de resíduos de leite e glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

10.2 PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) e máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega.

ITEM 11 – BETERRABA

11.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Beterraba, *In Natura*. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

11.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

11.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg.

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.

ITEM 12 – BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR

12.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Biscoito polvilho, tradicional, crocante, produzido com polvilho azedo, ovos, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans) ou coco e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

12.2 PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 30(trinta) dias e máxima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega.

ITEM 13 – CANELA EM PÓ

13.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 001/2021-SMED
Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias
CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
Fone: (77) 3429-7785
compraslicitasmed@gmail.com





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

Canela em pó, pura, sem adição de nenhuma outra substância, proveniente de cascas, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. 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 (RDC – 326/1997).

13.2 PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 3 (três) meses e máxima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

13.3 EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Em sacos plásticos peso máximo de 250gr.

ITEM 14 – CARNE BOVINA EM PEDAÇOS TIPO ACÉM

14.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Carne bovina em pedaços, do tipo acém de 1º qualidade, sem osso, congelada, sem tempero ou qualquer tipo de conservante, com nível máximo de 15% de gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, textura firme, sabor e odor característico.

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 (RDC – 326/1997).

14.2 PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 60 (sessenta) dias e máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

14.3 EMBALAGEM

A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico e a embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

O transporte de todos os itens deverá ser realizado em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. No ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 30 (trinta) dias da data de sua fabricação. **No ato da entrega a carne deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C.**

Embalagem contendo 1kg, reembalados em fardos de 20kg.

ITEM 15 - CARNE DE SEGUNDA TIPO CHARQUE DIANTEIRO

15.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Charque dianteiro, preparado com carne bovina de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios (sem ranço), textura firme e suave, com baixo teor de gordura, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. **Não deve conter amônia, corantes artificiais, nitrito e nitrato.**

15.2 PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 60 (sessenta) dias e máxima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

15.3 EMBALAGEM



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, com ausência de líquidos.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem a vácuo com peso de 1kg, reembalados em fardos de 10 a 30Kg.

ITEM 16- CEBOLA BRANCA

16.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cebola branca, *In Natura*. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

16.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

16.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg.

ITEM 17 – CENOURA

17.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cenoura, *In Natura*. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

17.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

17.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg.

ITEM 18 - CHUCHU

18.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chuchu, *In Natura*. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

18.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

18.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg.

ITEM 19 - COLORAU

19.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Colorau, puro, sem adição de nenhuma outra substância, de primeira qualidade, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, sem misturas, limpos, dessecados e moídos de coloração alaranjado, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos.

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 001/2021-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias

CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia

Fone: (77) 3429-7785

compraslicitasmed@gmail.com





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

larvas e substâncias estranhas. 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 (RDC – 326/1997).

19.2 PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 3(três) meses e máximo de 6(seis) meses após a fabricação.

19.3 EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 1 Kg, reembalados em fardos de 10 Kg.

ITEM 20 – COMINHO

20.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cominho, puro, sem adição de nenhuma outra substância, de primeira qualidade, fino, homogêneo, sem misturas, limpos, dessecados e moídos, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. 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 (RDC – 326/1997).

20.2 PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 3(três) meses e máximo de 6(seis) meses após a fabricação

20.3 EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 1 Kg, reembalados em fardos de 10 Kg.

ITEM 21 – CRAVO DA ÍNDIA

21.1 DESCRIÇÕES DO PRODUTO

Cravo da Índia, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. 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 (RDC – 326/1997).

21.2 PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 3(três) meses e máximo de 6(seis) meses após a fabricação.

21.3 EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem com peso máximo de 0,100gr.

ITEM 22 – FARINHA DE TAPIOCA

22.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Farinha de tapioca, de primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Deve ser isento de resíduos de leite e glúten. 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.

22.2 PRAZO DE VALIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

Mínimo de 3(três) e máximo 6(seis) meses após a fabricação.

22.3 EMBALAGEM

Em sacos plásticos transparente, embalagens com 0,500gr. 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 e RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 da ANVISA/MS.

ITEM 23 – FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO

23.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Filé de peito de frango congelado, apresentar-se congelado em fatias com cerca de 120 g cada, sem tempero, baixo teor de gordura contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.

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 (RDC – 326/1997).

23.2 PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 60(sessenta) dias e máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

23.3 EMBALAGEM

Em sacos plásticos, à vácuo ou bandejas de isopor revestidos com plásticos atóxicos e resistentes.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

O transporte de todos os itens deverá ser realizado em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. No ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 30 (trinta) dias da data de sua fabricação. **No ato da entrega o frango deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C.**

Embalagem com peso de 1kg, reembalados em fardos de 20Kg.

ITEM 24 - FILÉ DE MERLUZA

24.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Filé de merluza, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes, congelados a 12 graus Celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (físicas, químicas e organoléptica). Com textura firme, cor, sabor e odor próprios.

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 (RDC – 326/1997).

24.2 PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 6 (seis) meses e máxima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

24.3 EMBALAGEM

Em sacos plásticos, atóxicos e resistentes.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 001/2021-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias

CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia

Fone: (77) 3429-7785

compraslicitasmed@gmail.com





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

O transporte de todos os itens deverá ser realizado em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. No ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 30 (trinta) dias da data de sua fabricação. **No ato da entrega o peixe deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C.**

Embalagem com peso de 1kg, reembalados em fardos de 15 a 20Kg.

ITEM 25 - FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA

25.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Frango tipo coxa e sobrecoxa, apresentar-se congelado em pedaços padronizados, sem tempero, baixo teor de gordura contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.

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 (RDC – 326/1997).

25.2 PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 60(sessenta) dias e máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

25.3 EMBALAGEM

Em sacos plásticos, à vácuo ou bandejas de isopor revestidos com plásticos atóxicos e resistentes.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

O transporte de todos os itens deverá ser realizado em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. No ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 30 (trinta) dias da data de sua fabricação. **No ato da entrega o frango deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C.**

Embalagem com peso de 1kg, reembalados em fardos de 15 a 20Kg.

ITEM 26 - GOMA FRESCA

26.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Goma fresca, produto obtido da fécula de mandioca hidratada, de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Com cor, cheiro e sabor característicos. 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 (RDC – 216/2004).

26.2 PRAZO DE VALIDADE

Produto com validade mínima de 6 meses, sob congelamento, a contar da data da entrega.

26.3 EMBALAGEM

Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, com ausência de líquidos.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Deve conter selo de Inspeção Sanitária.

Embalagem com peso máximo de 1,0kg.

ITEM 27 – IOGURTE COM POLPA DE FRUTA

27.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

Iogurte com Polpa de Frutas, sabores: frutas, ameixa e morango, isento de corantes artificiais, produto fermentado, obtido a partir do leite de mamíferos, por ação em simbiose das bactérias *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* dando como resultado a coagulação do leite. Com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor de acordo com a fruta, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

27.2 PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 15(quinze) dias e máxima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

27.3 EMBALAGEM

Acondicionadas embalagem sachê, fechado a vácuo.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Unidade com 200 ml.

ITEM 28 – IOGURTE NATURAL

28.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Iogurte natural, isento de corantes artificiais, produto fermentado, obtido a partir do leite de mamíferos, por ação em simbiose das bactérias *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* dando como resultado a coagulação do leite. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

28.2 PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 15(quinze) dias e máxima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

28.3 EMBALAGEM

Acondicionadas em pote, garrafa, frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionadas em caixa lacradas.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Unidade com 500 ml.

ITEM 29 – LARANJA

29.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Laranja, *In Natura*. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

29.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

29.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg.

ITEM 30 – MACÃ

30.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Maçã, *In Natura*. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

30.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

30.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em caixa de papelão, protegida individualmente com divisórias de papelão ondulado. Contendo em média 18 a 20kg.

ITEM 31 - MAMÃO

31.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Mamão, *In Natura*. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

31.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

31.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg.

ITEM 32– MANGA ESPADA

32.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Manga espada, *In Natura*. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

32.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

32.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg.

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 001/2021-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias

CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia

Fone: (77) 3429-7785

compraslicitasmed@gmail.com





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

ITEM 33 - MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL

33.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Margarina produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal. Com no máximo 50% de Lipídios. Isenta de gorduras trans. Com quantidade máxima de 70mg de sódio por porção.

Com aspecto: emulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme; Cor: amarela ou branca amarelada; Sabor e odor: próprio (não rançoso).

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 ((RDC – 326/1997).

33.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 90 (noventa) dias e no máximo 120 (cento e vinte dias) a partir da data da entrega.

33.3 EMBALAGEM

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem primária de 500g.

A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, contendo no máximo 6kg do produto.

ITEM 34 - MANTEIGA COM SAL

34.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Manteiga, produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Cloreto de sódio até Máximo de 2g/100g de manteiga. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Permite-se a adição dos seguintes corantes naturais ou sintéticos, idênticos aos naturais, em quantidade suficiente para obter o efeito desejado:

Baixa orelana, beta caroteno e curcuma ou curcumina. 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 (RDC – 326/1997).

34.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 90 (noventa) dias e no máximo 120 (cento e vinte dias) a partir da data da entrega.

34.3 EMBALAGEM

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem primária de 500g.

A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, contendo no máximo 6kg do produto.

ITEM 35 – MELANCIA

35.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

Melancia, *In Natura*. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

35.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

ITEM 36 – OVO BRANCO DE GALINHA

36.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, peso médio de 50g, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA. Com casca lisa, cor branca, sabor e odor característico. Isento de fungos ou substâncias tóxicas. 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 (RDC – 326/1997).

36.2 PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade no mínimo 60 (sessenta) dias e no máximo 90 (noventa) dias a partir da data da entrega

36.3 EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em bandejas de papelão forte com divisões celulares para 30 unidades e embaladas em caixa de papelão reforçada, contendo 12 bandejas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

ITEM 37 – PÃO DE LEITE

37.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pão de leite, produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com todos os ingredientes necessários a este alimento, sabor agradável, consistência suave e macio, livre de fungos, mofo e quaisquer contaminação física. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Será proibida a fabricação com emprego de corante. 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 (RDC – 216/2004). Os alimentos deverão ser fabricados no estabelecimento que foi apresentado o alvará da vigilância sanitária e apresentar o manual de boas praticas de fabricação do estabelecimento (DECRETO – LEI Nº 986, DE 21 DE OUTUBRO DE 1969, Capítulo IX, Artigo 45, 46 e 47).

37.2 PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade no mínimo 3 (três) dias e no máximo 5 (cinco) dias a partir da data da entrega.

37.3 EMBALAGEM

Cada unidade deverá apresentar peso per capita aproximado de 50 gramas. A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico e a embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem contendo 1kg.

ITEM 38– PÃO INTEGRAL

38.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pão Integral, fatia, rico em fibras, tendo como base a adição de dois cereais integrais, farinha de trigo integral e aveia, podendo conter ainda farinha de trigo refinada. Os percentuais tanto da farinha de trigo integral quanto da aveia devem ser no mínimo de 33%, já o da farinha de trigo refinada deve ser de no máximo 33%. Sabor agradável, de consistência suave e macia, ausência de fungos e mofos. 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. Todo estabelecimento na área de alimentos deve ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal, mediante a expedição de licença ou alvará. Os alimentos deverão ser fabricados no estabelecimento que foi apresentado o alvará da vigilância sanitária e apresentar o manual de boas praticam de fabricação do estabelecimento (DECRETO – LEI Nº 986, DE 21 DE OUTUBRO DE 1969, Capítulo IX, Artigo 45, 46 e 47).

38.2 PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade no mínimo de 5 (cinco) dias, conservado em temperatura ambiente, e no máximo 10 dias a partir da data de entrega.

38.3 EMBALAGEM

O produto deverá vir acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico resistente, devidamente lacrado, contendo 450g. A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico, individual de 450g, embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas. O produto deverá apresentar na embalagem a procedência, prazo de validade, tabela nutricional, lote, CNPJ, quantidade do produto.

Embalagem contendo 450gr.

ITEM 39 – PIMENTÃO

39.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pimentão, *In Natura*. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

39.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

39.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de ráfia ou descartável (papelão) com 20 Kg.

ITEM 40 – POLPA DE FRUTAS

40.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Polpa de fruta, congelada, não fermentada, concentrada, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado. A polpa deverá ser pasteurizada a fim de garantir a destruição de possíveis microrganismos patogênicos, mantendo as suas características sensoriais. Sabores diversos (cajú, manga, acerola, goiaba, umbu, maracujá), preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Com cor, cheiro e sabor característico de cada sabor.

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 (RDC – 326/1997).

40.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 001/2021-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias

CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia

Fone: (77) 3429-7785

compraslicitasmed@gmail.com





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

a) Polpa de frutas envasadas e que receberam tratamento térmico adequado: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organolética do produto.

b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.

Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

40.3 PRAZO DE VALIDADE

A validade deverá ser de no mínimo 06 meses e no máximo de 8 meses a partir da data de entrega.

40.4 EMBALAGEM

A embalagem deverá ser resistente, atóxica e conter 1kg do produto, com identificação do produto, ingredientes e informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O transporte de todos os itens deverá ser realizado em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. No ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 30 (trinta) dias da data de sua fabricação. **No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C.**

ITEM 41 – TOMATE

41.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Tomate, *In Natura*. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

41.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

41.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em caixa de papelão, contendo em média 20kg.

1.3. O prazo de vigência do contrato será conforme o crédito orçamentário, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

CONSIDERANDO que a alimentação é um direito social estabelecido no art. 6º da Constituição Federal do Brasil e o poder público deve adotar as políticas e as ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar.

CONSIDERANDO que neste ano de 2020 houve um acréscimo de Novas Escolas e Creches, com aumento de números de escolares na Rede Municipal de Ensino.

CONSIDERANDO que neste ano 2020 algumas Escolas do Ensino Fundamental foram transformadas em Escolas de tempo integral.

CONSIDERANDO que o Município recebeu algumas Escolas do Estado da Bahia, e



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

que dado à municipalização, houve acréscimo de alunos na Rede municipal de Ensino.

CONSIDERANDO que os Cardápios, que são elaborados pelo Quadro Técnico de Nutrição, devem seguir irrestritamente a **nova resolução nº 06, de 08 de Maio de 2020** (anexo), devendo respeitar todos os parâmetros dessa resolução quanto ao ganho nutricional estabelecido pela mesma.

CONSIDERANDO que a contratação em questão se faz imprescindível em razão **ao cumprimento do cardápio** dos gêneros a serem licitados em atendimento às necessidades do registro da vida escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino na cidade de Vitória da Conquista que atualmente possui mais de 45 mil alunos em todas as modalidades, que vão desde a Educação Infantil à Educação de Jovens e Adultos, bem como ao atendimento dos programas relacionados abaixo em suas especificidades.

CONSIDERANDO que o **QUANTITATIVO MÁXIMO EXPOSTO**, vide tabela, está em consonância com os cardápios elaborados pelos nutricionistas e se faz necessário com vista a contemplar essencialmente o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE neste município bem como aos programas relacionados no item:

Quantitativo de alunos e refeições por modalidade							
Modalidade	Número de alunos	Número de Serviço	Dias letivos (Mês)	Quantidade de refeições por Dia	Quantidade de refeições por Mês	Dias letivos (Ano)	Quantidade de refeições por Ano
Pré- Escola (4 a 5 anos)	5160	2	20	10320	206.400	200	2.064.000,00
Educação Infantil (0 a 5 anos) - Creche	4097	4	20	16388	327.760	200	3.277.600,00
AEE	327	1	20	327	6.540	200	65.400,00
Fundamental	28743	1	20	28743	574.860	200	5.748.600,00
Quilombolas	1434	1	20	1434	28.680	200	286.800,00
EJA	4212	1	20	4212	84.240	200	842.400,00
Mais Educação	2575	2	20	5150	103.000	160	824.000,00
Total	46548			66574	1.331.480		
Quantidade de refeições por Ano							13.108.800,00

Por todo o exposto, diante da fundamentação fático-jurídico, a Secretaria Municipal de Educação de Vitória da Conquista, apresenta a presente justificativa para abertura de processo Licitatório, cuja contratação em questão será através do sistema de Registro de Preços, haja vista que a contratação solicitada enquadra-se na hipótese do art. 3º, inciso IV do Decreto 7892/2013.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS.

- 3.1.** Os bens indicados no item 1 caracterizam-se como bens comuns, nos termos do art. 1º, parágrafo único da Lei nº 10.520/2002 c/c art. 4º, §1º do decreto municipal 20.191/2020.

4. DA QUALIFICAÇÃO-TÉCNICA.

4.1. Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviço/ fornecimento similar ao objeto do presente Termo de Referência.

4.1.1 Os atestados apresentados deverão conter, no mínimo, as seguintes informações:

- dados da empresa licitante: nome, CNPJ;
- dados da empresa cliente: nome, razão social, CNPJ, endereço;
- descrição dos serviços realizados com dados que permitam o amplo entendimento dos trabalhos realizados e que permitam identificar a compatibilidade e semelhança com o objeto da licitação;
- dados do emissor do atestado: nome e contato;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

e) local, data de emissão e assinatura do emissor.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

5.1. DAS AMOSTRAS:

- 5.1.1 Após a fase de lances do pregão, o pregoeiro suspenderá a sessão e solicitará ao primeiro colocado (detentor do menor preço após a disputa), 02 (duas) unidades de cada um dos produtos, em embalagem original, no prazo máximo e improrrogável de 4 (quatro) dias úteis após o término da disputa eletrônica. **Caso a licitante vencedora tenha cotado produto com marca pré-aprovada, fica a mesma dispensada da apresentação da amostra e será considerada vencedora da disputa do item.**
- 5.1.2 As licitantes primeiras colocadas deverão entregar as amostras na Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua A, Quincas Brito II, Quadra B, nº 66, Lote 9/10, CEP: 45.023-065, Bairro Felícia - Vitória da Conquista, Bahia.
- 5.1.3 Todas as amostras, de forma individual, deverão estar identificadas com etiqueta adesiva contendo os dados da Licitante, o número da licitação e o item a que pertence a amostra, de forma a facilitar a análise da **Comissão de Avaliação Sensorial** da Coordenação de Alimentação Escolar, bem como a emissão do relatório conclusivo.
- 5.1.4 As amostras apresentadas deverão atender plenamente às especificações constantes do item 1.2, inclusive quanto ao peso, embalagem, formulação, etc., sobre pena de desclassificação do item na proposta.
- 5.1.5 A análise das amostras será **pela Comissão de Avaliação Sensorial – Portaria N° 15/2017 e 14/2019 (alteração), que se encontra em Anexo a este Termo**, a qual verificará detalhadamente se as mesmas atendem às descrições exigidas no edital e/ou ainda poderá solicitar aos licitantes laudos de ensaios laboratoriais (das especificações técnica) emitidos pelo INMETRO e/ou por Órgãos Credenciados. As amostras serão analisadas seguindo a METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS:

5.1.7.1 METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

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 da Alimentação Escolar, Conselho de Alimentação Escolar e Nutricionista - CMAE, 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 Municipal de Alimentação Escolar - CMAE, Nutricionista e Coordenação da Alimentação Escolar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

ETAPA 1) – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

01. As amostras deverão ser apresentadas à Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – CMAE, após arrematação do lote, no prazo de até 03 (três) dias úteis, improrrogáveis, com uma relação de amostras em papel timbrado da empresa, em 02 (duas) vias, contendo: número do item e marca do produto, conforme o caso. 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 das marcas e referências consignadas na proposta de preços apresentada.

02. Após a finalização do período estipulado para entrega de amostras, a responsável técnica da CMAE, verificará se as especificações de rótulo e embalagem 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.

03. Após a citada verificação, a aplicação do teste de 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 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.

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 de Alimentação Escolar 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 esta 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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

- 8- Gostei muito
- 7- Gostei moderadamente
- 6- Gostei ligeiramente
- 5- Indiferente
- 4- Desgostei ligeiramente
- 3- Desgostei moderadamente
- 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.

- 5.1.6 A Coordenação de Alimentação Escolar analisará as amostras apresentadas pelas empresas e posteriormente, emitirá relatório informando as amostras aceitas, bem como as desqualificadas e o motivo da reprovação das mesmas. O relatório será entregue ao Pregoeiro. De posse do relatório de análise das amostras o Pregoeiro informará aos licitantes o vencedor do item ou na desclassificação deste, convocará o segundo colocado para apresentação de amostra no mesmo prazo concedido ao primeiro colocado e assim sucessivamente até que as condições do edital sejam cumpridas e que se possa declarar o vencedor do item.
- 5.1.7 Caso as amostras da primeira classificada não sejam aprovadas pela comissão designada, a mesma passará a análise da segunda colocada e assim sucessivamente, até que alguma seja aprovada em conformidade com as exigências do edital.
- 5.1.8 As marcas dos itens das amostras deverão coincidir com as constantes da proposta de preços apresentadas na Licitação, bem como com os alimentos que serão entregues na execução do contrato.

5.2. DO FORNECIMENTO E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

- 5.2.1 Os gêneros perecíveis (incluindo pães) deverão ser entregues pelos fornecedores NAS UNIDADES DE ENSINO DA ZONA URBANA E POVOADO CIRCUNVIZINHOS em roteiros previamente estabelecido pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – CMAE/SMED, situada na Rua A, Quincas Brito II, Quadra B, nº 66, Lote 9/10. Bairro Felícia - Vitória da Conquista, Bahia, Cep: 45.023-065, obedecendo criteriosamente os Procedimentos indispensáveis no ato da entrega dos gêneros alimentícios perecíveis nas Unidades Escolares:

5.2.1.1 Tendo como finalidade de manter o controle, qualidade e a lisura na execução do contratado, as entregas da Rede Municipal de Ensino nas Unidades devem obedecer restritamente o Roteiro de Entrega estabelecido a cada semana por esta Coordenação. Como garantia do seu cumprimento, seguem abaixo os procedimentos a serem adotados:

1. Os Roteiros de Entrega serão disponibilizados pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar semanalmente até sexta-feira pela manhã. Estes Roteiros são referentes aos gêneros necessários ao cumprimento do cardápio da semana seguinte. As entregas serão de forma gradativa, conforme escala previamente definida pela Coordenação.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

2. Deve obedecer ao quantitativo estabelecido no Roteiro de Entrega. É terminantemente proibido ao fornecedor alterar a quantidade estabelecida para mais. O excedente não será contabilizado.

2.1 É terminantemente proibido troca de gêneros por parte do fornecedor. Caso ocorra, fica o fornecedor passivo de notificação e perda do que foi entregue.

3. É facultado à Coordenação Municipal de Alimentação Escolar e suas respectivas Unidades Escolares, rejeitarem os gêneros alimentícios, no todo ou em parte, desde que as escolas estejam abastecidas ou os alimentos estejam em desacordo com as especificações e condições ofertadas.

OBS.: Em caso do não recebimento por qualquer que seja o motivo, o Fornecedor deve informar no recibo de entrega o motivo com a assinatura do responsável pelo recebimento da unidade escolar.

4. Comprometer-se a substituir ou repor o produto quando:

- Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
- O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Edital;
- O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;

5. Comunicar à Coordenação Municipal de Alimentação Escolar no prazo máximo de 96 (noventa e seis) horas que antecede a solicitação da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento da entrega prevista, justificando o inesperado.

6. Ter um recibo de entrega personalizado com 3 (três) vias numeradas – números iguais preferencialmente cores diferentes (ex.: por entrega: 1º via nº 15, 2º via nº 15 e 3º via nº 15;). As vias serão entregues seguindo a seguinte ordem: Primeira via = Fornecedor; Segunda via = Coordenação; Terceira via = Unidade Escolar.

OBS.: Todas as vias (1º, 2º e 3º) serão confrontadas na prestação de contas. Ao constatar alguma irregularidade, implicará em notificação emitida por esta Coordenação podendo ter suspensão de entrega, cancelamento de contratos e penalidades contratuais.

7. Prestar contas das entregas efetuadas, junto ao setor de controle de execução física de contratos da Coordenação, ao término de cada entrega impreterivelmente.

8. Preencher os recibos de forma legível. Não pode haver rasuras. Os recibos que estiverem rasurados serão desconsiderados na prestação de contas, ficando estes sobre a responsabilidade do fornecedor.

9. Entregar os gêneros alimentícios em todas as unidades escolares até as quartas-feiras, impreterivelmente. Fica facultado à direção da unidade de

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 001/2021-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias

CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia

Fone: (77) 3429-7785

compraslicitasmed@gmail.com





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

ensino receber ou não após este dia.

10. Fornecer os gêneros alimentícios obedecendo às especificações do Edital, por ex.: “BATATA INGLESA, convencional ou ecológica, com cascas limpas, de ótima qualidade, sem presença de coloração verde, compactas e firmes. Ausência de pragas e doenças”.

5.2.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.3. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.4. O prazo para entrega dos bens é de 10 (dez) dias úteis da assinatura do contrato, em remessa parcelada, no seguinte endereço: situada na Rua A, Quincas Brito II, Quadra B, nº 66, Lote 9/10. Bairro Felícia - Vitória da Conquista, Bahia, CEP: 45.023-065.

6. DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO E COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

Não obstante a Contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução do fornecimento de todos os produtos, ao Contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, por meio do Gestor, Fiscal Técnico e membros do Conselho de Alimentação Escolar ora designados pelo Decreto Nº 18.080 de 23 de Agosto de 2017, que se encontra em Anexo.

7. DA METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS:

- De acordo com o parágrafo 4º. do Art. 25, item VII – Controle de Qualidade, a Alimentação Escolar, da Resolução do FNDE / CD / Nº. 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 da Alimentação Escolar, Conselho de Alimentação Escolar e Nutricionista - CMAE, 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 Municipal de Alimentação Escolar - CMAE, Nutricionista e Coordenação da Alimentação Escolar.

ETAPA 1) – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

As amostras deverão ser apresentadas à Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – CMAE, após arrematação do lote, no prazo de até 03 (três) dias úteis, improrrogáveis, com uma relação de amostras em papel timbrado da empresa, em (duas) vias, contendo: número do item e marca do produto, conforme o caso. 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 das marcas e referências consignadas na proposta de preços apresentada.

Após a finalização do período estipulado para entrega de amostras, a responsável técnica da CMAE, verificará se as especificações de rótulo e embalagem 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.

Após a citada verificação, a aplicação do teste de aceitabilidade será realizada nos itens que apresentarem marcas desconhecidas, marcas que foram reprovadas anteriormente pela CMAE e àquelas que a CMAE julgar



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

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 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.

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 de Alimentação Escolar 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 em anexo.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

8.1 São obrigações da Contratante:

8.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos IV;

8.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

8.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

9.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;

9.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

9.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO.

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitado.

11. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

11.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a PRÉVIA anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

12. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO.

12.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante, mediante Portaria, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

12.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados mediante Portaria, pelo Secretário ordenador da despesa.

12.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3. O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13. DO PAGAMENTO.

13.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, após a entrega dos gêneros licitados, respeitando os prazos de liberação dos recursos do FNDE-PNAE contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

13.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

13.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio do SICAD ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.3.1. Constatando-se, junto ao SICAD, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no item 15 e seguintes.

13.3.1.1 Constatando-se, junto ao SICAD, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

13.3.1.2 o prazo do inciso anterior poderá ser prorrogado uma vez por igual período, a critério da Administração;

13.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

13.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

13.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAD para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, nos termos do art. 1º do Decreto Municipal nº 14.872/2012.

13.7. Constatando-se, junto ao SICAD, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 10 (dez) dias úteis improrrogáveis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

13.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAD para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, fazendo-se necessária a convocação do fornecedor para manifestação no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

13.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

13.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

13.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAD.

13.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAD, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

13.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

13.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

13.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP, \text{ sendo:}$$

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

14. DO REAJUSTE.

14.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

14.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) exclusivamente para as obrigações iniciadas e



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

concluídas após a ocorrência da anualidade.

14.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

14.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

14.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

14.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

14.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

14.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

15. A GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

15.1. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será conforme especificado no item 1.2 especificações técnicas dos alimentos, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

15.2. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o licitante deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

16.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

16.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

16.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

16.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

16.1.5. cometer fraude fiscal;

16.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

16.2.1. Cancelamento da Ata de Registro de Preço;

16.2.2. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

16.2.3. multa moratória de 0,67% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

16.2.4. multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

16.2.5. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

16.2.6. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

16.2.7. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Administração Pública com o consequente descredenciamento no SICAD pelo prazo de até cinco anos;

16.2.7.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

16.2.8. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

16.3. As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.2, 16.2.6, 16.2.7 e 16.2.8 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

16.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

16.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

16.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

16.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa Municipal e cobrados judicialmente.

16.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

16.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

16.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

16.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

16.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

16.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAD.

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

17.1 O custo estimado da contratação **R\$ 27.587.748,47** (Vinte e Sete Milhões, Quinhentos e Oitenta e Sete Mil, Setecentos e Quarenta e Oito Reais e Quarenta e Sete Centavos).

18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

18.1 Na licitação para registro de preços, não há necessidade de indicação da dotação orçamentárias, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 7º, §2º, do Decreto nº 15.499/2013.

18.1.1 UNIDADE REQUISITANTE: Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – SMED.

Fontes de Recursos:

A) Fonte Recurso: 15 – Transferências do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE/Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE Fundamental/Fundamental Mais Educação/Creches/Quilombolas Mais Educação;

B) Fonte Recurso: 01 – Receitas de Impostos e Transferências de Impostos – Educação 25%;

C) Fonte Recurso: 04 – Salário Educação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

18.1.2 UNIDADE REQUISITANTE: Coordenação Projovem Urbano e Campo – SMED.

Fontes de Recursos:

A) Fonte Recurso: 15 - Transferências do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE/Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE Fundamental/Fundamental Mais Educação/Creches/Quilombolas Mais Educação.

UNIDADE REQUISITANTE: TOPA: Todos Pela Alfabetização – SMED.

Fontes de Recursos:

A) Fonte Recurso: 22 – Transferências de Convênios - Educação

18.1.3 UNIDADE REQUISITANTE: Brasil Alfabetizado – SMED.

Fontes de Recursos:

A) Fonte Recurso: 22 – Transferências de Convênios – Educação

B) Fonte Recurso: 01 –Receitas de Impostos e Transferências de Impostos – Educação 25%

ANEXO I - TERMO CIRCUNSTANCIADO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO

TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO

IDENTIFICAÇÃO	
Processo nº:	
Contrato nº:	
Contratada:	
Contratante:	
Vigência:	
Objeto:	
Data da Entrega:	
Data do Aceite:	



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

Valor do Contrato ou Nota de Empenho:	
Nota Fiscal nº:	

DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO

() RECEBIMENTO PROVISÓRIO

Nos termos do item XX da Cláusula XXX do Contrato em epígrafe, atesto o recebimento provisório do objeto nos termos indicados abaixo. Condições de recebimento:

Condições de recebimento:

Obrigação foi cumprida

() no prazo;

() fora do prazo (data ____/____/____) integralmente parcialmente, tendo em vista o seguinte:

--

O objeto ora recebido provisoriamente não conclui o cumprimento da obrigação, ficando sujeito a posterior verificação de sua qualidade e quantidade, que ocorrerá até o dia ____/____/____.

() RECEBIMENTO DEFINITIVO

() Pelo presente, em face do encerramento da execução do objeto a que se refere o contrato em epígrafe, emitimos o presente TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO, com eficácia liberatória parcial das obrigações do contratado, com exceção das ressalvas abaixo indicadas (SE HOUVER).

OBSERVAÇÕES:

() Pelo presente, em caráter definitivo, a fiel e perfeita execução do objeto a que se refere o contrato em epígrafe, emitindo o presente TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO, com eficácia liberatória de todas as obrigações do contratado, exceto as garantias legais (art. 73, § 2º, da Lei nº 8.666/93), bem como autorizamos a restituição de todas as garantias e/ou cauções prestadas.

Assinatura do Fiscal Contrato e Matrícula	
--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX

Processo nº XX

Pregão Eletrônico nº: XX

Órgão Gerenciador: XX

Órgão(s) participante(s): INDICAR OS ÓRGÃOS PARTICIPANTES, CASO EXISTAM.

O Município 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 representado pelo Prefeito, o Senhor Prefeito Municipal, NOME COMPLETO, brasileiro, estado civil, XXXXX, residente e domiciliado _____, nesta cidade, portador do RG nº _____ SSP/BA e CPF nº _____ - _____, no uso da atribuição que lhe confere XXXX, considerando a homologação da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº XXX, em XX/XX/XX, processo administrativo nº XXXX, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes as normas constantes na Lei nº 10.520/2002, de 17 de julho de 2002, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, nos Decretos Municipais nº 20.191, de 2020 e 15.499, de 2013. Ademais, as especificações técnicas constantes do Processo nº XXXXXX e no EDITAL nº XX/XX, assim como todas as obrigações e demais condições descritas no Edital, no Termo de Referência, no Contrato e na Proposta de Preços, integram esta Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

1. DO OBJETO.

1.1. A presente ata tem por objeto o Registro de Preços para a [DESCRIÇÃO DO OBJETO CONFORME EDITAL], de acordo com as especificações, quantidades estimadas e demais condições constantes no Termo de Referência e no Edital da licitação.

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

LO TE	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFIC AÇÃO	MARC A	U.F	QUANTIDA DE	VALOR UNITÁRI O	VALOR TOTAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

2.2. O fornecedor classificado é o que se segue:

EMPRESA FORNECEDORA:		
CNPJ:	RAZÃO SOCIAL:	
ENDEREÇO:		
CIDADE:	UF:	CEP:
TELEFONE:		
ENDEREÇO ELETRÔNICO:		
REPRESENTANTE:		
RG Nº	ÓRGÃO EXPEDIDOR/UF:	CPF Nº

3. DO CADASTRO RESERVA.

3.1. Se houver empresa participante do certame licitatório que aceite fornecer o item registrado nesta ata pelo mesmo preço do 1º classificado na licitação, esta integrará o Anexo I desta Ata (*Cadastro de Reserva*), podendo fornecer o referido item apenas nas hipóteses de exclusão do fornecedor classificado em primeiro lugar, de acordo com previsão constante da legislação pertinente.

3.2. As empresas que integrarem o cadastro de reserva somente terão sua proposta, bem como sua documentação habilitatória, analisada, para fins de aceitação e habilitação, quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses mencionadas.

4. DAS OBRIGAÇÕES DO DETENTOR BENEFICIÁRIO DA ATA.

4.1. Os detentores dos preços registrados deverão cumprir o compromisso firmado por intermédio do presente instrumento, nos termos dispostos no Decreto nº 15.499/2013 e no Edital de Pregão e seus anexos, e cumprir, integralmente, todas as cláusulas e condições constantes dos contratos ou instrumentos equivalentes porventura firmados, sob pena de revogação da presente Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das aplicações das penalidades cabíveis.

5. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES.

5.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

6. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

6.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

6.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couberem, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Capítulo IX do Decreto Municipal nº 15.499, de 2013.

6.2. As aquisições ou contratações adicionais por parte de Órgãos Não Participantes, na forma do art. 22 do Decreto nº 15.499/13, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

quantitativos totais fixados no item 2.1, por item, assim como a totalidade das adesões não poderá exceder ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado, independente do número de Órgãos Não Participantes que aderirem.

6.3. Caberá ao FORNECEDOR, observadas as condições estabelecidas nesta ata de registro de preços, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de solicitação de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes desta ata, assumidas com o Órgão Gerenciador e com os Órgãos Participantes de Compra Nacional

7. DA VALIDADE DA ATA.

7.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir de, ____/____/____ tendo validade até ____/____/____, não podendo ser prorrogada.

8. DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS.

8.1. As condições gerais do fornecimento do produto ou prestação de serviços, tais como os — prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, sanções e demais condições de ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, na minuta de contrato, no Edital da Licitação e na legislação citada em epígrafe.

9. DA DIVULGAÇÃO.

9.1. A publicação resumida desta Ata de Registro de Preços na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo Órgão Gerenciador até o - quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

9.2. Nos termos da Lei Municipal nº 1.851, de 2012, a presente ata de registro de preços deverá ser publicada no Diário Oficial do Município, estando disponível para consulta no sítio eletrônico: <http://dom.pmvc.ba.gov.br/>.

9.3. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais Órgãos participantes (se houver).

10. DO FORO.

10.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Vitória da Conquista – BA, para dirimir as dúvidas, conflitos ou omissões oriundas do presente Termo, com renúncia expressa de qualquer outro por mais especial que seja.

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

<p>MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA NOME COMPLETO Prefeito Municipal</p>	<p>EMPRESA BENEFICIÁRIA XXXXXXXX Representante Legal CPF Nº: XXXX Inst. de outorga de poderes: Contrato Social ou Procuração</p>
--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED
Coordenação de Compras e Patrimônio
www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO

PROCESSO ADM Nº 56.053/2020

CONTRATO N.º _____

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E/OU NÃO PERECÍVEIS) QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO DO MUNICÍPIO DE VITORIA DA CONQUISTA E A EMPRESA _____.

O **MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede no endereço Praça Joaquim Correia, nº 55, Centro, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob o nº 14.239.578/0001-00, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, através do fundo próprio, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob o nº 06.071.702/0001-42 doravante denominada de **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Exmo. Secretário Municipal de Educação o **Sr. ESMERALDINO CORREIA SANTOS**, brasileiro, casado, portador do Documento de Identidade nº 09693948-61, inscrito no Cadastro de Pessoa Física sob o nº 064.774.615-87, residente a Rua João Abuchidid, Edf. San Marino, nº 335, Bairro Candeias, Vitória da Conquista - BA, nomeado pelo Decreto de nº 19.154 de 31 de Janeiro de 2019, 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, inscrito no CPF/MF nº _____-_____, residente e domiciliado na _____, nº _____, Bairro _____, Município – UF, celebram entre si contrato para fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS E/OU NÃO PERECÍVEIS)**, conforme **Pregão Eletrônico nº _____ do tipo menor preço global por lote e Ata de Registro de Preços nº _____, processo nº _____**, observadas as disposições da Lei Federal nº 10.520/2002, subsidiariamente da Lei Federal de nº 8.666/93, e suas alterações posteriores, dos Decretos Municipais nº 11.553/2004, nº 15.499/2013, 20.191/2020 e mediante as cláusulas e condições seguintes:

Cláusula Primeira – DO OBJETO

O presente instrumento contratual tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis (frutas, verduras, temperos, ovos, carnes, leite etc), destinados ao preparo da merenda escolar na Rede Municipal de Ensino de Vitória da Conquista para o ano de 2021, conforme especificações abaixo:

	LOTE Nº _____ (descrição)
--	----------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

Item nº	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Valor Total do Lote (R\$)					

Cláusula Segunda – DO REGIME DE EXECUÇÃO

Os itens, objeto deste contrato, deverão ser entregues no prazo máximo de ____ () dias corridos, a contar da data da emissão da Ordem de Compra que somente será expedida após assinatura do contrato;

2.1. Os itens requisitados deverão apresentar todas as condições dispostas no Anexo Termo de Referência e no Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, mesmo que não transcritas neste contrato, bem como deverão estar de acordo com a especificação estipulada;

Cláusula Terceira – DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE

Pela entrega dos bens, objeto deste contrato, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, o valor total de R\$ _____, por meio de depósito/transferência bancária na conta nº _____- Agência _____-, do Banco _____ em nome da CONTRATADA, estando inclusos neste preço todos os custos, tais como impostos, taxas, mão-de-obra, descargas, fretes 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 ____ () dias corridos, a contar da data da entrega dos bens com a apresentação da respectiva Nota Fiscal, emitida de acordo com a Ordem de Compra e somente após a assinatura do contrato;

3.3. O preço pactuado neste instrumento será fixo e irrevogável, salvo quando, por algum fato ou motivo excepcional, imprevisível ou 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 o reajuste do valor pactuado, acostando os devidos documentos, inclusive planilha de composição de custos, que justifique 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, o processo será encaminhado à Procuradoria Geral do Município para



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED
Coordenação de Compras e Patrimônio
www.pmvc.ba.gov.br

emissão de parecer jurídico.

3.5. Qualquer erro ou omissão ocorrido na documentação fiscal será motivo de correção por parte do CONTRATANTE e haverá, em consequência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.

Cláusula Quarta – DO PRAZO

Este contrato terá vigência de ____ de _____ de ____ até ____ de _____ de ____, proporcionalmente à vigência dos Créditos Orçamentários, admitindo-se a sua rescisão ou prorrogação na forma prevista na Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

4.1. Não obstante o prazo do contrato, especificado nesta cláusula, a CONTRATADA fica vinculada ao CONTRATANTE, para efeito da garantia/validade dos materiais, ficando responsável pela substituição, no prazo de até ____ (____) dias corridos, caso estejam estragados 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 ____.

As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta de fonte de recursos consignados no orçamento programado para o exercício de ____.

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

7.1. Responsabilizar-se pela execução do contrato, em estrita observância às especificações do Termo de Referência, do Edital, da proposta, deste contrato e das normas técnicas vigentes;

7.2. Responsabilizar-se pelo atendimento do objeto previsto no Edital e Termo de Referência, respondendo civil, administrativamente e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que causar, por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a, direta ou indiretamente, causar ou provocar à CONTRATANTE e/ou a terceiros;

7.3. Responder, em relação aos seus funcionários, por todos os custos e despesas decorrentes da execução do contrato, tais como salários, seguros de acidente, tributos, vale-refeição, vale-transporte, encargos e indenizações trabalhistas e outras que porventura venham a ser criadas e/ou exigidas pelo Poder Público;

7.4. Dispor de reservas em estoque dos produtos contratados, assegurando a substituição dos itens que estiverem em desacordo com o exigido ou que apresentem algum tipo de vício, dentro do prazo de garantia dos mesmos;

7.5. Assumir inteira responsabilidade Civil, Penal e Administrativamente por danos e prejuízos que causar, por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto deste contrato e na prestação do serviço



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

contratado;

7.6. A CONTRATADA deverá substituir qualquer material impugnado, no prazo de ____ () dias a partir do recebimento da impugnação;

7.7. Comprovar, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, por meio da atualização das Certidões no Cadastro de Fornecedores do Município de Vitória da Conquista - SICAD;

7.8. Informar previamente toda e qualquer alteração nas condições de fornecimento ou prestação dos serviços que atinja direta ou indiretamente a CONTRATANTE;

7.9. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;

7.10. Suspender ou interromper o fornecimento dos serviços prestados, quando solicitado pela CONTRATANTE;

7.11. Executar fielmente as disposições do Termo de Referência e do edital, em conformidade com as cláusulas acordadas e normas estabelecidas pela Lei nº. 8.666/93 e suas alterações, de forma a não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento da CONTRATANTE;

7.12. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho, danos ou prejuízos, causados a CONTRATANTE e/ou a terceiros, em decorrência da execução do serviço;

7.13. Deverão ser consideradas, juntamente com o que estipula o termo de referência, todas as normas publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e/ou Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO, compreendendo: normas de fornecimento de materiais, especificações, métodos de ensaio, terminologias, padronização e simbologias, além de respeitar todas as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) bem como quaisquer normas sanitária referentes a comercialização dos itens objeto do presente contrato. Os produtos deverão ser fornecidos, rigorosamente, de acordo com as especificações técnicas e com os documentos nelas referidos, as normas técnicas vigentes e as especificações de materiais descritos no termo de referência e no edital;

7.14. A CONTRATADA deverá acatar as decisões, instruções e observações que emanarem da CONTRATANTE, corrigindo o fornecimento sem ônus para esta;

7.15. Atender prontamente a quaisquer exigências da CONTRATANTE, inerentes ao objeto do presente contrato.

7.16. Assegurar a substituição dos materiais dentro do prazo de 10 (quinze) dias corridos, quando estes não estiverem de acordo com as especificações ou quando apresentarem qualquer tipo de vício;

Cláusula Oitava – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O CONTRATANTE, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

- 8.1. Realizar o devido pagamento, pela execução do contrato, no prazo e valor pactuados;
- 8.2. Proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, após a sua assinatura;
- 8.3. Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas ou irregularidades verificadas no cumprimento do contrato, visando a sua regularização;
- 8.4. Proporcionar os meios necessários para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos e condições estabelecidas no contrato, após a sua assinatura;
- 8.5. Solicitar à CONTRATADA todas as providências necessárias para que esta execute o contrato nos termos acordados;
- 8.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA ou por seus prepostos;
- 8.7. Suspender o pagamento da nota fiscal/fatura sempre que houver obrigação contratual pendente por parte da empresa contratada, até a completa regularização;
- 8.8. Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis;

A administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA perante terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como, por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Cláusula Nona – DA FISCALIZAÇÃO

Competirá ao CONTRATANTE proceder à fiscalização de toda execução do Contrato, verificando o cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas, em todos os seus aspectos, consoante o disposto no art. 67, da Lei nº 8.666/1993.

- 9.1. O fiscal do contrato será o servidor _____, matrícula nº. _____, lotado na Secretaria Municipal de Educação – SMED, ou outro servidor designado pela CONTRATANTE;
- 9.2. O fiscal registrará todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas ou defeitos observados;
- 9.3. A ação ou omissão, total ou parcial da Fiscalização do CONTRATANTE não eximirá a CONTRATADA, no que couber, da responsabilidade na execução do contrato;

Cláusula Décima – DAS PENALIDADES

O descumprimento pela **CONTRATADA** das obrigações constantes deste contrato importará, com base no artigo 7º, da Lei 10.520/2002, e artigo 87, da Lei 8.666/1993, garantida a ampla defesa, na aplicação das seguintes sanções:

- I. Advertência por escrito;

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

II. Multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação devidamente atualizado, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas em lei, na hipótese de recusa injustificada da licitante vencedora em celebrar o contrato, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, caracterizando inexecução total das obrigações acordadas;

III. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota Fiscal/fatura referente ao mês em que for constatado o descumprimento de qualquer obrigação prevista no Termo de Referência, Edital ou neste instrumento contratual, ressalvadas aquelas obrigações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas;

IV. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, nos casos de rescisão contratual por culpa da CONTRATADA;

V. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos, conforme disposto no Art. 87, inciso III da Lei 8.666/93;

VI. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior, em conformidade com o Art. 87, inciso IV da Lei 8.666/93.

10.1. As sanções previstas neste contrato são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, sendo assegurado à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa;

10.2. A multa, aplicada após regular processo administrativo, poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela administração;

10.2.1. Se a multa for de valor superior ao do pagamento devido, a CONTRATANTE continuará efetivando os descontos nos meses subsequentes, até que seja atingido o montante atribuído a penalidade, ou, se entender mais conveniente, poderá descontar o valor remanescente da eventual garantia prestada, ou ainda, quando for o caso, realizar a cobrança judicialmente;

10.3. Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso na prestação do serviço advier de caso fortuito ou motivo de força maior;

10.4. As sanções aplicadas à CONTRATADA serão obrigatoriamente registradas no SICAD, nos termos dos procedimentos inerentes ao Município de Vitória da Conquista/BA.

10.5. Caso a CONTRATADA, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa, ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a administração pública e será descredenciado no SICAD, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED
Coordenação de Compras e Patrimônio
www.pmvc.ba.gov.br

multas previstas em edital e neste contrato e das demais cominações legais.

Cláusula Décima Primeira – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E DO TERMO DE REFERÊNCIA

Integram o presente contrato, como se nele estivessem na íntegra transcritas, às cláusulas, condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência e no Edital do processo licitatório, referido no preâmbulo deste contrato, bem como todos os seus anexos.

Cláusula Décima Segunda – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

A CONTRATADA deverá comprovar, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital de licitação e em seus anexos, por meio da atualização das Certidões no Cadastro de Fornecedores do Município de Vitória da Conquista – SICAD, na forma do art. 1º, § 4º e art. 4º do Decreto Municipal n.º 14.872, de 28 de dezembro de 2012.

Cláusula Décima Terceira – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, conforme disposto no art. 77, da Lei n.º 8.666/93, sendo reconhecidos pela CONTRATADA os direitos da CONTRATANTE.

13.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78, da Lei n.º 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80, da mesma Lei, sem prejuízo de outras sanções previstas no mesmo diploma legal.

13.1.1. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurando-se à CONTRATADA o direito ao contraditório e ampla defesa, de acordo com o parágrafo único, do art. 78, da lei acima referida;

13.1.2. Em quaisquer das formas de rescisão contratual: unilateral, amigável ou judicial, deverá ser observado o quanto disposto no art. 79, da Lei n.º 8.666/93.

Cláusula Décima Quarta – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Todas as disposições e especificações constantes deste Contrato, e do Edital do procedimento licitatório citado no preâmbulo, em especial no Anexo III (Termo de Referência), são complementares entre si.

Cláusula Décima Quinta – 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 Edital do **Pregão Eletrônico n.º ____/20__**, em 03 (três) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, que também o assinam, para todos os fins de direito.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

Vitória da Conquista – BA, __ de _____ de 20__.

MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

CPF:

CPF:



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO IV - DECLARAÇÕES

[Razão Social do Licitante], inscrita no CNPJ/MF sob o nº [Número do CNPJ do Licitante], sediada na [Endereço Completo], por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a) [Nome completo do representante], portador da carteira de identidade nº [número do Registro Geral] e do CPF nº [Número do CPF do representante da Licitante], DECLARA que:

- I. cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta atende às exigências do edital do Pregão Eletrônico sob o nº 000/202X, promovido pelo Município de Vitória da Conquista, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- II. não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de dezesseis anos, conforme disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, ressalvando-se a condição de menor aprendiz, cuja contratação é permitida nos termos da legislação;
- III. não possui, na cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inc. III do art. 5º da Constituição Federal;
- IV. que informará imediatamente a este órgão a existência de fatos supervenientes impeditivos à sua habilitação quando da sua ocorrência, nos termos do §2º, artigo 32 da Lei n.º 8666/93.

LOCAL e DATA.

.....
Assinatura do dirigente (ou representante legal) da empresa

.....
Nome do dirigente (ou representante legal) da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE ME E EPP

[Razão Social do Licitante], inscrita no CNPJ/MF sob o nº [Número do CNPJ do Licitante], sediada na [Endereço Completo], por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a) [Nome completo do representante], portador da carteira de identidade nº [número do Registro Geral] e do CPF nº [Número do CPF do representante da Licitante],

DECLARA que se ENQUADRA como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, não havendo nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 11 do Decreto nº 6.204/2007.

DECLARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, conforme disposto no respectivo Edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

LOCAL e DATA.

.....
Assinatura do dirigente (ou representante legal) da empresa

.....
Nome do dirigente (ou representante legal) da empresa




PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br
ANEXO VI - MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO N. 000/000

PROCESSO N. 000/000

OBJETO: [CONFORME O EDITAL]

EMPRESA	
CNPJ	
ENDEREÇO	
TELEFONE	
E-MAIL	
DADOS BANCÁRIOS	

AO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Em atendimento ao Edital do Pregão à epígrafe, apresentamos a seguinte proposta de preços:

LO TE	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFIC AÇÃO	MARC A	U.F	QUANTIDA DE	VALOR UNITÁRI O	VALOR TOTAL

Declaramos que o(s) item(ns) constante(s) desta proposta corresponde(m) exatamente às especificações descritas no Anexo n. 1 do Edital, às quais aderimos formalmente.

Na oportunidade, caso o objeto desta licitação nos seja adjudicado, indicamos como representante legal para assinatura da Ata de Registro de Preços e/ou Contrato, o(a) Sr.(a)

NOME COMPLETO	
FUNÇÃO	
CPF	
TELEFONE	
E-MAIL	



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: _____ (por extenso) dias.

LOCAL e DATA.

.....
Assinatura do dirigente (ou representante legal) da empresa

.....
Nome do dirigente (ou representante legal) da empresa

OBSERVAÇÕES:

- (1) Emitir em papel que identifique o licitante.
- (2) A de preços deverá conter necessariamente todas as especificações técnicas do objeto ofertado, onde não serão aceitas especificações com os dizeres “conforme o edital” ou “conforme o Termo de Referência do edital”, ou dizeres semelhantes.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO VII - DA RELAÇÃO DE ITENS E DO ORÇAMENTO ESTIMADO

ITEM 01 – ABACATE (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
01	Abacate , <i>In Natura</i> , de primeira qualidade, médio grau de maturação, sem defeitos, intactos, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície. Aroma e cor próprias da espécie.	Kg	13.549	4,08	55.279,92

ITEM 02 – ABÓBORA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
02	Abóbora moranga, <i>In Natura</i> . Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie	kg	62.622	2,01	125.870,22

ITEM 03 - AIPIM

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
03	Aipim descascado , congelado. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie	kg	17.847	4,79	85.487,13

ITEM 04 - ALHO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
	Alho , <i>In Natura</i> , suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie	kg	34.484	24,82	855.892,88


PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br
ITEM 05 - AMENDOIM

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
05	Amendoim em casca com médio grau de maturação, livre de grãos que se apresentam ardidos, brotados, chochos, danificados, despelculados, imaturos, mofados, partidos ou quebrados, rancificados.	kg	9.360	9,27	86.767,20

ITEM 06 – BANANA DA PRATA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
06	Banana da prata, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	kg	182.035	4,46	811.876,10

ITEM 07 – BANANA DA TERRA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
07	Banana da terra, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	kg	97.148	6,27	609.117,96

ITEM 08 – BATATA DOCE

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
08	Batata doce, In Natura, suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie.	kg	98.307	5,29	520.044,03

ITEM 09 - BATATA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
------	-----------	---------	------------	----------------	-------


PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

09	Batata inglesa, <i>In Natur</i> , suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie.	kg	120.083	5,20	624.431,60
----	---	----	---------	------	------------

ITEM 10 - BEIJU

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
10	Beiju com recheio de coco açúcar. De primeira qualidade, preferencialmente agroecológico. Produto a base de farinha de tapioca, coco, açúcar e demais ingredientes que se fazem necessários, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrados.	kg	27.043	19,80	535.451,40

ITEM 11 - BETERRABA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
11	Beterraba, <i>In Natura</i> , suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie.	kg	17.639	4,64	81.844,96

ITEM 12 – BISCOITO POLVILHO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
12	Biscoito polvilho, tradicional, crocante, produzido com polvilho azedo, ovos, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans) ou coco e sal.	kg	57.441	19,76	1.135.034,16

ITEM 13 – CANELA EM PÓ - (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
------	-----------	---------	------------	----------------	-------



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

13	Canela em pó, pura, sem adição de nenhuma outra substância, proveniente de cascas, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo.	kg	484	65,33	31.619,72
----	--	----	-----	-------	-----------

ITEM 14 – CARNE BOVINA ACÉM

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
14	Carne bovina em pedaços, do tipo acém de 1º qualidade, sem osso, congelada, sem tempero ou qualquer tipo de conservante, com nível máximo de 15% de gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, textura firme, sabor e odor característico.	kg	189.731	27,95	5.302.981,45

ITEM 15 – CHARQUE DIANTEIRO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
15	Charque dianteiro, preparado com carne bovina de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios (sem ranço), textura firme e suave, com baixo teor de gordura, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não deve conter amônia, corantes artificiais, nitrito e nitrato.	kg	36.296	38,90	1.411.914,40

ITEM 16 – CEBOLA BRANCA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
------	-----------	---------	------------	----------------	-------


PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

16	Cebola branca, In Natura, colhidas ao atingir o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.	kg	40.296	4,16	167.631,36
----	---	----	--------	------	------------

ITEM 17 - CENOURA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
17	Cenoura, In Natura. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie.	kg	82.371	4,08	336.073,68

ITEM 18 - CHUCHU

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
18	Chuchu, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.	kg	137.225	4,86	666.913,50

ITEM 19 - COLORAU

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
19	Colorau, puro, sem adição de nenhuma outra substância, de primeira qualidade, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, sem misturas, limpos, dessecados e moídos de coloração alaranjado, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie.	kg	9.143	12,50	114.287,50

ITEM 20 - COMINHO



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
20	Cominho, puro, sem adição de nenhuma outra substância, de primeira qualidade, fino, homogêneo, sem misturas, limpos, dessecados e moídos, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie.	kg	9.143	13,39	122.424,77

ITEM 21 – CRAVO - (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
21	Cravo da Índia, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas.	kg	484	60,33	29.199,72

ITEM 22 – FARINHA DE TAPIOCA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
22	Farinha de tapioca, de primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Deve ser isento de resíduos de leite e glúten.	kg	31.710	10,44	331.052,40

ITEM 23 – FILÉ DE PEITO DE FRANGO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
23	Filé de peito de frango congelado, apresentar-se congelado em fatias com cerca de 120 g cada, sem tempero, baixo teor de gordura contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.	kg	72.287	13,28	959.971,36

ITEM 24 – FILÉ DE MERLUZA


PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
24	Filé de merluza, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes, congelados a 12 graus Celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (físicas, químicas e organoléptica). Com textura firme, cor, sabor e odor próprios.	kg	12.924	24,95	322.453,80

ITEM 25 – FRANGO (COXA E SOBRECOXA)

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
25	Frango tipo coxa e sobrecoxa, apresentar-se congelado em pedaços padronizados, sem tempero, baixo teor de gordura contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.	kg	250.203	11,44	2.862.322,32

ITEM 26 – GOMA FRESCA - (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
26	Goma fresca, produto obtido da fécula de mandioca hidratada, de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Com cor, cheiro e sabor característicos.	kg	1.264	9,13	11.540,32

ITEM 27 – IOGURTE (COM POLPA DE FRUTAS)

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
------	-----------	---------	------------	----------------	-------



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

27	Iogurte com Polpa de Frutas, sabores: frutas, ameixa e morango, isento de corantes artificiais, produto fermentado, obtido a partir do leite de mamíferos, por ação em simbiose das bactérias Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus dando como resultado a coagulação do leite. Unidade com 200 ml.	UND	196.684	5,12	1.007.022,08
----	---	-----	---------	------	--------------

ITEM 28 – IOGURTE NATURAL (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
28	Iogurte natural, isento de corantes artificiais, produto fermentado, obtido a partir do leite de mamíferos, por ação em simbiose das bactérias Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus dando como resultado a coagulação do leite. Unidade com 500 ml.	UND	3.160	10,23	32.326,80

ITEM 29 - LARANJA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
29	Laranja, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	kg	278.421	3,05	849.184,05

ITEM 30 - MAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
30	Maçã, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	kg	80.344	8,22	660.427,68

ITEM 31 - MAMÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
------	-----------	---------	------------	----------------	-------


PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

31	Mamão, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	kg	90.011	3,49	314.138,39
----	--	----	--------	------	------------

ITEM 32 – MANGA ESPADA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
32	Manga espada, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades	kg	145.113	3,74	542.722,62

ITEM 33 – MARGARINA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
33	Margarina produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal. Com no máximo 50% de Lipídios. Isenta de gorduras trans. Com quantidade máxima de 70mg de sódio por porção. Com aspecto: emulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme; Cor: amarela ou branca amarelada; Sabor e odor: próprio (não rançoso).	kg	20.133	11,76	236.764,08

ITEM 34 - MANTEIGA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
------	-----------	---------	------------	----------------	-------


PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

34	Manteiga, produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Cloreto de sódio até Máximo de 2g/100g de manteiga. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.	kg	10.254	55,98	574.018,92
----	--	----	--------	-------	------------

ITEM 35 - MELANCIA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
35	Melancia, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades.	kg	324.774	2,66	863.898,84

ITEM 36 - OVO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
36	Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, peso médio de 50g, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal-RISPOA.	Dz.	127.109	5,64	716.894,76

ITEM 37 – PÃO DE LEITE

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
------	-----------	---------	------------	----------------	-------


PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

37	Pão de leite, produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com todos os ingredientes necessários a este alimento, sabor agradável, consistência suave e macio, livre de fungos, mofo e quaisquer contaminação física. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Será proibida a fabricação com emprego de corante.	kg	144.261	11,08	1.598.411,88
----	---	----	---------	-------	--------------

ITEM 38 – PÃO INTEGRAL - (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
38	Pão Integral, rico em fibras, tendo como base a adição de dois cereais integrais, farinha de trigo integral e aveia, podendo conter ainda farinha de trigo refinada. Os percentuais tanto da farinha de trigo integral quanto da aveia devem ser no mínimo de 33%, já o da farinha de trigo refinada deve ser de no máximo 33%.	kg	632	15,30	9.669,60

ITEM 39 - PIMENTÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
39	Pimentão, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.	kg	32.606	4,77	155.530,62

ITEM 40 – POLPA DE FRUTA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
------	-----------	---------	------------	----------------	-------


PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Educação-SMED

Coordenação de Compras e Patrimônio

www.pmvc.ba.gov.br

40	Polpa de fruta, congelada, não fermentada, concentrada, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado. A polpa deverá ser pasteurizada a fim de garantir a destruição de possíveis microrganismos patogênicos, mantendo as suas características sensoriais. Sabores diversos (cajú, manga, acerola, goiaba, umbu, maracujá), preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais	kg	155.243	7,83	1.215.552,69
----	---	----	---------	------	--------------

ITEM 41 - TOMATE

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
41	Tomate, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.	kg	149.960	5,46	818.781,60

VALOR TOTAL DOS ITENS	R\$ 27.587.748,47
------------------------------	--------------------------