

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**EDITAL DE LICITAÇÃO****PREGÃO ELETRÔNICO n.º 006/2017 para *Registro de Preços***
Processo nº 14371/2016

O MUNICIPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA - BAHIA, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de Vitória da Conquista – BA, inscrita no CNPJ sob nº. 14.239.578/0001-00 por intermédio do **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO INTERINO**, consoante atribuições que lhe conferem as Leis Municipais de n.º 421/87 e 1.270/04 e Decreto Municipal nº. 17.719/2017 e 17.563/2017 expedidos pelo Chefe do Poder Executivo Municipal e tendo em vista o disposto na Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, e, subsidiariamente à Lei Federal nº. 8.666/93 com as alterações da Lei Federal nº. 8.883/94 e Decreto Federal nº. 3.555/00, alterado pelo Decreto Federal nº. 3.693/02, Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e Decretos Municipais nºs. 11.553/2004, 15.499/2013, torna público que fará realizar às **14h30min do dia 30 de março de 2017**, na sala de licitações, situada na Praça Joaquim Correia, nº 55, Centro, na Cidade de Vitória da Conquista - Bahia, o **PROCESSO LICITATÓRIO** na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE** para seleção da proposta mais vantajosa visando a **ELABORAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA CONTRATAÇÃO DE PESSOA(S) JURÍDICA(S) ESPECIALIZADA(S) OBJETIVANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS EM CUMPRIMENTO AOS CARDÁPIOS DAS CRECHES E ESCOLAS MUNICIPAIS E FILANTRÓPICOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, JUNTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E AOS PROGRAMAS CORRELACIONADOS: COORDENAÇÃO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COORDENAÇÃO PROJOVEM URBANO E CAMPO, TODOS PELA EDUCAÇÃO-TOPA, BRASIL ALFABETIZADO, COM RECURSOS PROVENIENTES DAS TRANSFERÊNCIAS DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO FNDE/PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE FUNDAMENTAL/FUNDAMENTAL MAIS EDUCAÇÃO/CRECHES/QUILOMBOLAS MAIS EDUCAÇÃO, TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO/FNDE, TRANSFERÊNCIAS DE CONVÊNIOS - EDUCAÇÃO**, conforme objeto e demais indicações, na forma consubstanciada nas cláusulas deste Edital.

Gildásio Oliveira de Carvalho
Secretário Municipal de Administração

SERÁ SEMPRE CONSIDERADO O HORÁRIO DE BRASÍLIA - DF PARA TODAS AS INDICAÇÕES DE TEMPO CONSTANTES NESTE EDITAL

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**1. REGÊNCIA LEGAL**

Lei Federal 8.666/93 e 10.520/02, LC 123/06 alterada pela LC 147/2014, Decreto Federal nº. 5.450/05 e Decretos Municipais nº. 17.719/2017, 17.563/2017, 15.499/2013 e 11.553/2004.

2. FINALIDADE/OBJETO

2.1. Elaboração de registro de preços para futura contratação de pessoa(s) jurídica(s) especializada(s) objetivando o fornecimento de gêneros alimentícios estocáveis em cumprimento aos cardápios das creches e escolas municipais e filantrópicos da rede municipal de ensino, junto a Secretaria Municipal de Educação e aos programas correlacionados: Coordenação Municipal de Alimentação Escolar, Coordenação Projovem Urbano e Campo, Todos pela Educação-TOPA, Brasil Alfabetizado, com recursos provenientes das Transferências do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE/Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE Fundamental/Fundamental Mais Educação/Creches/Quilombolas Mais Educação, Transferências de Recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/FNDE, Transferências de Convênios - Educação.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1. A aquisição se faz indispensável para garantir o cumprimento do cardápio dos gêneros alimentícios a serem licitados, em prol de atender as necessidades do registro de vida escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino do município de Vitória da Conquista/BA, bem como, ao atendimento aos programas correlacionados, conforme Anexo III-Termo de Referência, de acordo com os termos e especificações constantes do contrato e do edital.

4. ÓRGÃOS INTERESSADOS

Secretaria Municipal de Educação – SMED

5. ÓRGÃO GERENCIADOR

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD / Gerência de Compras (SEMAD)

- **A CONTRATANTE** designa como **ÓRGÃO GERENCIADOR** da Ata de Registro de Preços a Gerência de Compras, Órgão da Administração Pública Municipal, responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços, conforme Artigo 2º, inciso III do Decreto Municipal nº. 15.499/2013.

6. MODALIDADE E Nº DA LICITAÇÃO

Pregão Eletrônico SRP nº006/2017

7. Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO

Processo. Nº. 14371/2016

8. TIPO DE LICITAÇÃO/JULGAMENTO**8.1. Tipo de Licitação:** Menor Preço**8.2. Julgamento:** *Menor Preço Global por Lote.***9. LOCAL E DATA DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E INÍCIO DA ABERTURA DOS ENVELOPES**

9.1. Endereço eletrônico: O Pregão será realizado em sessão pública *on line* por meio de recursos de tecnologia da informação – INTERNET, através do site www.licitacoes-e.com.br ou www.bb.com.br, acessando o link de LICITAÇÕES, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “licitações-e”, constante da página eletrônica do Banco do Brasil.

9.2. Endereço para envio da documentação (Proposta de Preços e Habilitação): Gerência de Compras- situada à Praça Joaquim Correia, n.º 55 – Centro, Vitória da Conquista – Bahia. CEP 45.000-907.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**Início de Acolhimento de propostas: 27/03/2017 a partir das 08h00min.****Recebimento das propostas: 30/03/2017 às 10h00min****Abertura das propostas: 30/03/2017 a partir 10h00min****Início da sessão de disputa de preços: 30/03/2017 às 14h30min**

Tempo Normal de Disputa de cada lote: O tempo normal de disputa acontecerá conforme discricionariedade do Pregoeiro, acrescido do tempo aleatório, determinado pelo sistema (tempo randômico).

10. DISPÊNDIO ESTIMADO DA LICITAÇÃO

10.1. Estima-se um gasto total de **R\$ 7.130.651,23** (sete milhões, cento e trinta mil, seiscentos e cinquenta e um reais e vinte e três centavos) com a presente contratação.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Fonte de Recursos: 9215 - Transferências do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE/Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE Fundamental/Fundamental Mais Educação/Creches/Quilombolas Mais Educação;

15 - Transferências de Recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/FNDE;

22 – Transferências de Convênios da Educação;

Atividade: será informada por ocasião da contratação.

Elemento de despesa: será informado por ocasião da contratação.

Sub-elemento: será informado por ocasião da contratação.

12. FORMA DE PRESTAÇÃO/FORNECIMENTO

12.1 O fornecimento será conforme necessidade e solicitação da Unidade Requisitante.

12.1.1. Será gradativa, conforme escala previamente definida pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar e Conselho de Alimentação Escolar, a partir da solicitação da Secretaria Municipal de Educação – SMED.

13. PRAZO DE ENTREGA/PRESTAÇÃO E FORMA DE PAGAMENTO**13.1. Prazo de entrega/prestação**

Em até **15 (quinze) dias corridos**, contados da data de recebimento da Ordem de Compra/Serviço pelo licitante vencedor, devendo observar os critérios dispostos neste Edital e no Termo de Referência.

13.2. Forma de Pagamento

O pagamento pela aquisição será através de crédito em conta corrente ou outra forma conveniente para o Contratante, com o prévio aval do **CONTRATADO, no prazo de até 30 (trinta) dias** após confirmação da execução dos serviços e ou recebimento dos produtos licitados por parte da Unidade Requisitante e **emissão da nota fiscal/fatura.**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**14. LOCAL DA ENTREGA DOS PRODUTOS/ PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

14.1. Os produtos deverão ser entregues no Depósito Central da Coordenação de Alimentação Escolar – SMED, situada na Rua A, Quincas Brito II, Quadra B, nº 66, Lote 9/10, Felícia, Vitória da Conquista/BA, CEP:45.023-065.

15. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS / VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1. Vigência da Ata de Registro de Preços: A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura.

15.2. Vigência do contrato: O contrato terá vigência prevista proporcional aos créditos orçamentários, nos termos da lei, com início na data da assinatura.

16. LOCAL, HORÁRIO E MEIO DE COMUNICAÇÃO PARA ESCLARECIMENTOS SOBRE ESTE EDITAL.

16.1. Pregoeiro(a) Responsável: Lara Betânia Lélis Oliveira designada através do Decreto Municipal nº 17.563/2017 ou outro servidor designado.

16.2. Equipe de Apoio: Ediane Costa Souza designada através do Decreto Municipal nº 17.563/2017 ou outro servidor designado.

16.3. Endereço: Praça Joaquim Correia, nº 55, Centro, Vitória da Conquista – Bahia. (*Gerência de Compras*)

16.4. Horário: Das 09h:00min às 12h:00min e das 14h:00min às 17h:00min

16.5. Telefone: (77)3424 8516/3424 8518/3424 8515

16.6. E-mail: compraspmvc@hotmail.com

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

17. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

17.1. Somente serão admitidos a participar desta Licitação os interessados previamente credenciados perante o **Banco o Brasil** (www.bb.com.br), que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste edital e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado;

17.2. Os interessados que tenham sido declarados inidôneos e suspensos do direito de licitar, pela Administração Municipal, Estadual ou Federal, cujo conceito abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob o seu controle e as fundações por ela instituídas ou mantidas, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que sejam reabilitados perante a autoridade que aplicou a penalidade, não poderão participar do certame.

17.3. Os interessados que estiverem em regime de falência, concordata, dissolução, liquidação ou concurso de credores, também não poderão participar do certame.

17.4. Não será admitida a participação de empresas em consórcio nesta Licitação.

17.5. Não será admitida a participação, direta ou indiretamente de licitações, pessoas ou empresas que estejam enquadradas nas limitações impostas pelo art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93, concomitantemente com o previsto no art. 89º da Lei Orgânica Municipal, bem como com o art. 129º da Lei Complementar Municipal nº 1.786/2011, que dispõe sobre o Regime Jurídico Único-RJU dos servidores do Município de Vitória da Conquista - BA.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**18.DAS CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO****18.1.** A habilitação será realizada mediante comprovação de:

- 18.1.1.** Habilitação Jurídica;
- 18.1.2.** Regularidade Fiscal e Social;
- 18.1.3.** Qualificação Econômico-Financeira;
- 18.1.4.** Qualificação Técnica.

18.2. Todos os documentos exigidos deverão ter sido expedidos por autoridades ou órgão competente do domicílio da licitante, podendo ser apresentados em original, em fotocópia autenticada, em publicação na imprensa oficial ou em cópias simples, desde que acompanhadas pelo original, as quais serão conferidas e autenticadas, pela Comissão de Licitação. Não serão aceitas fotocópias extraídas por processo de fac-símile. Os documentos exigidos deverão preferencialmente ser relacionados, separados, colecionados e numerados na ordem estabelecida neste edital.**18.3.** As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de 90 (noventa) dias da data de emissão.**18.4.** As certidões extraídas da Web somente terão validade se confirmada sua autenticidade pelo pregoeiro ou membro de equipe de apoio.**18.5. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

A documentação relativa à habilitação jurídica da empresa, cujo objeto social deverá ser compatível com o objeto licitado, consistir-se-á em:

- 18.5.1.** No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- 18.5.2.** Em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo em vigor, devidamente registrado e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 18.5.3.** 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;
- 18.5.4.** Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 18.5.5.** Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 18.5.6.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 18.5.7.** Certidão Simplificada ou Termo de Enquadramento comprovando a condição de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, expedido pela Junta Comercial do domicílio do interessado, caso cumpra os requisitos legais para esse enquadramento, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar 123/2006 com alterações promovidas pela Lei 147/2014.
- 18.5.8.** Cópias das cédulas de identidade dos sócios com poderes legais constituídos para representar a empresa e assinatura do contrato. Quando se tratar de procurador, além da procuração deverá ser apresentado o RG/CPF do outorgado;

18.6. REGULARIDADE FISCAL E SOCIAL

A documentação relativa à habilitação fiscal e social da empresa, cujo objeto social deverá ser compatível com o objeto licitado, consistir-se-á em:

- 18.6.1.** Comprovante de inscrição do CNPJ, expedido pela Receita Federal do Brasil;
- 18.6.2.** Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Estadual do domicílio do interessado;
- 18.6.3.** Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio do interessado;
- 18.6.4.** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (emitida com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02.10.2014), expedida pela Receita Federal;
- 18.6.5.** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedida pela Caixa Econômica Federal (CEF);
- 18.6.6.** Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho;

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

18.6.7. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do interessado, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

18.6.8. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal (Alvará de Localização e Funcionamento ou outro equivalente), relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

18.7. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

A documentação relativa à qualificação econômico-financeira, cujo objeto social deverá ser **compatível com o objeto licitado**, consistir-se-á em:

18.7.1. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis de Resultados do último Exercício Social exigível, apresentados na forma da lei, devidamente registrados na Junta comercial ou órgão equivalente, que comprove a boa situação financeira da empresa atualizada por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por Balancetes ou Balanços Provisórios, de acordo com a Lei das Sociedades por Ações, constando Termo de Abertura e Encerramento.

18.7.1.1. Para balanço escriturado pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED o mesmo deverá estar acompanhado do Termo de Abertura e Encerramento, Recibo de Entrega de Livro Digital e Recibo de Entrega da Escrituração (FCONT) encaminhada a RFB;

18.7.2. Os documentos referidos neste item deverão estar assinados por bacharel ou técnico em Ciências Contábeis, devidamente habilitados, constando nome completo e registro profissional;

18.7.3. No caso específico de Sociedades por Ações (Sociedade Empresária do Tipo S.A), o balanço deverá ser apresentado por publicação no Diário Oficial do Estado;

18.7.4. Para as empresas constituídas no exercício de 2015, será exigido apenas o Balanço de Abertura, na forma da lei, assinado por técnico habilitado no CRC com aposição da etiqueta de declaração de habilitação profissional (DHP);

18.7.5. A comprovação da boa situação econômico-financeira da empresa será avaliada pelos índices abaixo, apurados com base no balanço apresentado, os quais deverão vir com os respectivos valores calculados, conforme estabelecido no Art. 31, da Lei 8.666/93, e pela comprovação do capital social;

18.7.5.1. Índice de Liquidez Geral:

$$\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não circulante}} \geq 1,0$$

18.7.5.2 Índice Liquidez Corrente

$$\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1,0$$

18.7.5.3 Índice de Solvência Geral:

$$\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não circulante}} \geq 1,0$$

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

-
- 18.7.6.** Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da empresa licitante, com validade mínima de 30 dias, ou aquela expressa no corpo da mesma ou com data não superior a 06 (seis) meses da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar de ato normativo próprio ou do documento;
- 18.7.7.** Declaração/Certidão do Simples Nacional extraída do site oficial Simples Nacional, disponível em: http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/quando_tratar-se_de_empresa_optante_pelo_Simples_Nacional. Somente para Microempreendedores Individuais (MEI), Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP).

18.8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 18.8.1.** Comprovação através de atestado(s) de aptidão para o fornecimento dos produtos em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 18.8.1.1. Os atestados deverão referir-se aos materiais fornecidos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 18.8.1.2. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados ao Pregoeiro, quando solicitado por esse último.
- 18.8.2.** Alvará de fiscalização fornecido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde Municipal ou Estadual, conforme o caso, para empresas que se propõem a industrializar ou comercializar alimentos, produtos farmacêuticos e químicos, materiais e instrumentos médicos, odontológicos e afins.

18.9. DO TRATAMENTO JURÍDICO DIFERENCIADO DESTINADO AOS MICROEMPREENDEDORES (MEI), ÀS MICROEMPRESAS (ME) E ÀS EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP)

- 18.9.1.** Nas contratações públicas de bens, serviços e obras do Município, deverá ser concedido tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para o MEI, a ME e a EPP, nos termos do disposto na Lei Complementar Federal nº 123/06, alterada pela Lei Complementar 147/14.
- 18.9.2.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública Municipal, para a regularização da documentação, do pagamento ou do parcelamento do débito, e para a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 18.9.2.1. A falta de regularização da documentação, no prazo previsto, implicará a decadência do direito a contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- 18.9.3.** Nas licitações será assegurada como critério de desempate, preferência de contratação para o MEI, ME e EPP.
- 18.9.4.** Na modalidade de pregão, entende-se por empate aquelas situações em que o intervalo percentual seja apurado após a fase de lances e antes da negociação e corresponda à diferença de até 5% (cinco por cento) superior ao valor da menor proposta ou do menor lance, caso os licitantes o tenham oferecido.
- 18.9.5.** Para efeito do disposto no item anterior, ocorrendo o empate ficto, e desde que a melhor oferta inicial não tenha sido apresentada por MEI, ME ou EPP, proceder-se-á da seguinte forma.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

18.9.5.1. O MEI, ME ou EPP melhor classificado poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que o objeto será adjudicado em seu favor.

18.9.5.2. Não ocorrendo a contratação do MEI, ME ou EPP, na forma do item anterior, serão convocados os remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 18.9.5.1 na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

18.9.5.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelo MEI, ME e EPP que se encontrem nos intervalos estabelecidos no item 18.9.5.1, será realizado sorteio entre eles para que se identifique o que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

18.9.5.4. Na hipótese da falta de contratação nos termos previstos, o contrato será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

18.10. DAS DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES À HABILITAÇÃO

18.10.1. Declaração Geral Conjunta de Pleno Conhecimento e Enquadramento, de Inexistência de fato Superveniente Impeditivo da Habilitação para licitar e o que estabelece o Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, combinado com o Art. 27 da Lei nº. 8.666/93, alterada pela Lei nº. 9.854/99 (Declaração Geral Conjunta – Anexo I);

18.10.2. Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do Artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/06 alterada pela Lei Complementar nº. 147/14, conforme modelo constante do anexo II do presente instrumento. (*quando for o caso de enquadramento da empresa licitante na hipótese presente*)

19. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E EFETIVA PARTICIPAÇÃO

19.1. O credenciamento do LICITANTE será realizado através do Banco do Brasil, no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis após a formalização do pedido e da entrega da documentação necessária;

19.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e senha pessoal intransferíveis, com validade de 01 (um) ano para acesso às **Licitações-e** (www.licitacoes-e.com.br) e funcionará como assinatura eletrônica, implicando em responsabilidade legal e na presunção de sua capacidade para a realização das transações inerentes a este pregão eletrônico, validando todos os atos praticados;

19.3. Os interessados deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, **acompanhada de RG e CPF do outorgado**, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema;

19.4. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto, Contrato Social ou Consolidação, **acompanhado de RG e CPF do representante legal**, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

19.5. Caberá ao fornecedor 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;

19.6. Informações complementares sobre credenciamento poderão ser obtidas pelo telefone 0800 729 0500 ou pelo e-mail: licitacoes@bb.com.br.

20. DA HABILITAÇÃO PRELIMINAR

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

20.1. A Habilitação preliminar na Licitação modalidade pregão se dará por meio do preenchimento da Declaração Geral Conjunta, conforme consta modelo no Anexo I, que é parte integrante deste Edital. É de inteira responsabilidade do Fornecedor/Proponente as informações prestadas na Declaração mencionada, a fim de poder licitar com o Poder Público de qualquer uma das esferas Federal, Estadual e ou Municipal;

20.2. O fornecedor/proponente deve ter condição de cumprir, em tempo hábil, a exigência de entrega de, no mínimo, todos os documentos mencionados no item 18 deste Edital.

21. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

21.1. Antes de enviar a proposta comercial em formulário eletrônico, o LICITANTE deverá manifestar em campo próprio do site www.llicitacoes-e.com.br, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas neste Edital.

21.2. As propostas comerciais deverão ser enviadas através do site: www.llicitacoes-e.com.br mediante a opção “*Acesso Identificado*”, no sistema eletrônico do Banco do Brasil, obedecendo a data e horários estabelecidos no item 9.

21.3. A proposta ofertada deverá conter especificações e características detalhadas dos produtos cotados, bem como, a garantia e outros elementos que de forma inequívoca os identifiquem, em consonância com o conteúdo do Anexo III – Termo de Referência.

21.4. A partir do horário previsto no Edital (item 9), terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura e divulgação das propostas de preços recebidas e em consonância com as especificações e condições detalhadas pelo edital, passando o pregoeiro a avaliar a sua aceitabilidade, sendo posteriormente classificadas para a etapa de lances.

21.5. Após a classificação das propostas, o pregoeiro fará a divulgação no sistema eletrônico, convocando os proponentes para apresentarem lances.

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

21.7. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

21.8. Iniciada a sessão pública do pregão eletrônico, não caberá desistência da proposta.

21.9. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital.

21.10. Os LICITANTES poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário estabelecido e as condições de aceitação (**tempo mínimo transcorrido de 01 segundo e máximo de até 30 minutos**).

21.11. O sistema rejeitará automaticamente os lances cujos valores forem superiores ao último lance registrado.

21.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que foi recebido e registrado em primeiro lugar.

21.13. A desistência em apresentar lance, implicará a exclusão do LICITANTE nesta etapa e na manutenção do último preço apresentado pelo LICITANTE, para efeito da classificação final.

21.14. Após este ato, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço global.

21.15. Durante o transcurso da sessão, os LICITANTES serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado, vedada a identificação do detentor do lance, bem como dos demais participantes.

21.16. No caso de desconexão do pregoeiro com o site www.llicitacoes-e.com.br no decorrer da etapa competitiva do pregão, e permanecendo o sistema acessível aos LICITANTES, a etapa terá continuidade para a recepção de lances, devendo o pregoeiro, assim que for possível, retomar sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

21.16.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão eletrônico será suspensa e terá reinício somente após 30 (trinta) minutos da comunicação eletrônica expressa aos participantes, encaminhada através de mensagem em formulário próprio do site licitações-e, divulgando data e hora da reabertura da sessão.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

21.17. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 02 (duas) horas, a sessão do pregão eletrônico será suspensa e somente terá reinício no dia e horário previamente fixado no site www.licitacoes-e.com.br.

21.18. A etapa de lances será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual, será automaticamente encerrada a recepção de lances.

21.19. Alternativamente ao disposto no item anterior, poderá o pregoeiro, mediante justificativa devidamente registrada em ata, antecipar o encerramento da sessão de disputa do tempo normal, desde que transcorrido o tempo mínimo de 50% do previsto inicialmente no edital para a sessão de lances, mediante o encaminhamento de aviso automático de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de 01 (um) segundo até 30 (trinta) minutos, findo o qual será encerrada a recepção de lances. Neste caso, antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.

21.20. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

21.21. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.

22. DA PROPOSTA DE PREÇOS

22.1. O licitante vencedor deverá apresentar proposta por escrito, conforme modelo Anexo VIII do Edital, com a documentação de habilitação de que trata o **item 18**.

22.1.1. A proposta deverá ser apresentada em uma via original, em papel timbrado da empresa licitante, devendo conter os dados da proponente (razão social, endereço, CNPJ/MF, banco, agência e conta corrente, correio eletrônico etc.), impressa sem emendas ou rasuras e redigida com clareza em língua portuguesa, datada e devidamente assinada por seu representante legal, em envelope lacrado. (**Modelo de Proposta sugerido no Anexo VIII**).

22.1.1.1. A Comissão recomenda aos licitantes que façam constar de suas propostas nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar a Ata de Registro de Preços com o Município.

22.1.1.2. É de inteira responsabilidade do Licitante o preço e demais condições apresentadas, salvo se no momento da abertura da proposta for alegado erro, e aceito pelo Pregoeiro, o que será registrado em Ata, devendo o item ser desconsiderado da proposta.

22.1.1.3. Quando a proposta e anexos constantes do Edital forem assinados por procurador legalmente constituído, os documentos deverão estar acompanhados de RG e CPF do outorgado, bem como do outorgante.

22.1.2. A **Proposta de Preços da empresa arrematante e os Documentos de Habilitação** deverão ser encaminhados ao endereço eletrônico indicado no item 16.6 do Preâmbulo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir do encerramento da sessão de disputa, com preços atualizados, em conformidade com os lances eventualmente ofertados, devendo os documentos originais ou cópias autenticadas serem postados, no prazo de até 03 (três) dias úteis à **Comissão de Avaliação de Compras** no endereço constante no Preâmbulo.

22.1.3. A proposta de preço deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado, bem como conter os preços unitário e total, expressos em moeda nacional, com até duas casas decimais após a vírgula, em algarismos e por extenso.

22.1.4. A proposta deverá ter prazo de validade de **120 (cento e vinte) dias**.

22.1.5. Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada e adjudicada, esta fica automaticamente prorrogada.

22.1.6. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a prazo e especificações do produto ofertado ou qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas apenas aquelas alterações destinadas a sanar evidentes erros formais, ou nos casos previstos neste edital.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

-
- 22.1.7.** É vedado à empresa licitante retirar a sua proposta após a abertura da sessão do presente Pregão.
- 22.1.7.1.** Iniciada a sessão pública do pregão eletrônico, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo de oferta de propostas ou lances equivocados e de valor inexistente.
- 22.1.8.** Não se considerará como critério de classificação e nem de desempate das propostas qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital.
- 22.1.9.** As propostas apresentadas em desacordo com as condições e especificações constantes desta Licitação e ainda as que apresentem preços simbólicos, irrisórios ou excessivos, incompatíveis com os preços de mercado, conforme a discricionariedade do Pregoeiro será desclassificada.
- 22.1.10.** Propostas com valores aparentemente muito abaixo do mercado só serão aceitas mediante apresentação de composição de custos, no prazo improrrogável de 24h ou, se for o caso, declaração da empresa assumindo e reafirmando o preço proposto, comprometendo-se a executar o serviço, sem prejuízo das sanções cabíveis em caso de má prestação.
- 22.1.11.** Serão rejeitadas as propostas que:
- 22.1.11.1.** Sejam incompletas, isto é, não contenham informação (ões) suficiente (s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;
- 22.1.11.2.** Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexistentes, por decisão do Pregoeiro.
- 22.1.12.** Em caso de divergência entre os valores unitários e totais, serão considerados os primeiros, e, entre os expressos em algarismos e por extenso, será considerado este último.
- 22.1.13.** Deverão estar incluídos nos preços propostos todas e quaisquer despesas necessárias para o objeto desta licitação, tais como: impostos, tributos, encargos e contribuições sociais, fiscais, para-fiscais, fretes, seguros de transporte e demais despesas inerentes, devendo o preço ofertado corresponder, rigorosamente às especificações do objeto licitado.
- 22.1.14.** O Pregoeiro poderá, caso julgue necessário, solicitar esclarecimentos adicionais sobre a composição dos preços propostos.

23. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

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

23.2. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado a melhor proposta ou lance de menor valor para negociação, decisão e aceitação.

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

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

23.5. Sendo aceitável a oferta, será verificado, pelo Pregoeiro, o atendimento das condições habilitatórias do **LICITANTE** que a tiver formulado, conforme previsto no **item 18 deste Edital**.

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

23.8. Da sessão, o sistema gerará Ata Circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, e estará disponível para consulta no site: www.licitacoes-e.com.br.

24. DA HABILITAÇÃO

24.1. A Proposta de Preços da empresa arrematante e os Documentos de Habilitação deverão ser encaminhados ao endereço eletrônico indicado no item 16.5 do Preâmbulo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir do encerramento da sessão de disputa, com preços atualizados, em conformidade com os lances eventualmente ofertados, devendo os documentos originais ou cópias autenticadas serem postados, no prazo de até 03 (três) dias úteis ao pregoeiro designado no endereço constante no Preâmbulo.

24.1.1. Os documentos necessários à habilitação deverão estar com prazo vigente e poderão ser apresentados, de imediato, via e-mail institucional compraspmvc@hotmail.com, após o encerramento da etapa de lances da sessão pública; devendo os documentos originais ou cópias autenticadas ser enviados, no prazo de até 04 (quatro) dias úteis ao pregoeiro designado no endereço constante no item 9.2 deste edital.

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

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

24.3. Os documentos a serem apresentados relativos à Habilitação Jurídica deverão atender o que estabelece o **item 18.5, deste Edital**.

24.4. Para fins de habilitação fiscal, deverão ser apresentados os documentos relativos à Regularidade Fiscal e Social, constantes do **item 18.6, deste Edital**.

24.5. Os documentos a serem apresentados para habilitação relativos à Qualificação Técnica deverão atender o que estabelece o **item 18.8, deste Edital**.

24.6. Os documentos a serem apresentados para habilitação relativos a Qualificação Econômico - Financeira deverão atender o que estabelece o **item 18.7, deste Edital**.

24.7. Os documentos a serem apresentados para habilitação através das Declarações para Credenciamento exigidas deverão atender o que estabelece o **item 18.10, deste Edital**.

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

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

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

25. DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL E RECURSOS

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

25.1.2. Os Recursos ou Impugnações deverão ser protocolados pelo Licitante em horário de expediente normal (09h00min à 17h00min), junto ao Protocolo Geral da PMVC, localizado na Secretaria de Finanças, em atenção à Gerência de Compras, para que seja gerado número de protocolo e, instaurado o devido processo. **NÃO SERÃO ACEITOS PEDIDOS ENCAMINHADOS POR FAX OU OUTRO MEIO ELETRÔNICO;**

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

25.2. Declarado o licitante vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediatamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente

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

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

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

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

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

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

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

25.10. Os autos do processo permanecerão com vistas franqueadas aos interessados na Gerência de Compras da Prefeitura de Vitória da Conquista, situada à Praça Joaquim Correia, nº 55, Centro – Vitória da Conquista, Bahia.

26. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

27. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

27.1. O pagamento devido à empresa **CONTRATADA** será efetuado proporcionalmente à execução do objeto, em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos, através de crédito em conta corrente ou outra forma conveniente para o Contratante, com o prévio aval do **CONTRATADO**, a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e após a declaração pelo Contratante do recebimento definitivo do objeto licitado.

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

28. DA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO/CONTRATO

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

28.2. Deverá a Unidade Requisitante, proceder ao acompanhamento e fiscalização dos objetos licitados.

28.2.1. A responsabilidade para análise dos objetos licitados ficará a cargo do servidor indicado pela Unidade Requisitante.

28.3. A fiscalização da Administração não permitirá que os empregados da **CONTRATADA** executem tarefas em desacordo com as preestabelecidas.

28.4. A **CONTRATANTE** designará servidor para acompanhamento e fiscalização da entrega dos materiais licitados, que registrará em relatório todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, estabelecendo prazo para a regularização das falhas ou defeitos observados. Preferencialmente tal designação recairá sobre servidor integrante de setor/órgão que utiliza os serviços/produtos relacionados ao respectivo contrato.

29. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

29.1. A licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Vitória da Conquista/BA e será descredenciada no SICAD (Vitória da Conquista), pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais;

29.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto da licitação, a Administração aplicará à **CONTRATADA**, as seguintes sanções:

a) Cancelamento da Ata de Registro de Preços;

b) Advertência por escrito;

c) Multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação devidamente atualizado, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 28, do Decreto nº 5.450/2005, na hipótese de recusa

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

injustificada da licitante vencedora em celebrar o contrato, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, caracterizando inexequção total das obrigações acordadas;

- d)** Multa de 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor total da contratação devidamente atualizado, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 28, do Decreto nº 5.450/2005, na hipótese de recusa injustificada da CONTRATADA em apresentar a garantia, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da assinatura do contrato, e/ou recompor o valor da garantia, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após regularmente notificada;
- e)** Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura referente ao mês em que for constatado o descumprimento de qualquer obrigação prevista neste Termo de Referência ou no termo contratual, ressalvadas aquelas obrigações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas;
- f)** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, nos casos de rescisão contratual por culpa da CONTRATADA.

29.3. A sanção prevista na alínea “a” poderá ser aplicada juntamente com as demais penalidades, assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis;

29.4. As sanções previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

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

29.6. Se a multa for de valor superior ao do pagamento devido, a CONTRATADA continuará efetivando os descontos nos meses subsequentes, até que seja atingido o montante atribuído à 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.

29.7. Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso na prestação do serviço/fornecimento dos produtos advier de caso fortuito ou motivo de força maior.

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

30. RESCISÃO

30.1. O contrato poderá ser rescindido pelo **MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA**, a qualquer tempo, de conformidade com os artigos 77, 78, 79 e seus § §, da Lei nº 8.666/93

30.2. A rescisão imediata do Contrato caberá, além de outras hipóteses legais, independentemente de interpretação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo de outras penalidades, quando a contratada

30.2.1. Falir, ou estiver em concurso de credores, dissolução ou liquidação

30.2.2. Transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes desta licitação

30.2.3. Deixar de cumprir, total ou parcialmente, as obrigações contratuais

30.2.4. Desatender às determinações do servidor do **MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA**, no exercício de suas atribuições de acompanhamento e fiscalização da execução do contrato.

30.2.5. Cometer, reiteradamente, faltas na execução do contrato.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

30.2.6. For objeto de fusão, cisão ou incorporação que prejudique o cumprimento do contrato

30.2.7. Nas hipóteses de rescisão com base nos incisos I a XI do art. 78 da Lei 8.666/93, não cabe, à Contratada, direito a qualquer indenização

31. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO

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

31.2. A presente licitação poderá ser anulada, por ilegalidade ou revogada por conveniência e oportunidade administrativa, sem que assista aos concorrentes o direito a qualquer reclamação ou indenização.

32. DOS PRAZOS PARA ENTREGA DA ORDEM E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

32.1. O prazo para início do fornecimento dos materiais licitados será de 15(quinze) dias corridos, a partir da assinatura do contrato, após solicitação da Unidade Requisitante, através da emissão e encaminhamento de Ordem de Compra/Serviço aos respectivos fornecedores, vencedores de cada lote licitado, promovidos pela Unidade Requisitante.

33. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

33.1. A Ata de Registro de Preços, objeto desta licitação, obedecerá às condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, terá validade não superior a 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do § 3º do artigo 15 da Lei 8.666/93 e artigo 12º do Decreto 15.499/2013;

33.2. O proponente vencedor será convocado, por escrito, para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, retirar, assinar e devolver a Ata do Registro de Preços, na forma da minuta apresentada no **Anexo X**, adaptada à proposta vencedora.

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

33.4. É facultado ao CONTRATANTE, quando o convocado não assinar, aceitar ou retirar a Ata de Registro de Preços, convocar os demais proponentes remanescentes a fazê-lo, na ordem de classificação, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no item 29.

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

33.6. Após adjudicação do objeto e homologação do resultado da licitação pela autoridade competente, será efetuado o registro de preços mediante Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviços e Ata de Registro de Preços, a ser firmados entre a licitante vencedora e a Unidade Requisitante da licitação.

33.7. A Ata de Registro de Preços destina-se a subsidiar o acompanhamento dos preços.

33.8. A existência de preços registrados não obriga a Administração Municipal a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a realização de licitações de um ou mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, nos termos do art. 16 do Decreto Municipal nº 15.499/2013.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

33.9. A Ata de Registro de Preços não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa anuência do Órgão Gerenciador, nos termos do Decreto Municipal nº 15.499/2013, e da Unidade Requisitante da presente licitação.

33.10. Toda vez que for constatada, através de pesquisa de preços realizada pela Unidade Requisitante ou pelo Órgão Gerenciador, que os valores registrados no Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviços encontram-se divergentes dos praticados no mercado, a Administração Municipal poderá:

33.10.1. Cancelar os itens com preços registrados cujos valores estejam acima dos preços praticados e o fornecedor não aceite adequá-los ao mercado;

33.10.2. Promover ajustes dos preços registrados na hipótese de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos casos previstos no art. 65, inciso II, alínea “d” da Lei 8.666/93, mediante comprovação oficial, fundamentada e aceita pela Administração Municipal.

34. DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

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

35. DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA DETENTORA DA ATA

35.1. Os produto/serviços deverão ser entregues/prestados em perfeita conformidade com as condições estabelecidas no Edital e em seus Anexos, sendo que, o projeto, as especificações ou qualquer outro documento que integre o presente processo administrativo são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

35.2. É de responsabilidade da CONTRATADA substituir na execução do objeto licitado, qualquer material impugnado no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a partir do recebimento da impugnação.

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

35.4. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora fica obrigada a fornecer os produtos, na forma solicitada na Ordem de Compra (quando tratar-se de produtos) e ou os serviços, na forma solicitada na Ordem de Serviço.

35.5. Os quantitativos totais são estimados e representam as previsões do Município de Vitória da Conquista no período de 01 (um) ano.

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

36.1. A CONTRATANTE designa como ÓRGÃO GERENCIADOR da Ata de Registro de Preços a Gerência de Compras, Órgão da Administração Pública Municipal, responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços, conforme Decreto Municipal nº. 15.499/2013

36.2. Compete à Coordenação de Material e Patrimônio, por intermédio da Gerência de Compras, a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços - SRP, conforme Decreto Municipal nº 15.499/2013, em especial:

- ✓ Convidar, mediante correspondência, os órgãos da Administração Municipal para participar do Registro de Preços;
- ✓ Consolidar todas as informações relativas à estimativa individual de consumo da administração encaminhadas pelos órgãos e setores da Administração Municipal;
- ✓ Promover todos os atos necessários e instrução processual para a realização do procedimento licitatório pertinente;
- ✓ Realizar, com auxílio dos Órgãos Solicitantes, pesquisa de preços com vista à identificação dos valores dos bens e serviços a serem licitados;
- ✓ Confirmar junto aos Órgãos Solicitantes a sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos;
- ✓ Encaminhar cópia da Ata aos demais Órgãos Solicitantes;

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

-
- ✓ Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo à ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata;
 - ✓ Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços.

37. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

38. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

38.8. Os preços propostos poderão ser reajustáveis, em consonância com o que estabelece o item 34.2.

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

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

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

38.12. Os casos omissos serão dirimidos pelo Pregoeiro, com observância da legislação em vigor, em especial as Leis nº. 8.666/93, Lei nº. 10.520/2002 e Lei Complementar nº. 123/06 e alterações previstas na LC 147/2014 e Decretos Municipais n.ºs 11.553/04 e 15.499/2013.

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

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

38.15. O Município é considerado consumidor final, sendo que o licitante deverá obedecer ao fixado no Artigo 155,§ 2º, VII b, da Constituição Federal de 1988, podendo-se valer da aplicação das normas consubstanciadas no Código de Defesa do Consumidor.

38.16. Quando todas as propostas forem desclassificadas e ou houver número insuficiente de propostas, o pregoeiro poderá suspender o pregão e estabelecer, imediatamente, um novo prazo para o recebimento de novas propostas, nos termos da lei 8.666/93, art. 43, §8º.

39. ÍNDICE DE ANEXOS

39.1. No ato da aquisição do Edital o adquirente deverá observar se o seu exemplar está devidamente completo e acompanhado dos seguintes anexos:

ANEXO I	Modelo de Declaração Conjunta para Habilitação
ANEXO II	Modelo de Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte
ANEXO III	Termo de Referência
ANEXO IV	Considerações Gerais ao Objeto
ANEXO V	Descrição Técnica dos Alimentos
ANEXO VI	Dos Lotes / Especificações e Quantitativos
ANEXO VII	Metodologia para Avaliação de Amostras
ANEXO VIII	Modelo Padrão de Proposta Econômica
ANEXO IX	Modelo de Procuração
ANEXO X	Minuta da Ata de Registro de Preços com efeitos de Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviços
ANEXO XI	Minuta de Contrato de Fornecimento

Vitória da Conquista - BA, 16 de março de 2017.

*Lara Betânia Lélis de Oliveira
(Pregoeira)*

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO GERAL CONJUNTA PARA HABILITAÇÃO**

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico SRP	Número: 006/2017
--	----------------------------

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

- Que possui pleno conhecimento de todas as informações e das condições contidas no edital referente ao **Pregão Eletrônico SRP nº. 0XX/2017**.
- Que está apta a participar de licitações e contratações administrativas, conforme respectivo Edital, não estando enquadrada em nenhum impedimento legal para licitar e contratar com o Município de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, especialmente no que tange ao art. 9º da Lei nº 8.666/93 e a possibilidade elencada na Lei Municipal nº 1.786/2011 de 16 de dezembro de 2011, art. 129, incisos XIII e XIV.
- Que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente certame licitatório, atendendo a todas as exigências feitas no referido instrumento convocatório, inclusive aquelas relativas ao cumprimento do objeto da licitação.
- Que, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, combinado com o artigo 27 da Lei nº. 8.666/93, alterado pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

Vitória da Conquista – BA, DIA de MÊS de 2017.

Razão Social / CNPJ / Nome e Nº do RG do Representante Legal / Assinatura

CARIMBO DA EMPRESA

NÃO SERÃO ACEITAS DECLARAÇÕES MANUSCRITAS, TAMPOUCO AQUELAS PREENCHIDAS EM FORMULÁRIO COM TIMBRE DA PMVC. AS MESMAS DEVERÃO SER CONFECCIONADAS PREFERENCIALMENTE EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**ANEXO II - MODELO DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico SRP	Número: 006/2017
--	----------------------------

(Nome da Pessoa Jurídica/Pessoa Física) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, CNPJ nº. xxxxxxxxxxxxxx sediada (endereço completo) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, neste ato representada legalmente por (nome e qualificação do representante legal) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, declara sob as penas da lei

- Cumprir plenamente os requisitos para classificar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 com alterações promovidas pela LC 147/2014. Declara, ainda, ciente das responsabilidades administrativas, civis e criminais.

Vitória da Conquista – BA, DIA de MÊS de 2017.

Razão Social / CNPJ / Nome e Nº do RG do Representante Legal / Assinatura

CARIMBO DA EMPRESA

NÃO SERÃO ACEITAS DECLARAÇÕES MANUSCRITAS, TAMPOUCO AQUELAS PREENCHIDAS EM FORMULÁRIO COM TIMBRE DA PMVC. AS MESMAS DEVERÃO SER CONFECCIONADAS PREFERENCIALMENTE EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA****TERMO DE REFERÊNCIA**

TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA OBJETIVANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS EM CUMPRIMENTO AOS CARDÁPIOS DAS CRECHES E ESCOLAS MUNICIPAIS E FILANTRÓPICAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E AOS PROGRAMAS CORRELACIONADOS.

- 1. ORGÃO/SETOR LICITANTE:** Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – SMED;
- 2. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:** Contratação de pessoa jurídica objetivando o fornecimento de Gêneros Alimentícios Estocáveis 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.
- 3. JUSTIFICATIVA:** A contratação em questão se faz imprescindível em razão AO CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO dos gêneros a serem licitados em atendimento as necessidades do registro da vida escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino na cidade de Vitória da Conquista, bem como, ao atendimento dos programas relacionados abaixo em suas especificidades.
- 4. PERÍODO DO CONTRATO:** O contrato terá vigência prevista proporcional aos créditos orçamentários nos termos da lei, com início na data da assinatura e término em 31 de dezembro de 2017.
- 5. VALOR TOTAL ESTIMADO PARA CONSECUÇÃO DO OBJETO:** O valor total previsto para contratação é de R\$ 7.130.651,23 (Sete Milhões, Cento e Trinta Mil, Seiscentos e Cinquenta e Um Reais e Vinte e Três Centavos), obtido de acordo com a média calculada entre as cotações de preços apuradas no mercado constante no processo.
- 6. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** As dotações orçamentárias para classificação da despesa será oportunamente informada à época da contratação. No entanto, segue prioritariamente as Fontes de Recursos necessárias:

UNIDADE REQUISITANTE: Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – SMED.

Fontes de Recursos:

Elemento de despesas 2026

9215 – 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: **Coordenação Projovem Urbano e Campo – SMED.**

Fontes de Recursos:

Ficha 10623015

Elemento de despesa 339030

Fonte Recurso 15

UNIDADE REQUISITANTE: TOPA: Todos Pela Alfabetização – SMED.

Fontes de Recursos:

Elemento de despesa 1002

Fonte Recurso 22

UNIDADE REQUISITANTE: Brasil Alfabetizado – SMED.

Fontes de Recursos:

Elemento de despesa 1002

Fonte Recurso 22

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

7. FORMA DE PAGAMENTO: O pagamento devido à empresa **CONTRATADA** será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos gêneros licitados, respeitando os prazos de liberação dos recursos do FNDE-PNAE, através de crédito em conta corrente ou outra forma conveniente para o contratante, com o prévio aval do **CONTRATADO**, a partir da apresentação da Nota Fiscal e declaração pelo Contratante do recebimento definitivo do objeto licitado.

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

8. FORMA DE FORNECIMENTO DOS PRODUTOS: Será gradativa, conforme escala previamente definida pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar e Conselho de Alimentação Escolar, a partir da solicitação da Secretaria Municipal de Educação - SMED, através da emissão e encaminhamento de Pedido(s) aos respectivos fornecedores, vencedores de cada lote licitado.

9. PRAZO PARA INÍCIO DO FORNECIMENTO:

9.1. As amostras deverão ser entregues, 02 (duas) unidades de cada um dos produtos em embalagem original, no prazo máximo e improrrogável de 6 (seis) dias corridos após o término da disputa eletrônica, junto com a relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa.

9.2. Após a assinatura do contrato e o recebimento da respectiva ordem de compras, os produtos deverão ser entregues em até 15 (quinze) dias corridos.

10. DA APRESENTAÇÃO DAS PLANILHAS E DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

10.1. A licitante deverá apresentar proposta de preços cotando separadamente os valores referentes ao item licitado.

10.2. No preço proposto deverão estar inclusas todas as despesas que compõem o item a ser licitado.

11. ENDEREÇO PARA ENTREGA: Os gêneros deverão ser entregues pelos fornecedores no Depósito Central da Coordenação de Alimentação Escolar – 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.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: Constituem obrigações da CONTRATADA:

12.1. Entregar os gêneros licitados dentro do prazo previsto no item 9 deste termo;

12.2. O fornecimento dos gêneros deverá respeitar as reivindicações da vigilância sanitária.

12.3. Responsabilizar-se pela execução do contrato, observando todas as condições estabelecidas neste instrumento.

12.4. Assumir inteira responsabilidade Civil e Administrativa por danos e prejuízos que causar, por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade dos gêneros licitados;

12.5. 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.

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

13.1. Realizar o devido pagamento, pela execução do contrato, no prazo e valor pactuados;

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

-
-
- 13.2. Proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, no prazo de 10 (dez) dias corridos da sua assinatura;
 - 13.3. Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato, visando a sua regularização.
 - 13.4. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos e condições estabelecidas no contrato;
 - 13.5. Solicitar à CONTRATADA todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;
 - 13.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA ou por seus prepostos;
 - 13.7. Suspender o pagamento da nota fiscal/fatura sempre que houver obrigação contratual pendente por parte da empresa contratada, até a completa regularização;
 - 13.8. Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis.

14. DA CONTRATAÇÃO:

- 14.1. A contratação dos serviços objeto deste Termo de Referência dar-se-á por meio de Contrato Administrativo, a ser assinado com a empresa vencedora do certame, por ITEM/LOTE de fornecimento de gêneros, observando-se os itens solicitados, conforme Minuta de Contrato a ser fornecida juntamente com o Edital de Licitação;
- 14.2. Não será efetivada a prorrogação contratual quando os preços praticados pela CONTRATADA estiverem superiores aos de mercado, admitindo-se a negociação para redução de preços;
- 14.3. Também não se realizará a prorrogação contratual quando a CONTRATADA tiver sido declarada inidônea ou suspensa no âmbito da União ou da própria CONTRATANTE, enquanto perdurarem os efeitos.

15. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 15.1. Competirá ao Contratante proceder o acompanhamento da entrega dos objetos e registrar, todas as ocorrências e as deficiências verificadas, e em sua cópia será encaminhada a CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.
- 15.2. A fiscalização da Administração não permitirá que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as preestabelecidas;

16. DAS SANÇÕES

- 16.1. O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

16.2. Em caso de inexecução parcial ou total das condições fixadas na licitação, erros ou atraso na execução dos serviços e quaisquer outras irregularidades, a Administração Pública Municipal poderá, isolada ou cumulativamente, garantida a prévia defesa, aplicar a adjudicatária as seguintes penalidades, tendo como base o Art. 7º da lei 10.520/2002 e subsidiariamente o artigo 87 da Lei 8.666/1993:

- a) Advertência por escrito;
- b) Declaração de inidoneidade para participar de licitação e impedimento de contratar com a União, com órgãos e entidades do Estado da Bahia e dos demais estados da federação, com o Distrito Federal e Municípios por prazo de até 05(cinco) anos;
- c) Descredenciamento no Cadastro de Fornecedores do Município de Vitória da Conquista pelo mesmo prazo previsto na alínea anterior;
- d) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro de 10 (dez) dias corridos, contados da data de sua convocação;
- e) Multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do objeto não entregue;
- f) Multa de 0,7 % (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do objeto não entregue por cada dia subsequente ao trigésimo;
- g) A Administração reserva o direito de descontar do pagamento devido à CONTRATADA o valor de qualquer multa porventura imposta em virtude do descumprimento das condições estipuladas no contrato;
- h) As multas previstas nesta cláusula não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

17. DESCRIÇÃO DOS LOTES:

Lote	PRODUTOS	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE A SER CONTRATADA PELO PERÍODO DE 10 MESES		PROJEÇÃO DE CUSTO POR LOTE	
				MÍNIMA	MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
1	Achocolatado em Pó	ACHOCOLATADO EM PÓ (ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS) - Ingredientes: açúcar, cacau em pó, extrato de malte, sal, proteína, carboidrato, sódio, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, PP), estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. O produto deverá estar de acordo com a Portaria MA-369, de 04/09/97, Resolução RDC nº 259/2002. Deverá apresentar o Registro Completo no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem contendo 400 g, fardo com 10 Kg – QUILO.	Kg	5.000	8.000	14,70	117.600,00
2	Achocolatado em Pó Diet	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET (ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS): Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, vitaminas e minerais (minerais - ferro, zinco e selênio; vitaminas: A, D, E, B1, B2, C; nicotinamida; ácido pantotênico; B6; ácido fólico e B12).	Kg	20	25	33,07	826,75



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

		Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de Potássio. Com Selo de Qualidade ANAD. Embalagem de 210 g em caixas de 1 Kg - QUILO.					
3	Açúcar Cristal	AÇÚCAR CRISTAL - Branco, de primeira qualidade, composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Fardo contendo 30 unidades de 1 Kg – QUILO. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	Kg	30.000	110.000	3,43	377.300,00
4	Adoçante Líquido Stevia	ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA (100% NATURAL) - Extraído de planta, pode ir ao fogo e realça o sabor dos alimentos; sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. Embalagem individual de 100 ml em bisnaga com bico dosador de gotas. 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 - UNIDADE.	und	20	60	10,47	628,20
5	Amido de Milho	AMIDO DE MILHO - Produto puro e natural derivado do milho; com aspecto fino e homogêneo; cor branca e levemente amarelada; inodoro; sabor característico; solúvel em água ou leite. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem de 500 g. 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 - QUILO.	Kg	1.500	2.500	11,62	29.050,00
6	Arroz Branco Tipo 1	ARROZ BRANCO TIPO 1 – Arroz agulhinha; beneficiado; no mínimo 80% de peso de grãos inteiros; cor própria; odor (antes e pós-cocção) característico; sabor (após cocção) característico. Fardo com 30 x 1 Kg – QUILO. O produto deverá ser	Kg	5.000	11.000	3,61	39.710,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

		elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos- QUILO.					
7	Arroz Parboilizado Tipo 1	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - Arroz parboilizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 Kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. 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- QUILO.	Kg	40.000	60.000	3,55	213.000,00
8	Aveia em Flocos Finos	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Aveia laminada em flocos finos, em farelo 100% natural e integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% com proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras, não contendo colesterol e açúcar. 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- QUILO.	Kg	3.000	8.500	13,04	110.840,00
9	Biscoito Doce Tipo Amanteigado Sabor Leite	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO SABOR LEITE - Composição mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, amido de milho, açúcar cristal, açúcar invertido, leite em pó, sal refinado, estabilizante, lecitina de sódio e aromatizante. Contendo vitaminas (B1, B2, B6, PP), minerais (Ferro, Cálculo), fibra alimentar, proteína e carboidrato. Empacotado em plástico atóxico, selado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Acondicionados	Kg	2.000	3.500	11,52	40.320,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

		em caixas. Embalagem primária deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade e número de registro no órgão competente. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Produto de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS- QUILO.					
10	Biscoito Doce Tipo Maria	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com Ferro e Ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, carboidrato, proteína, fibra alimentar, sal, fermentos químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), acidulante Ácido Láctico, melhorador de farinha Protease (INS 1101 i) e aromatizante. Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado. Embalagem individual com 400 g. 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 - QUILO.	Kg	10.000	40.000	10,6	424.000,00
11	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, extrato de malte, açúcar invertido, amido, fermento biológico, açúcar, estabilizante Lecitina de Soja, fermento químico Bicarbonato de Sódio, acidulante Ácido Láctico e melhorador de farinha Protease (INS 1101 i). Isento (0%) de gordura do tipo trans. Embalagem individual de 400 g. 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- QUILO.	Kg	15.000	55.000	10,02	551.100,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

12	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker Integral	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL – Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, rico em fibra alimentar, gordura vegetal, sal, extrato de malte, açúcar invertido, amido, fermento biológico, açúcar, estabilizante Lecitina de Soja, fermento químico Bicarbonato de Sódio, acidulante Ácido Láctico e melhorador de farinha Protease (INS 1101 i). Isento (0%) de gordura do tipo trans. Embalagem individual de 400 g. 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- QUILO.	Kg	50	150	10,70	1.605,00	
13	Café em Pó	CAFÉ EM PÓ (SELO ABIC - SEM CONSERVANTES) – Café torrado e moído, com selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café), de primeira qualidade, sem conservantes. 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. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. Embalagem a vácuo, aluminizada, pacote de 250 g, fardo 05 kg – QUILO.	Kg	500	8.000	19,64	157.120,00	
14	Chá Erva Cidreira	CHÁ DE ERVA CIDREIRA (Melissa officinalis) - Produto constituído de partes de vegetais, inteiras, fragmentadas ou moídas, obtidos por processos tecnológicos adequados a cada espécie. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em caixas, embalagens de 20 g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês - UND. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos -	und	10	14	3,82	53,48	



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

		UNIDADE.					
15	Chá Erva Doce	CHA DE ERVA DOCE (Pimpinellaanisum L.) - O Chá de erva-doce deve ser constituído por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécies vegetais genuínas, sãs, limpas e dessecadas. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20 g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês – UND. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - UNIDADE.	und	10	14	3,30	56,70
16	Chá Mate	CHÁ MATE – 100% extrato solúvel de Erva Mate (Ilexparaguariensis), instantâneo, solúvel em agua quente ou fria. Constituído pelas folhas e outras partes do ramo, adequadamente dessecados, ligeiramente tostados ou não, partidos ou moídos. O chá mate não pode ser artificialmente colorido ou adicionado de ingredientes e misturado com outros vegetais. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. 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 - UNIDADE.	und	10	14	5,25	73,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

17	Chá Preto	CHÁ PRETO - O chá deve ser preparado com folhas e brotos sãos e limpos, procedentes de espécies vegetais genuínas. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos a espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas, não pode ser artificialmente colorida. Acondicionado em sache, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20 g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês. 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 - UNIDADE.	und	50	200	2,69	538,00	
18	Charque Dianteira	CHARQUE DIANTEIRA - Com selo de inspeção S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal). Baixo teor de gordura. Sabor agradável antes e após cocção; não poderá estar com sabor e/ou odor 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. Em embalagem à vácuo de 1 Kg - QUILO.	Kg	3.000	10.000	25,58	255.800,00	
19	Coco Ralado Desidratado	COCO RALADO DESIDRATADO - Desidratado da polpa de coco; sem adição de açúcar; textura suave; sabor e odor característico do coco, 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- QUILO.	Kg	2.000	7.500	31,50	236.250,00	
20	Extrato de Tomate	EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate concentrado de primeira qualidade; preparado com frutos maduros; escolhidos; sem sementes; sem pele; boa aparência; massa espessa. Ingredientes: tomates selecionados, açúcar e sal. O produto deverá estar isento de fermentações e	und	20.000	40.000	2,64	105.600,00	



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

		não indicar processamento defeituoso. O produto não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 350 g - UND. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - UNIDADE.					
21	Farinha de Arroz	FARINHA DE ARROZ - Produto a base de arroz pré-cozido, amido, farinha de arroz, maltodextrina, adicionado de vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e ÁCIDO FÓLICO) e sais minerais (FERRO E ZINCO), em pó. Não contém glúten. Acondicionado em pacotes apropriados de polietileno contendo 200 g, hermeticamente fechados. Reembalados em fardo de 10 Kg – QUILO. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	Kg	50	100	15,37	1.537,00
22	Farinha Láctea	FARINHA LÁCTEA – Enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem econômica, resistente, atóxicos, bem vedados, com peso de 210 a 250g cada. Reembalados em fardo de 10 Kg – QUILO. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	1.000	2.700	20,47	55.269,00
23	Farinha de Trigo c/ Fermento	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - De 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de	Kg	3.500	7.500	4,44	33.300,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

		matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Embalagem transparente, fardo de 10 x 1 Kg – QUILO.					
24	Feijão Carioquinha Tipo 1	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 - De qualidade, novo, maduro, limpo e seco, não devem conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), não devem estar murchos e sem brilho; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Será permitido o limite de 2 % de impurezas e materiais estranhos. Constituído de no mínimo de 97% de grãos. FARDO 30 x 1 Kg – QUILO.	Kg	25.000	50.000	6,67	333.500,00
25	Fubá de Milho	FUBÁ DE MILHO- Fubá de milho refinado enriquecido com ferro e Ácido Fólico: 1ª Qualidade. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Produto puro e natural derivado do milho. Não poderá estar úmido, fermentado ou rancoso. O produto deve apresentar rendimento mínimo, após o cozimento, de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O Regulamento Técnico que define a obrigatoriedade da adição de ferro em farinhas de milho foi publicado em forma de Consulta Pública (Consulta Publicada ANVISA n.º 63, de 06 de agosto de 2001). 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 - QUILO.	kg	7.000	15.000	6,00	58.800,00
26	Geléia de Frutas	GELÉIA DE FRUTAS –Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços (exceto pedúnculos e cascas). O produto deverá ser preparado com frutas sadias e limpas. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Ingredientes: polpa ou suco de frutas, nos sabores GOIABA e / ou MORANGO, concentrado até a consistência gelatinosa com edulcorante sem sabor residual. Não é permitido o uso de corantes e	und	100	500	4,65	2.325,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

		aromatizantes artificiais. 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. - UNIDADE.					
27	Geléia de Frutas Diet	GELÉIA DE FRUTAS DIET – Isento de açúcar, produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços (exceto pedúnculos e cascas). O produto deverá ser preparado com frutas sadias e limpas. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Ingredientes: polpa ou suco de frutas, nos sabores GOIABA e / ou MORANGO, concentrado até a consistência gelatinosa com edulcorante sem sabor residual. Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais. 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. - UNIDADE.	und	40	80	10,17	813,60
28	Goiabada	GOIABADA (BARRA) - Goiabada em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em potes de 500g, embalados em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega. Contendo 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. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores /	kg	900	2.000	7,11	14.220,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

		Industrializadores de Alimentos- QUILO.					
29	Leite em Pó Desnatado	LEITE EM PÓ DESNATADO - Produto obtido por desidratação do leite de vaca desnatado e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de fermentação, sem adição de soro de leite. Ingredientes: Leite desnatado, fosfato tricálcico, vitaminas (A e D), emulsificante lecitina de soja, não contém glúten. O produto deve ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	Kg	50	250	29,83	7.457,50
30	Leite em Pó Integral Instantâneo	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Produto desidratado do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processamento tecnologicamente adequado, sem soro de leite. Com vitaminas (A, C, e D) e minerais, 26% de gorduras totais e emulsificante lecitina de soja. Preparo instantâneo e de boa solubilidade. Acompanhado de Ficha e Laudo Técnico da composição nutricional do produto- QUILO.	Kg	40.000	95.000	27,93	2.653.350,00
31	Macarrão de Arroz Tipo Espaguete	MACARRÃO DE ARROZ (ESPAGUETE) - Ingredientes: Farinha de Arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro, cálcio e ácido fólico, fibra alimentar, fécula de batata, corante natural cúrcuma. SEM GLUTÉN- QUILO.	Kg	70	350	6,40	2.240,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

32	Macarrão de Arroz Tipo Parafuso	MACARRÃO DE ARROZ (PARAFUSO) - Ingredientes: Farinha de Arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro, cálcio e ácido fólico, com fibra alimentar, fécula de batata, corante natural cúrcuma. SEM GLUTÉN- QUILO.	Kg	50	150	6,25	937,50
33	Macarrão Tipo Espaguete c/ Ovos	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS - Não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água adicionada de ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico. 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- QUILO.	Kg	10.000	35.000	5,93	207.550,00
34	Macarrão Tipo Parafuso c/ Ovos	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS - Não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água, adicionada de ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico. 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- QUILO.	Kg	9.000	25.000	6,30	157.500,00
35	Margarina Vegetal Cremosa c/ Sal	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL - Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, vitamina A 15.000 U.I /100 g; estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja; conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio; acidulante ácido cítrico; antioxidante: TBHQ e EDTA; aroma idêntico ao natural de manteiga; corante betacaroteno sintético idêntico ao natural e corantes naturais: de urucum e cúrcuma. Com selo de inspeção S.I.F., não contém 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-	Kg	9.000	18.000	20,46	368.280,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

		QUILO.					
36	Margarina Vegetal sem Leite	MARGARINA VEGETAL SEM LEITE – Água, óleos vegetais líquidos e hidrogenados, com até 60% de lipídios, sal, enriquecido com vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e ÁCIDO FÓLICO) beta caroteno, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol e ácido ricinoléico, conservador benzoato de sódio e/ou sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido láctico e ácido cítrico, antioxidante EDTA, cálcio dissódico, corante natural de urucum e cúrcuma e antioxidante BHT. Não contém glúten, não contém lactose ou traços de lactose. 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- QUILO.	Kg	50	100	13,30	1.330,00
37	Milho em Flocos Pré-cozido	MILHO EM FLOCOS PRÉ-COZIDOS - Flocos de milho pré-cozido; amarelo; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. O Regulamento Técnico que define a obrigatoriedade da adição de ferro em farinhas de milho foi publicado em forma de Consulta Pública (Consulta Publicada ANVISA n.º 63, de 06 de agosto de 2001). 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 - QUILO.	Kg	3.500	15.000	3,15	47.250,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

38	Milho para Mungunzá	MILHO PARA MUNGUNZÁ- Milho branco de tamanho e formato naturais, limpos e secos. 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 - QUILO.	Kg	4.000	19.000	4,67	88.730,00
39	Milho para Pipoca	MILHO PARA PIPOCA - De primeira qualidade, produto natural, limpo e seco. Aspecto: grãos com alto índice de capacidade de expansão; deverá apresentar índice de capacidade de expansão acima de 15. 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 - QUILO.	Kg	2.000	5.000	5,40	27.000,00
40	Milho Verde - lata	MILHO VERDE (LATA) - Em conserva, grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros), tamanho e coloração uniformes. 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 - UNIDADE.	und	1.000	3.000	2,15	6.450,00
41	Óleo de Soja Refinado	ÓLEO DE SOJA REFINADO- 1ª Qualidade. Produto obtido de vegetal com origem em uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E. 0% de Gordura Trans. 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 - UNIDADE.	und	12.000	25.000	5,15	128.750,00
42	Proteína Texturizada de	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (ESCURA) - De primeira	Kg	5.000	15.000	9,50	142.500,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	Soja (escura)	qualidade (escura), não transgênico; cor: marrom escura; sabor e odor (antes e depois da cocção: agradável), isenta de gordura, corante natural de caramelo. Com teor de proteína mínima de 52%, obtido a partir da proteína de soja com base seca. De acordo com a RDC nº278 de 2005 da ANVISA. 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- QUILO.					
43	Sardinha em Conserva - lata	SARDINHA EM CONSERVA ENLATADA - Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. 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 - UNIDADE.	und	500	1.000	2,99	2.990,00
44	Suco Concentrado em Garrafa Sabor Cajú	SUCO DE GARRAFA SABOR CAJÚ - Ingredientes: polpa de CAJÚ (mínimo 90%) e água, conservadores e acidulantes. Com 90% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. 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. Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 litros - UNIDADE.	und	3.000	10.000	3,59	35.900,00
45	Suco Concentrado em Garrafa Sabor Goiaba	SUCO DE GARRAFA SABOR GOIABA - Ingredientes: polpa de GOIABA (mínimo 90%) e água, conservadores e acidulantes. Com 90% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. O produto deverá ser elaborado de acordo com o	und	3.000	10.000	4,91	49.100,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

		Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 litros - UNIDADE.					
46	Suco Concentrado em Garrafa Sabor Manga	SUCO DE GARRAFA SABOR MANGA - Ingredientes: polpa de MANGA (mínimo 90%) e água, conservadores e acidulantes. Com 90% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. 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. Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 litros - UNIDADE.	und	3.000	10.000	4,21	42.100,00
TOTAL GERAL DOS LOTES						R\$	7.130.651,23

18. CONSIDERAÇÕES FINAIS:

- 18.1.Os produtos deverão ser entregues em endereços fornecidos pela Coordenação de Alimentação Escolar de acordo com as necessidades;
- 18.2. A execução dos Trabalhos previstos neste Termo de Referência não implica em qualquer relação de emprego ou vínculo trabalhista, sendo, portanto, regido sem subordinação jurídica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Página 42 de 111

ANEXO IV – CONSIDERAÇÕES GERAIS AO OBJETO

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico SRP	Número: 006/2017
---	----------------------------

Observações / Instruções para participação

1. A quantidade especificada para o fornecimento dos produtos é resultante de um levantamento elaborado pela respectiva **Secretaria Municipal de Educação/SMED** considerando-se **respectivas atuações e necessidades**.
2. **Deverão ser respeitadas todas as descrições definidas pela unidade requisitante sem qualquer tipo de alteração.**
3. O fornecimento dos materiais será realizado no endereço informado na Ordem de Compra/Serviço, ou em outro local diverso solicitado pela Unidade Requisitante.
4. **E as amostras deverão ser entregues, 02(duas unidades) de cada um dos produtos em embalagem original, no prazo máximo e improrrogável de 06 (seis) dias corridos após o término da disputa eletrônica, junto com a relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa.**
5. **Responsável/Possível Fiscal do Contrato:** A responsabilidade para análise dos produtos licitados e as dúvidas referentes às especificações dos produtos deverão ser reportadas ao Sr. **Josenilton Oliveira Pacheco** ou outro servidor indicado por este vinculado à Secretaria Municipal de Educação/SMED – Telefone (77) 3427 – 4130, em horário comercial.
6. A contratação com o licitante vencedor obedecerá às condições do instrumento de contrato constante do **Termo de Referência e da Minuta de contrato**, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições da legislação.
7. O custo estimado para essa aquisição está descrito no **Termo de Referência e Dos Lotes/Especificação e Quantitativos** deste Certame.

- Serão consideradas desclassificadas as propostas que não forem elaboradas de forma clara, inconfundível e em perfeita concordância com o item do presente do Termo de Referência, ou que:
- a) Revelarem-se excessivas ou manifestamente inexequíveis;
 - b) Oferecerem vantagens não previstas neste Edital;
 - c) Apresentarem preços globais ou unitários simbólicos, ou irrisórios;

**ANEXO V – DESCRIÇÃO TÉCNICA DOS ALIMENTOS****DESCRIÇÃO TÉCNICA DOS ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS – SECOS****ITEM 1 – ACHOCOLATADO EM PÓ****1.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS-Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, carboidrato, proteína, gorduras totais, cálcio, sódio, ferro, fibra alimentar, vitaminas (A, B1, B2, B5, B6, B12, C, biotina), emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten, não contém gorduras trans, contém traços de leite. O produto deverá estar de acordo com a Portaria MA-369, de 04/09/97, Resolução RDC nº 259/2002. Deverá apresentar o Registro Completo no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem contendo 400 g, fardo com 10 Kg – QUILO.

1.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPÓTICAS

- TexturaEm pó;
- CorMarrom escura;
- SaborAdocicado;
- OdorCaracterístico.

1.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Vitaminas.....Mínimo de 10 vitaminas.

1.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19*, item c, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Exigências de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, *Salmonella* sp.

1.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

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

1.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

1.7 EMBALAGEM

Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido de 400 g.

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

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.

1.8 ROTULAGEM

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**ITEM 2 - ACHOCOLATADO EM PÓ DIET****2.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ACHOCOLATADO EM PÓ DIET ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS: Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, vitaminas e minerais (minerais - ferro, zinco e selênio; vitaminas: A, D, E, B1, B2, C; nicotinamida; ácido pantotênico; B6; ácido fólico e B12). Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de Potássio. Com Selo de Qualidade ANAD. Embalagem de 210 g em caixas de 1 Kg - QUILO.

2.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura.....Em pó;
- CorMarrom escura;
- SaborAdocicado de acordo a especificação do produto;
- OdorCaracterístico.

2.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Vitaminas.....Mínimo de 10 vitaminas.

2.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19*, item c, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Exigências de laudos: *Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonella sp.*

2.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana *de acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.*

2.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

2.7 EMBALAGEM

Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido de 210 g.

Secundária: caixas de 1 Kg – QUILO resistentes, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

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.

2.8 ROTULAGEM

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

ITEM 3 – ACÚCAR CRISTAL**3.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ACÚCAR CRISTAL - Branco, de primeira qualidade, composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Fardo contendo 30 unidades de 1 Kg – QUILO. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

3.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

-
- TexturaGranulada;
 - CorBranca;
 - SaborDoce;
 - OdorCaracterístico.

3.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deve conter aproximadamente 99,3% de sacarose.

3.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 11*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Exigências de laudos: *Coliformes a 45°C/g e Salmonella sp /25g (mL)*.

3.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICASAusência de Matéria prejudicial à saúde humana. *De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.***3.6 PRAZO DE VALIDADE**

No mínimo 20 (vinte) meses.

3.7 EMBALAGEM

Embalagem primária em sacos plásticos resistentes de 1 Kg (um), reembalados em fardos de 30 x 1 Kg, reforçado. Contendo 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.

3.8 ROTULAGEM

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

ITEM 4- ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA**4.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA 100% NATURAL - Extraído de planta, pode ir ao fogo e realçar o sabor dos alimentos; sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. Embalagem individual de 100 ml em bisnaga com bico dosador de gotas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

4.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaLíquida;
- CorTransparente;
- SaborAdocicado;
- OdorCaracterístico.

4.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

4.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 11*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Exigências de laudos: *Coliformes a 45°C/g, e Salmonella sp/25g (mL)*.

4.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

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

4.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses.

4.7 EMBALAGEM

Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100 ml, reembalados em caixa de 12 x 100 ml. Contendo 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.

4.8 ROTULAGEM

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

ITEM 5 – AMIDO DE MILHO**5.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

AMIDO DE MILHO - Produto puro e natural derivado do milho; com aspecto fino e homogêneo; cor branca e levemente amarelada; inodoro; sabor característico; solúvel em água ou leite. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem de 500g. 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.

5.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto Pó fino e homogêneo;
- Cor Branca, levemente amarelada;
- Sabor Característico;
- Odor Inodoro;
- Solubilidade Solúvel em água ou leite.

5.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidademáximo 15%.

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

5.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Exigências de laudo de Coliformes a 45°C/g, *Salmonellas*/25g (mL) e *B. cereus*.

5.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso.

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

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

5.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 04 (quatro) meses.

5.7 EMBALAGEM

Embalagem em pacotes de 500 g, reembalados em fardo de 10 Kg. Contendo as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo,

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente.

5.8 ROTULAGEM

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

ITEM 6 – ARROZ BRANCO TIPO 1**6.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ARROZ BRANCO TIPO 1 – Arroz agulhinha; beneficiado; no mínimo 80% de peso de grãos inteiros; cor própria; odor (antes e pós-cocção) característico; sabor (após cocção) característico. Fardo com 30 x 1 Kg – QUILO. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

6.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto.....Grãos;
- Cor.....Própria;
- Sabor (após cocção).....Característico;
- Odor (antes e após cocção).....Característico.

6.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade Máximo de 14%.

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

6.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, S. aureus e Salmonellasp.

6.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

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

6.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 05 (cinco) meses.

6.7 EMBALAGEM

Pacotes de 1 Kg (um), em plástico transparente, resistente e incolor, reembalados em fardos resistentes de 30 x 1 Kg.

6.8 ROTULAGEM

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

ITEM 7– ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1**7.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - Arroz parboilizado, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. 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.

7.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

-
- Aspecto Grãos;
 - Cor Própria;
 - Sabor (após cocção) Característico;
 - Odor (antes e após cocção)..... Característico.

7.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade Máximo de 14%.

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

7.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS*Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, S. aureus e Salmonellasp.***7.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS**

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

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

7.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 05 (cinco) meses.

7.7 EMBALAGEM

Pacotes de 1 Kg (um), com plástico transparente, resistente e incolor, reembalados em fardos de 30 x 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

7.8 ROTULAGEM

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

ITEM 8- AVEIA EM FLOCOS (FARELO)**8.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO****AVEIA EM FLOCOS** - Aveia laminada em flocos, em farelo 100% natural e integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% com proteínas, sais minerais, gorduras totais e fibras, não contendo colesterol e açúcar. 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.**8.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura Farelo;
- Cor Característico;
- Sabor Característico;
- Odor..... Característico.

8.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

8.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

8.5 PRAZO DE VALIDADE

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

8.6 EMBALAGEM

A embalagem deve estar intacta, acondicionada em caixas, 250 gramas/caixa com 24 unidades. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

8.7 ROTULAGEM

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

ITEM 9 - BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO SABOR LEITE**9.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO SABOR LEITE - Composição mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, amido de milho, açúcar cristal, açúcar invertido, leite em pó, sal refinado, estabilizante, lecitina de soja e aromatizante. Contendo vitaminas (B1, B2, B6, PP), minerais (Ferro, Cálculo), fibra alimentar, proteína e carboidrato, contém glúten. Empacotado em plástico atóxico, selado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Acondicionados em caixas. Embalagem primária deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade e número de registro no órgão competente. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Produto de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.

9.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto Crocante;
- Cor Dourada;
- Sabor Característico;
- Odor Próprio.

9.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

9.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, *Salmonellasp.* e *S. coag.* Positiva.

9.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

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

9.6 PRAZO DE VALIDADE

De 8 a 14 meses.

9.7 EMBALAGEM

Embalagem primária: pacotes individuais de 400 g. Embalagem 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. Contendo as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente.

9.8 ROTULAGEM

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

ITEM 10 - BISCOITO DOCE TIPO MARIA**10.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BISCOITO DOCE, TIPO MARIA – Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com Ferro e Ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, sal, emulsificante lecitina da soja, sal, fermentos químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), acidulante Ácido Láctico, melhorador de farinha Protease (INS 1101 i) e aromatizante, carboidrato, proteína, gorduras totais, sódio. Contém traços de leite ou derivados. Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado. Embalagem individual com 400 g. 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. **QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR AO BISCOITO MARCA VITARELLA.**

10.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AspectoCrocante;
- CorDourada;
- SaborCaracterístico;
- OdorPróprio.

10.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

10.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, *Salmonellasp.* e *S. coag.* Positiva.

10.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

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

10.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.

10.7 EMBALAGEM

Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, lacrado com peso líquido de 400 g (3x1), acondicionadas em 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. Contendo 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.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**10.8 ROTULAGEM**

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

ITEM 11 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM - CRACKER**11.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER- tipo "cream cracker". O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, extrato de malte, açúcar invertido, amido, fermento biológico, açúcar, fermento químico Bicarbonato de Sódio, acidulante Ácido Láctico e melhorador de farinha Protease (INS 1101 i), e metabissulfito de sódio (INS 223) e enzima xilanase. Isento (0%) de gordura do tipo trans. Contém traços de leite ou derivados. Embalagem individual de 400 g. . 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. **QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR AO BISCOITO MARCA VITARELLA.**

11.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AspectoCrocante e macio;
- CorDourada;
- SaborCaracterístico;
- OdorPróprio.

11.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

11.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01.*Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, *Salmonellasp.* e *S. coag.*, Positiva.

11.5 PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.

11.6 EMBALAGEM

Embalagem Primária: pacotes individuais de 400 g (3x1).

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.

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.

11.7 ROTULAGEM

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

ITEM 12 – BISCOITO SALGADO TIPO CREAM - CRACKER INTEGRAL**12.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL – Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, sal, extrato de malte, açúcar invertido, amido, fermento biológico, açúcar, estabilizante Lecitina de Soja, fermento químico Bicarbonato de Sódio, acidulante Ácido Láctico e melhorador de farinha Protease (INS 1101 i) e Metabissulfito de Sódio; e Enzima Xilanase, carboidratos, proteínas, gorduras totais, fibras alimentares, sódio. Isento (0%) de gordura do tipo trans. Embalagem individual de 400 g. Este produto pode conter traços de leite ou derivados, 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.

12.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto.....Crocante;
- CorDourada;
- SaborCaracterístico;
- OdorPróprio.

12.3 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

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

12.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, *Salmonellasp.* e *S. coag.*, Positiva.

12.5 PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.

12.6 EMBALAGEM

Embalagem Primária: pacotes individuais de 400g (3x1).

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.

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.

12.7 ROTULAGEM

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

ITEM 13 - CAFÉ EM PÓ**13.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

CAFÉ EM PÓ, SELO ABIC, SEM CONSERVANTES – Café torrado e moído, com selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café), de primeira qualidade, sem conservantes. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. Embalagem a vácuo, aluminizada, pacote de 250 g, fardo 05 kg – QUILO. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

13.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaPó fino e homogêneo;
- CorMarrom escuro;
- SaborSuave;
- OdorCaracterístico.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**13.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

100% puro, sem presença de outros grãos.

13.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, *Salmonellasp.* e *S. coag.* Positiva.

13.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

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

13.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 12 (doze) meses, a partir da data do recebimento.

13.7 EMBALAGEM

Primária: pacotes de 250 g e/ou 500 g em embalagem aluminizada, a vácuo, reembalados em fardos de 5 Kg - QUILO. Contendo 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.

ITEM 14 - CHÁ DE ERVA CIDREIRA**14.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

CHÁ DE ERVA CIDREIRA (*Melissa officinalis*) - Produto constituído de partes de vegetais, inteiras, fragmentadas ou moídas, obtidos por processos tecnológicos adequados a cada espécie. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em caixas, embalagens de 20 g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês - UND. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

14.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaCaracterística;
- CorCaracterística;
- SaborCaracterístico;
- OdorCaracterístico.

14.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Atender a legislação em vigor.

14.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

14.5 PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data do recebimento. De acordo com a RDC nº 276/2005.

14.6 EMBALAGEM

Em embalagens de 20 g contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês. Contendo as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo,

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente.

14.7 ROTULAGEM

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

ITEM 15 – CHÁ ERVA DOCE**15.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

CHÁ DE ERVA DOCE (*Pimpinellaanisum L.*) - O Chá de erva-doce deve ser constituído por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécies vegetais genuínas, sãs, limpas e dessecadas. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20 g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês – UND. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

15.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto.....Fruto piriforme dessecado ou pó homogêneo;
- Cor.....Verde acidentada;
- Sabor.....Agradável, levemente adocicado;
- OdorCaracterístico.

15.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Atender a legislação em vigor.

15.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

15.5 PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses . De acordo com a RDC nº 276/2005.

15.6 EMBALAGEM

Em embalagens de 20 g contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês. Embalagens de 20 g acondicionados em caixa. 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.

15.7 ROTULAGEM

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

ITEM 16 - CHÁ MATE**16.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

CHÁ MATE – 100% extrato solúvel de Erva Mate (*Ilexparaguariensis*), instantâneo, solúvel em agua quente ou fria. Constituído pelas folhas e outras partes do ramo, adequadamente dessecados, ligeiramente tostados ou não, partidos ou moídos. O chá mate não pode ser artificialmente colorido ou adicionado de ingredientes e misturado com outros vegetais. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê com vedações mecânicas (selagem), próprio

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

para infusão. 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.

16.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto Folhas e outras partes do ramo fragmentadas e secas;
- Cor Verde e seus matizes à amarelo pardo;
- Sabor Próprio;
- Odor Próprio.

16.3 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Atender a legislação em vigor.

16.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

16.5 PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data do recebimento. De acordo com a RDC nº 276/2005.

16.6 EMBALAGEM

Acondicionado em caixa com envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20g contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade de produto.

16.7 ROTULAGEM

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

ITEM 17 – CHÁ PRETO**17.1 DESCRIÇÕES DO PRODUTO**

CHÁ PRETO - O chá deve ser preparado com folhas e brotos sãos e limpos, procedentes de espécies vegetais genuínas. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos a espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas, não pode ser artificialmente colorida. Acondicionado em sache, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20 g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês. 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.

17.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto Brotos ou folhas inteiras ou pedaços, secos e enrolados;
- Cor Folhas negras (chá preto);
- Sabor Próprio;
- Odor Próprio.

17.3 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Umidade: máximo 12,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo 8,0% p/p

Resíduo mineral fixo-insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v: máximo 1,5% p/p

Extrato aquoso (chá preto) mínimo: 24,0%

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**17.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

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

17.5 PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses. a partir da data do recebimento. De acordo com a RDC nº 276/2005.

17.6 EMBALAGEM

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

17.7 ROTULAGEM

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

ITEM 18 - CHARQUE DIANTEIRO**18.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

CHARQUE DIANTEIRO - Com selo de inspeção S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal). Baixo teor de gordura. Contém proteínas, gorduras totais e sódio. Sabor agradável antes e após cocção; não poderá estar com sabor e/ou odor rançoso. Em embalagem à vácuo de 1 Kg - QUILO. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

18.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AparênciaBaixo teor de gordura;
- TexturaFirme e suave, com ausência de líquido;
- CorCaracterística;
- Sabor (antes e após cocção).....Agradável, sem ranço;
- Odor (antes e após cocção).....Característico, sem ranço.

18.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Amônia: ausência

Cloreto em NaCl: máximo de 1,7%

Corantes Artificiais: Ausência

18.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Presença de selo de Inspeção Sanitária, com características adequadas mantidas, isenta de patógenos, inócuas à saúde.

18.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

*De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.***18.6 PRAZO DE VALIDADE**

Mínimo de 05 (cinco) meses.

18.7 EMBALAGEM

Embalagem à vácuo de 1Kg.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**18.8 ROTULAGEM**

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

ITEM 19 – COCO RALADO DESIDRATADO**19.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

COCO RALADO DESIDRATADO - Desidratado da polpa de coco; sem adição de açúcar; textura suave; sabor e odor característico do coco, 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.

19.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura.....Crocante;
- Cor.....Branca;
- Sabor.....Característico;
- Odor.....Característico.

19.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Extra úmido;

19.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, *Salmonellasp. e S. coag*, Positiva.

19.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

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

19.6 PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 10 (dez) meses, a partir da data do recebimento.

19.7 EMBALAGEM

Embalagem de 100 g. Caixa de 2,5 Kg com 50 unidades – QUILO.

19.8 ROTULAGEM

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

ITEM 20 – EXTRATO DE TOMATE**20.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate concentrado de primeira qualidade; preparado com frutos maduros; escolhidos; sem sementes; sem pele; boa aparência; massa espessa. Ingredientes: tomates selecionados, açúcar e sal. Carboidratos, proteínas, fibra alimentar, sódio, vitamina A e vitamina E. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. O produto não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 340/350g - UND. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

20.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AparênciaMassa espessa;

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

-
- CorVermelha;
 - SaborCaracterístico;
 - OdorPróprio do tomate.

20.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Sólidos solúveis naturais de tomate.....mínimo de 6%.

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

20.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19*, item c, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. Verificar a pertinência. *Serão exigidos laudos de Coliformes a 45°C, *Salmonella sp.* e *S. Coagulase positiva*.

20.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

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

20.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses, a partir da data do recebimento.

20.7 EMBALAGEM

Embalagem primária: latas ou tetra Pack, pesando 340/350 g.

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

20.8 ROTULAGEM

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

ITEM 21 – FARINHA DE ARROZ**21.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

FARINHA DE ARROZ - Produto a base de arroz pré-cozido, amido, farinha de arroz, maltodrexrina, adicionado de vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e ÁCIDO FÓLICO) e sais minerais (FERRO E ZINCO), em pó. Carboidratos, proteínas, gorduras totais. Não contém glúten. Acondicionado em pacotes apropriados de polietileno contendo 200 g, hermeticamente fechados. Reembalados em fardo de 10 Kg – QUILO. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

21.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaPó fino e homogêneo;
- CorBranca;
- SaborCaracterístico;
- OdorInodoro;
- SolubilidadeSolúvel em água ou leite.

21.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

UmidadeMáximo de 15% (em 100g).

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

21.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, *Salmonellasp. eB.cereus*.

21.5 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses, a partir da data do recebimento.

21.6 EMBALAGEM

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

21.7 ROTULAGEM

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

ITEM 22 – FARINHA LÁCTEA**22.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

FARINHA LÁCTEA ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS INSTANTÂNEA – Produto obtido a partir de matérias-primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas (A,D, E, B1, B2, B6, Niacina, Ácido Pantotênico, B12, Ácido Fólico, C) e minerais (Cálcio e Ferro), sal e aromatizantes. Contém Glúten. O produto deverá estar de acordo com a Portaria MA-369, de 04/09/97, Resolução RDC nº 259/2002. Deverá apresentar o Registro Completo no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.

22.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura Em flocos finos;
- Cor Característica;
- Sabor Adocicado;
- Odor Característico;
- Solubilidade Solúvel em água.

22.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de fermentação. Em 30g do produto deve conter 22g de carboidrato; 3,8g de proteína; 1,9g de gorduras totais; 0,9g de gorduras saturadas; 0,9g de fibras; não conter gordura trans; 33mg de sódio; 78mg de cálcio; 4,1mg de ferro; 178 µg RA de vitamina A; 1,5 µg de vitamina D; 3mg de vitamina E; 0,39 mg de vitamina B1; 0,42 mg de vitamina B2; 0,42 mg de vitamina B6; 4,7 mg de Niacina; 1,5 mg de Ácido Pantotênico; 71 µg de ácido fólico; 13 mg de vitamina C.

22.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 19*, item c, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Exigências de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, *Salmonella sp.*

22.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

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

22.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

22.7 EMBALAGEM

O produto deve ser acondicionado em embalagem econômica, resistente, atóxica, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido de 210g a 250g. Deve ser reembalados em fardos plásticos resistentes ou caixa de

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

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.

22.8 ROTULAGEM

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

ITEM 23 – FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO**23.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - De 1^a qualidade. Produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios; enriquecida com ferro e ácido fólico, vitamina B9, fermento químico, carboidrato, proteína, fibra alimentar, ferro, ácido fólico. Contém glúten. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Embalagem transparente, fardo de 10 x 1 Kg – QUILO.

23.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AspectoPó fino;
- CorBranco;
- OdorCheiro próprio;
- Sabor.....Próprio.

23.3 CARACTERÍSTICASFÍSICO-QUÍMICAS

UmidadeMáximo de 14% (em 100g).

Teor de cinzasMáximo de 0,65%

Glúten secoNo mínimo 6% p/p

O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Isenta de substâncias não comestíveis e sujidades.

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

23.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonellasp. eB.cereus.

23.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

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

23.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses, a partir da data do recebimento.

23.7 EMBALAGEM

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

23.8 ROTULAGEM

Contendo 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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

ITEM 24 – FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1**24.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 - Novo, maduro, limpo e seco, grãos graúdos não devem conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), não devem estar murchos e sem brilho; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Será permitido o limite de 2 % de impurezas e materiais estranhos. Constituído de no mínimo de 97% de grãos. FARDO 30 x 1 Kg – QUILO.

24.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto.....Grãos;
- Cor.....Próprio;
- Sabor (após cocção).....Característico;
- Odor (antes e após cocção).....Característico.

24.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

UmidadeMáximo de 14%.
De acordo com a Instrução Normativa nº. 12/2008 – MAPA.

24.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, S. Aureus e Salmonellasp.

24.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matérias estranhas e impurezas..... Máximo 0,5%;
De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº. 12/08 – M.A.P.A.

24.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 6 (seis) meses.

24.7 EMBALAGEM

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

24.8 ROTULAGEM

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

ITEM 25 – FUBÁ DE MILHO**25.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

FUBÁ DE MILHO- Fubá de milho refinado enriquecido com ferro e Ácido fólico. 1ª Qualidade. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Produto puro e natural derivado do milho. Carboidratos, proteínas, gorduras totais, ferro. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. O produto deve apresentar rendimento mínimo, após o cozimento, de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O Regulamento Técnico que define a obrigatoriedade da adição de ferro em farinhas de milho foi publicado em forma de Consulta Pública (Consulta Publicada ANVISA nº 63, de 06 de agosto de 2001). 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.

25.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AparênciaPó fino e homogêneo;

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

-
- Cor Levemente amarelada;
 - Sabor Característico;
 - Odor Inodoro;
 - Solubilidade: Solúvel em água ou leite.

25.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade Máximo de 15% p/p (em 100g).

Teor de acidez Máxima de 5,0% p/p.

Com no mínimo de 7% p/p de protídeos.

Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas e isentas de matérias terrosa e parasitas e larvas. De acordo com RDC nº. 263 de 22.09.2005 – ANVISA/MS.

25.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonellasp. e B. cereus.

25.5 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses.

25.6 EMBALAGEM

O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gramas, atóxica, transparente, termossoldada, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados em fardos de 10 Kg.

25.7 ROTULAGEM

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

ITEM 26 – GELÉIA DE FRUTAS**26.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO****GELÉIA DE FRUTAS** – Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços (exceto pedúnculos e cascas). O produto deverá ser preparado com frutas sadias e limpas. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Ingredientes: polpa ou suco de frutas, nos sabores a GOIABA e / ou MORANGO, concentrado até a consistência gelatinosa com açúcar. Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais. 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.**26.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Aspecto..... Massa gelatinosa, semissólida;
- Cor Característica da fruta da origem;
- Sabor Característico da fruta da origem;
- Odor..... Característico da goiaba ou morango;
- Consistência Semissólida, relativamente viscosa com características de gel macio.

26.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais;

Sólidos solúveis totais: mínimo de 65% p/p;

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

26.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana;

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Pesquisa de elementos histológicos: deverá apresentar elementos histológicos da fruta. Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constante no rótulo do produto);

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, análise quantitativa para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

26.5 PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 6 (seis) meses.

26.6 EMBALAGEM

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

26.7 ROTULAGEM

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

ITEM 27 – GELÉIA DE FRUTAS DIET**27.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

GELÉIA DE FRUTAS DIET – Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços (exceto pedúnculos e cascas). O produto deverá ser preparado com frutas sadias e limpas. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Ingredientes: polpa ou suco de frutas, nos sabores **GOIABA e / ou MORANGO**, concentrado até a consistência gelatinosa com edulcorante sem sabor residual. Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais. 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.

27.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto..... Massa gelatinosa, semissólida;
- Cor Característica da fruta da origem;
- Sabor Característico da fruta da origem;
- Odor..... Característico da goiaba ou morango;
- Consistência Semissólida, relativamente viscosa com características de gel macio.

27.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais;

Sólidos solúveis totais: mínimo de 65% p/p;

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

27.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Pesquisa de matérias estranhas: ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana;

Pesquisa de elementos histológicos: deverá apresentar elementos histológicos da fruta. Não deverá apresentar elementos histológicos de vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes constante no rótulo do produto);

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

ocorrência de toxinfecções alimentares e ainda, análise quantitativa para detecção de organismo geneticamente modificado (OGM).

27.5 PRAZO DE VALIDADE

6 (seis) meses, a partir da data do recebimento.

27.6 EMBALAGEM

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

27.7 ROTULAGEM

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

ITEM 28 – GOIABADA**28.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

GOIABADA EM BARRA - Goiabada em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em potes de 500 g, embalados em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega. Contendo 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. 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.

28.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência.....Característica;
- CorVermelho escuro;
- SaborAdocicado;
- OdorCaracterístico da goiaba.

28.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deverá ser isento (0%) de substâncias estranhas, larvas, parasitas e sujidades.

28.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

28.5 CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

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

28.6 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 12 (doze) meses.

28.7 EMBALAGEM

Embalagem de 500 g, reembalados em caixa c/ 24 unidades.

28.8 ROTULAGEM

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

ITEM 29 - LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO**29.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO - Produto obtido por desidratação do leite de vaca desnatado e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de fermentação, sem adição de soro de leite. Ingredientes: Leite desnatado, fosfato tricálcico, vitaminas (A e D), emulsificante lecitina de soja, não contém glúten. O produto deve ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

29.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência Pó fino, homogêneo;
- Cor Branco amarelado;
- Sabor Característico e agradável;
- Odor Característico e agradável;
- Solubilidade Solúvel em água.

29.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de fermentação. Será aceito como aditivo, unicamente: lecitina de soja, como emulsificante para elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/kg; em 20g do produto deve conter 10g de carboidratos, 6,9g de proteínas, 0g de gorduras totais, 300mg de cálcio, 180ug vitamina A, 1,5ug vitamina D.

29.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02.01.01, ANVISA/MS.

29.5 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

29.6 EMBALAGEM

Embalagem de poliéster metalizado, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 200g de peso líquido.

29.7 ROTULAGEM

O produto deverá estar de acordo com a portaria MA-369, de 04/09/97, deverá apresentar o Registro Completo no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Contendo 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. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº 259, 20.09.2002 e RDC nº 359 e 360, 23.12.2003 - ANVISA/MS.

ITEM 30 - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO**30.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de fermentação, sem adição de soro de leite. Ingredientes: Leite integral, carboidratos, proteínas, gorduras totais e vitaminas (C, A e D), cálcio, sódio, ferro e zinco, emulsificante lecitina de soja, não contém glúten. O produto deve ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR AO LEITE DA MARCA NINHO.

30.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência Pó fino, homogêneo;
- Cor Branco amarelado;
- Sabor Característico e agradável;
- Odor Característico e agradável;
- Solubilidade Solúvel em água.

30.3 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Isento de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de fermentação. Será aceito como aditivo, unicamente: lecitina de soja, como emulsificante para elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/kg; Em 26g do produto deve conter 9,9g de carboidratos, 6,8g de proteínas, 7,0g de gorduras totais, 246mg de cálcio, 5,2mg de ferro, 2,4mg zinco, 17mg vitamina C, 225ug vitamina A, 1,8ug vitamina D.

30.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02.01.01, ANVISA/MS.

30.5 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

30.6 EMBALAGEM

Embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido.

30.7 ROTULAGEM

O produto deverá estar de acordo com a portaria MA-369, de 04/09/97, deverá apresentar o Registro Completo no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Contendo 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. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº 259, 20.09.2002 e RDC nº 359 e 360, 23.12.2003 - ANVISA/MS.

ITEM 31 – MACARRÃO DE ARROZ (TIPO ESPAGUETE)**31.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MACARRÃO DE ARROZ (ESPAGUETE) - Ingredientes: Farinha de Arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro, cálcio e ácido fólico, fibra alimentar, fécula de batata, corante natural cúrcuma. SEM GLUTÉN.

31.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência (após cocção)Soltos, textura firme;
- Sabor (após cocção)Característico;
- Odor (após cocção)Característico.

31.3 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Deverá apresentar limites (5 em peso):

Umidade Máximo 13%.

Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas.

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

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

31.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. Serão exigidos laudos de Coliformes a 45°C, Salmonellasp e S. Coagulase positiva e B. Cereus.

31.5 PRAZO DE VALIDADE

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

31.6 EMBALAGEM

Sacos de polietileno atóxico, transparente e reforçado de 500g, reembalados em fardos de 2 Kg- Quilo.

ITEM 32 – MACARRÃO DE ARROZ (TIPO PARAFUSO)**32.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MACARRÃO DE ARROZ (PARAFUSO) - Ingredientes: Farinha de Arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro, cálcio e ácido fólico, com fibra alimentar, fécula de batata, corante natural cúrcuma. SEM GLUTÉN.

32.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência (após cocção)Soltos, textura firme;
- Sabor (após cocção)Característico;
- Odor (após cocção)Característico.

32.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deverá apresentar limites (5 em peso):

Umidade Máximo 13%.

Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas.

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

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

32.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. Serão exigidos laudos de Coliformes a 45°C, Salmonellasp e S. Coagulase positiva e B. Cereus.

32.5 PRAZO DE VALIDADE

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

32.6 EMBALAGEM

Embalados em sacos de polietileno atóxico, transparente e reforçado de 500g, reembalados em fardos de 2 Kg- Quilo.

ITEM 33 – MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS**33.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS - Não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água adicionada de ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, corantes naturais de urucum e cúrcuma. 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.

33.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência (após cocção)Soltos, textura firme;
- Sabor (após cocção)Característico;
- Odor (após cocção)Característico.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**33.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Deverá apresentar limites (5 em peso):

Umidade Máximo 13%.

Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas.

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

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

33.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. Serão exigidos laudos de Coliformes a 45°C, Salmonellasp e S. Coagulase positiva e B. Cereus.

33.5 PRAZO DE VALIDADE

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

33.6 EMBALAGEM

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

33.7 ROTULAGEM

Contendo 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.

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

ITEM 34 – MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS**34.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO****MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS** - Não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água, adicionada de ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico. 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.**34.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Aparência (após cocção) Soltos, textura firme;
- Sabor (após cocção) Característico;
- Odor (após cocção) Característico.

34.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Deverá apresentar limites (5 em peso):

Umidade Máximo 13%.

Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas.

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

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

34.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

34.5 PRAZO DE VALIDADE

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

34.6 EMBALAGEM

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**34.7 ROTULAGEM**

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

ITEM 35 - MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL**35.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL - Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, vitamina A 15.000 U.I /100g, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, antioxidante: TBHQ e EDTA, aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural e corantes naturais: de urucum e cúrcuma. Com selo de inspeção S.I.F., não contém 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.

35.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AspectoEmulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme;
- CorAmarela ou branca amarelada;
- SaborPróprio (não rançoso);
- OdorPróprio.

35.3 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

LipídiosI.....Mínimo 60%.

Gordura transIsenta (0%).

Vitamina APresença obrigatória (mínimo 1500 UI/100g e máximo de 5000 UI/100g).

De acordo com a Portaria nº. 372 de 08.09.1997 – MAPA.

35.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 16*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C.

35.5 PRAZO DE VALIDADE

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

35.6 EMBALAGEM

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

35.7 ROTULAGEM

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

ITEM 36 – MARGARINA VEGETAL SEM LEITE**36.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MARGARINA VEGETAL SEM LEITE – Água, óleos vegetais líquidos e hidrogenados, com até 60% de lipídios, sal, enriquecido com vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e ÁCIDO FÓLICO) beta caroteno, estabilizantes mono e

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol e ácido ricinoléico, conservador benzoato de sódio e/ou sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido láctico e ácido cítrico, antioxidante EDTA, cálcio dissódico, corante natural de urucum e cúrcuma e antioxidante BHT. Não contém glúten, não contém lactose ou traços de lactose.

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.

36.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AspectoEmulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme;
- CorAmarela ou branca amarelada;
- SaborPróprio (não rançoso);
- OdorPróprio.

36.3 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Lipídios.....Mínimo 60%.

Gordura transIsenta (0%).

Vitamina A.....Presença obrigatória (mínimo 1500 UI/100g e máximo de 5000 UI/100g).

De acordo com a Portaria nº. 372 de 08.09.1997 – MAPA.

36.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 16*, item a, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C.

36.5 PRAZO DE VALIDADE

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

36.6 EMBALAGEM

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

36.7 ROTULAGEM

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

ITEM 37 – MILHO EM FLOCOS PRÉ-COZIDOS**37.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MILHO EM FLOCOS PRÉ-COZIDOS - Flocos de milho pré-cozido, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. O Regulamento Técnico que define a obrigatoriedade da adição de ferro em farinhas de milho foi publicado em forma de Consulta Pública (Consulta Publicada ANVISA n.º 63, de 06 de agosto de 2001). 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.

37.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AspectoFlocos;
- CorAmarelo;
- SaborCaracterístico do milho;
- OdorPróprio.

37.3 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Umidade..... 5%.

Com ausência de: umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas.

37.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item i, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. *Será exigido laudo de Coliformes a 45°C, S. coagulase positiva e B. cereus.

37.5 PRAZO DE VALIDADE

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

37.6 EMBALAGEM

Sacos plásticos transparentes plásticos (polietileno) transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. Embalagem de 500g cada, reembalados em fardos de 10 Kg.

37.7 ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259 e RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 da ANVISA/MS.

ITEM 38 – MILHO PARA MUNGUZÁ**38.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MILHO PARA MUNGUNZÁ- Milho branco de tamanho e formato naturais, limpos e secos. 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.

38.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto Grãos;
- Cor Milho branco;
- Sabor Característico;
- Odor Característico antes e pós-cocção.

38.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade máximo 5%;

Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais.

38.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

38.5 PRAZO DE VALIDADE

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

38.6 EMBALAGEM

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

38.7 ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002 da ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 da ANVISA/MS.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**ITEM 39 – MILHO PARA PIPOCA****39.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MILHO DE PIPOCA - De primeira qualidade, produto natural, limpo e seco. Aspecto: grãos com alto índice de capacidade de expansão; deverá apresentar índice de capacidade de expansão acima de 15. 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.

39.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AspectoGrãos com alto índice de capacidade de expansão; deverá apresentar índice de capacidade de expansão acima de 15.
- CorPrópria;
- SaborCaracterístico;
- OdorCaracterístico.

39.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade Tolerância máxima de umidade de 14,5%.

Isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.

Realizada levando-se em consideração os critérios estabelecidos pelo MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA. SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL: portaria de nº 845 de 8 de novembro de 1976; e Portaria nº 11, de 12 de abril de 1996.

39.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item i, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. *Será exigido laudo de Coliformes a 45°C, S. coagulase positiva e B. cereus.

39.5 PRAZO DE VALIDADE

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

39.6 EMBALAGEM

Embalagem transparente de 500g, reembalados em fardo de 10 Kg.

39.7 ROTULAGEM

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

ITEM 40 - MILHO VERDE - LATA**40.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MILHO VERDE - Em conserva, grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros), tamanhos e coloração uniformes. 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.

40.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura.....Característico do milho: uniformidade de tamanho e formato;
- CorAmarelo apropriado ao produto;
- SaborPróprio do milho;
- OdorPróprio do milho.

40.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

40.4 PRAZO DE VALIDADE

Validade mínima de 12 meses.

40.5 EMBALAGEM

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

40.6 ROTULAGEM

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

ITEM 41 – ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ML**41.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ÓLEO DE SOJA REFINADO- 1^a Qualidade. Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E. 0% de Gordura Trans.

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.

41.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AparênciaLímpido e isento de impurezas;
- CorCaracterística;
- SaborCaracterístico, isento de ranço;
- OdorCaracterístico.

41.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade e materiais voláteis.....0,3% pp

Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório.

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

O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução RDC nº 270 Anvisa 22/09/2005).

41.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução RDC nº 270 Anvisa 22/09/2005)

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

41.5 PRAZO DE VALIDADE

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

41.6 EMBALAGEM

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet de 900 ml, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Caixa com 18 unidades.

41.7 ROTULAGEM

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

ITEM 42 - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (Escura)**42.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - De primeira qualidade (escura), não transgênico; cor: marrom escura; sabor e odor (antes e após cocção: agradável), isenta de gordura, corante natural de caramelo. Com teor de proteína mínima de 52%, obtidos a partir da proteína de soja com base seca. De acordo com a RDC nº278 de 2005 da ANVISA.

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.

42.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AspectoFlocos;
- CorMarrom escura;
- Sabor (antes e pós-cocção).....Característico;
- OdorAgradável.

42.3 CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Umidade..... Máximo 0,5%g/100g.

42.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item i, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. *Será exigido laudo de Coliformes a 45°C, S. coagulase positiva e B. cereus.

42.5 PRAZO DE VALIDADE

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

42.6 EMBALAGEM

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

42.7 ROTULAGEM

Contendo 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. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 da ANVISA/MS.

ITEM 43 – SARDINHA EM CONSERVA (LATA)

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**43.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

SARDINHA EM CONSERVA (LATA) - preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - UND.

43.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência Sardinhas firmes;
- Cor Própria;
- Sabor Característico;
- Odor Característico.

43.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Iodo.....Mínimo de 20mg/1Kg de produto e máximo de 60 mg/1Kg de produto. De acordo com a Resolução RDC nº. 130, de 26.05.2003.

43.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 8.G*, item c, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. *Exigências de laudos: Coliformes a 45°C, Est. Coag. Positiva, Salmonellasasp., B. cereus.

43.5 PRAZO DE VALIDADE

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

43.6 EMBALAGEM

- Primária: Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo latas de 130g (peso drenado). Secundária: caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Com selo de Inspeção Federal – SIF/DIPOA. Embalagem 130 g, caixa com 6,5 Kg - UND. Não será aceito latas amassadas no momento da entrega.

43.7 ROTULAGEM

A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002 da ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 da ANVISA/MS.

ITEM 44 - SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR CAJÚ**44.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR CAJÚ- Ingredientes: polpa de caju (mínimo 90%) e água, conservadores e acidulantes. Com 90% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/6. 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.

44.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência Líquido denso;
- Cor De acordo com os constituintes;
- Sabor Característico de caju;
- Odor Característico.

44.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

Acidez em ácido cítrico Mínimo 0,1%.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/6. De acordo com a Portaria 544/98 – M.A.P.A. NTA21 E NTA22.

44.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 17*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. *Exigências de laudos: Coliformes a 35°C.

44.5 PRAZO DE VALIDADE

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

44.6 EMBALAGEM

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

44.7 ROTULAGEM

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

ITEM 45 – SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR GOIABA**45.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR GOIABA - Ingredientes: polpa de GOIABA (mínimo 90%) e água, conservadores e acidulantes. Com 90% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. 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.

45.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- AparênciaLíquido denso;
- CorDe acordo com os constituintes;
- SaborCaracterístico de goiaba;
- OdorCaracterístico.

45.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

Acidez em ácido cítricoMínimo 0,1%.

O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. De acordo com a Portaria 544/98 – M.A.P.A.NTA 21e NTA 02.

45.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 17*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. *Exigências de laudos: Coliformes a 35°C.

45.5 PRAZO DE VALIDADE

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

45.6 EMBALAGEM

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

45.7 ROTULAGEM

Contendo 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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

ITEM 46 – SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR MANGA**46.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR MANGA - Ingredientes: polpa de MANGA (mínimo 90%) e água, conservadores e acidulantes. Com 90% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. 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.

46.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aparência Líquido denso;
- Cor De acordo com os constituintes;
- Sabor Característico de manga;
- Odor Característico.

46.3 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

Acidez em ácido cítrico Mínimo 0,1%.

O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. Deverá estar de acordo com a Portaria 544/98 – M.A.P.A.NTA 21 e NTA 02.

46.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 17*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. *Exigências de laudos: Coliformes a 35°C.

46.5 PRAZO DE VALIDADE

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

46.6 EMBALAGEM

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

46.7 ROTULAGEM

Com prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da entrega. Contendo 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. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20/09/2002 da ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 da ANVISA/MS.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA
Secretaria Municipal de Administração – SEMAD
Coordenação de Material e Patrimônio
Gerência de Compras
www.pmvc.ba.gov.br

Página 78 de 111

ANEXO VI – DOS LOTES / ESPECIFICAÇÕES QUANTITATIVOS

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico SRP	Número: 006/2017
--	----------------------------

LOTE 1– ACHOCOLATADO EM PÓ

Item n.^º.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
1.1	ACHOCOLATADO EM PÓ (ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS) - Ingredientes: açúcar, cacau em pó, extrato de malte, sal, proteína, carboidrato, sódio, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3, PP), estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Contém glúten. O produto deverá estar de acordo com a Portaria MA-369, de 04/09/97, Resolução RDC nº 259/2002. Deverá apresentar o Registro Completo no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem contendo 400 g, fardo com 10 Kg – QUILO.	Kg	8.000	14,70	117.600,00
Valor Total do Lote 1					R\$ 117.600,00

LOTE 2 - ACHOCOLATADO EM PÓ DIET

Item n.^º.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
2.1	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET (ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS): Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, vitaminas e minerais (minerais - ferro, zinco e selênio; vitaminas: A, D, E, B1, B2, C; nicotinamida; ácido pantotênico; B6; ácido fólico e B12). Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de Potássio. Com Selo de Qualidade ANAD. Embalagem de 210 g em caixas de 1 Kg - QUILO.	Kg	25	33,07	826,75
Valor Total do Lote 2					R\$ 826,75

LOTE 3 - AÇÚCAR CRISTAL

Item n.^º.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
3.1	AÇÚCAR CRISTAL - Branco, de primeira qualidade, composto por sacarose originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Fardo contendo 30 unidades de 1 Kg – QUILO. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	Kg	110.000	3,43	377.300,00
Valor Total do Lote 3					R\$ 377.300,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

LOTE 4 - ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário Estimado	Valor Total Estimado
4.1	ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA (100% NATURAL) - Extraído de planta, pode ir ao fogo e realça o sabor dos alimentos; sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. Embalagem individual de 100 ml em bisnaga com bico dosador de gotas. 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 - UNIDADE.	Und	60	10,47	628,20
Valor Total do Lote 4					R\$ 628,20

LOTE 5 – AMIDO DE MILHO

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
5.1	AMIDO DE MILHO - Produto puro e natural derivado do milho; com aspecto fino e homogêneo; cor branca e levemente amarelada; inodoro; sabor característico; solúvel em água ou leite. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem de 500 g. 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 - QUILO.	Kg	2.500	11,62	29.050,00
Valor Total do Lote 5					R\$ 29.050,00

LOTE 6 – ARROZ BRANCO TIPO 1

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
6.1	ARROZ BRANCO TIPO 1 – Arroz agulhinha; beneficiado; no mínimo 80% de peso de grãos inteiros; cor própria; odor (antes e pós-cozção) característico; sabor (após cozção) característico. Fardo com 30 x 1 Kg – QUILO. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos- QUILO.	Kg	11.000	3,61	39.710,00
Valor Total do Lote 6					R\$ 39.710,00

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**LOTE 7 – ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1**

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
7.1	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - Arroz parboilizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 Kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos e não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. 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- QUILO.	Kg	60.000	3,55	213.000,00
Valor Total do Lote 7					R\$ 213.000,00

LOTE 8 – AVEIA EM FLOCOS

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
8.1	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Aveia laminada em flocos finos, em farelo 100% natural e integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% com proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras, não contendo colesterol e açúcar. 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. A embalagem deve estar intacta em caixas, 250 gramas/caixa com 24 unidades- QUILO.	Kg	8.500	13,04	110.840,00
Valor Total do Lote 8					R\$ 110.840,00

LOTE 9 – BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO SABOR LEITE

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
9.1	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO SABOR LEITE - Composição mínima: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, amido de milho, açúcar cristal, açúcar invertido, leite em pó, sal refinado, estabilizante, lecitina de sódio e aromatizante. Contendo vitaminas (B1, B2, B6, PP), minerais (Ferro, Cálculo), fibra alimentar, proteína e carboidrato. Empacotado em plástico atóxico, selado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Acondicionados em caixas. Embalagem primária deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade e número de registro no órgão competente. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Produto de acordo com as Normas e/ou Resoluções da	Kg	3.500	11,52	40.320,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

ANVISA/MS. Embalagem primária: pacotes com 400g contendo embalagem individual com 4x100g. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada com 9.600g- QUILO.				
Valor Total do Lote 9			R\$40.320,00	

LOTE 10 – BISCOITO DOCE, TIPO MARIA

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
10.1	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com Ferro e Ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, carboidrato, proteína, fibra alimentar, sal, fermentos químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), acidulante Ácido Láctico, melhorador de farinha Protease (INS 1101 i) e aromatizante. Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado. Embalagem individual com 400 g. 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 - QUILO.	Kg	40.000	10,60	424.000,00
Valor Total do Lote 10			R\$ 424.000,00		

LOTE 11 – BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
11.1	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER - Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, extrato de malte, açúcar invertido, amido, fermento biológico, açúcar, estabilizante Lecitina de Soja, fermento químico Bicarbonato de Sódio, acidulante Ácido Láctico e melhorador de farinha Protease (INS 1101 i). Isento (0%) de gordura do tipo trans. Embalagem individual de 400 g. 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- QUILO.	Kg	55.000	10,02	551.100,00
Valor Total do Lote 11			R\$ 551.100,00		

LOTE 12 – BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
12.1	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL – Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, rico em fibra alimentar,gordura vegetal, sal, extrato de malte,	Kg	150	10,70	1.605,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	açúcar invertido, amido, fermento biológico, açúcar, estabilizante Lecitina de Soja, fermento químico Bicarbonato de Sódio, acidulante Ácido Láctico e melhorador de farinha Protease (INS 1101 i). Isento (0%) de gordura do tipo trans. Embalagem individual de 400 g. 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- QUILO.				
Valor Total do Lote 12				R\$ 1.605,00	

LOTE 13 – CAFÉ EM PÓ

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
13.1	CAFÉ EM PÓ (SELO ABIC - SEM CONSERVANTES) – Café torrado e moído, com selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café), de primeira qualidade, sem conservantes. 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. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. Embalagem a vácuo, aluminizada, pacote de 250 g, fardo 05 kg – QUILO.	Kg	8.000	19,64	157.120,00
Valor Total do Lote 13				R\$ 157.120,00	

LOTE 14 – CHÁ DE ERVA CIDREIRA

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
14.1	CHÁ DE ERVA CIDREIRA (<i>Melissa officinalis</i>) - Produto constituído de partes de vegetais, inteiras, fragmentadas ou moídas, obtidos por processos tecnológicos adequados a cada espécie. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em caixas, embalagens de 20 g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês - UND. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - UNIDADE.	Und	14	3,82	53,48
Valor Total do Lote 14				R\$ 53,48	

LOTE 15 – CHÁ DE ERVA DOCE

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
15.1	CHA DE ERVA DOCE (<i>Pimpinella anisum</i> L.) - O Chá de erva-doce deve ser constituído por frutos maduros, inteiros ou moídos, de espécies vegetais	Und	14	3,30	56,70

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

genuínas, sãs, limpas e dessecadas. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20 g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês - UND. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - UNIDADE.				
Valor Total do Lote 15		R\$ 56,70		

LOTE 16 – CHÁ MATE

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
16.1	CHÁ MATE – 100% extrato solúvel de Erva Mate (<i>Ilexparaguariensis</i>), instantâneo, solúvel em agua quente ou fria. Constituído pelas folhas e outras partes do ramo, adequadamente dessecados, ligeiramente tostados ou não, partidos ou moídos. O chá mate não pode ser artificialmente colorido ou adicionado de ingredientes e misturado com outros vegetais. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. 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 - UNIDADE.	Und	14	5,25	73,50
Valor Total do Lote 16		R\$ 73,50			

LOTE 17 – CHÁ PRETO

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
17.1	CHÁ PRETO - O chá deve ser preparado com folhas e brotos sãos e limpos, procedentes de espécies vegetais genuínas. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos a espécie. Deve estar isento de folhas previamente esgotadas, não pode ser artificialmente colorida. Acondicionado em sache, com vedações mecânicas (selagem), próprio para infusão. Em embalagens de 20 g, contendo de 10 (dez) a 12 (doze) sachês. 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 - UNIDADE.	Und	200	2,69	538,00
Valor Total do Lote 17		R\$ 538,00			



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Página 84 de 111

LOTE 18 – CHARQUE DIANTEIRA

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
18.1	CHARQUE DIANTEIRA - Com selo de inspeção S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal). Baixo teor de gordura. Sabor agradável antes e após cocção; não poderá estar com sabor e/ou odor 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. Em embalagem à vácuo de 1 Kg - QUILO.	Kg	10.000	25,58	255.800,00
Valor Total do Lote 18					R\$ 255.800,00

LOTE 19 – COCO RALADO DESIDRATADO

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
19.1	COCO RALADO DESIDRATADO - Desidratado da polpa de coco; sem adição de açúcar; textura suave; sabor e odor característico do coco, 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- QUILO.	Kg	7.500	31,50	236.250,00
Valor Total do Lote 19					R\$ 236.250,00

LOTE 20 – EXTRATO DE TOMATE

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
20.1	EXTRATO DE TOMATE – Extrato de tomate concentrado de primeira qualidade; preparado com frutos maduros; escolhidos; sem sementes; sem pele; boa aparência; massa espessa. Ingredientes: tomates selecionados, açúcar e sal. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. O produto não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 350 g - UND. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - UNIDADE.	Und	40.000	2,64	105.600,00
Valor Total do Lote 20					R\$ 105.600,00

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**LOTE 21 – FARINHA DE ARROZ**

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
21.1	FARINHA DE ARROZ - Produto a base de arroz pré-cozido, amido, farinha de arroz, maltodextrina, adicionado de vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e ÁCIDO FÓLICO) e sais minerais (FERRO E ZINCO), em pó. Não contém glúten. Acondicionado em pacotes apropriados de polietileno contendo 200 g, hermeticamente fechados. Reembalados em fardo de 10 Kg – QUILO. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	Kg	100	15,37	1.537,00
Valor Total do Lote 21					R\$ 1.537,00

LOTE 22 – FARINHA LACTEA

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
22.1	FARINHA LÁCTEA – Enriquecida com vitaminas, de preparo instantâneo. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem econômica, resistente, atóxicos, bem vedados, com peso de 210 a 250g cada. Reembalados em fardo de 10 Kg – QUILO. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	2.700	20,47	55.269,00
Valor Total do Lote 22					R\$ 55.269,00

LOTE 23 – FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
23.1	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - De 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Embalagem transparente, fardo de 10 x 1 Kg – QUILO.	Kg	7.500	4,44	33.300,00
Valor Total do Lote 23					R\$ 33.300,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

LOTE 24 – FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
24.1	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 - De qualidade, novo, maduro, limpo e seco, não devem conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), não devem estar murchos e sem brilho; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Será permitido o limite de 2 % de impurezas e materiais estranhos. Constituído de no mínimo de 97% de grãos. FARDO 30 x 1 Kg – QUILO.	Kg	50.000	6,67	333.500,00
Valor Total do Lote 24					R\$ 333.500,00

LOTE 25– FUBÁ DE MILHO

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
25.1	FUBÁ DE MILHO- Fubá de milho refinado enriquecido com ferro e Ácido Fólico: 1ª Qualidade. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Produto puro e natural derivado do milho. Não poderá está úmido, fermentado ou rançoso. O produto deve apresentar rendimento mínimo, após o cozimento, de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O Regulamento Técnico que define a obrigatoriedade da adição de ferro em farinhas de milho foi publicado em forma de Consulta Pública (Consulta Publicada ANVISA n.º 63, de 06 de agosto de 2001). 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 - QUILO.	Kg	15.000	6,00	58.800,00
Valor Total do Lote 25					R\$ 58.800,00

LOTE 26– GELÉIA DE FRUTAS

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
26.1	GELÉIA DE FRUTAS – Produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços (exceto pedúnculos e cascas). O produto deverá ser preparado com frutas sadias e limpas. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Ingredientes: polpa ou suco de frutas, nos sabores GOIABA e / ou MORANGO, concentrado até a consistência gelatinosa com edulcorante sem sabor residual. Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais. 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. 240ml embalados em vidros com vedação da tampa. Acondicionados em caixa com 24 unidades - UNIDADE.	Und	500	4,65	2.325,00
Valor Total do Lote 26					R\$ 2.325,00

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**LOTE 27 – GELÉIA DE FRUTAS DIET**

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
27.1	GELÉIA DE FRUTAS DIET – Isento de açúcar, produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços (exceto pedúnculos e cascas). O produto deverá ser preparado com frutas sadias e limpas. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Ingredientes: polpa ou suco de frutas, nos sabores GOIABA e / ou MORANGO, concentrado até a consistência gelatinosa com edulcorante sem sabor residual. Não é permitido o uso de corantes e aromatizantes artificiais. 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. 240ml embalados em vidros com vedação da tampa. Acondicionados em caixa com 24 unidades - UNIDADE.	Und	80	10,17	813,60
Valor Total do Lote 27					R\$ 813,60

LOTE 28 – GOIABADA EM BARRA

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
28.1	GOIABADA (BARRA) - Goiabada em massa homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em potes de 500g, embalados em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega. Contendo 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. 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- QUILO.	Kg	2.000	7,11	14.220,00
Valor Total do Lote 28					R\$ 14.220,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**LOTE 29 – LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO**

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
29.1	LEITE EM PÓ DESNATADO - Produto obtido por desidratação do leite de vaca desnatado e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de fermentação, sem adição de soro de leite. Ingredientes: Leite desnatado, fosfato tricálcico, vitaminas (A e D), emulsificante lecitina de soja, não contém glúten. O produto deve ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	Kg	250	29,83	7.457,00
Valor Total do Lote 29					R\$ 7.457,00

LOTE 30 – LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
30.1	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Produto desidratado do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processamento tecnologicamente adequado, sem soro de leite. Com vitaminas (A, C, e D) e minerais, 26% de gorduras totais e emulsificante lecitina de soja. Preparo instantâneo e de boa solubilidade. Acompanhado de Ficha e Laudo Técnico da composição nutricional do produto. Embalagem contendo 400g - QUILO.	Kg	95.000	27,93	2.653.350,00
Valor Total do Lote 30					R\$ 2.653.350,00

LOTE 31 – MACARRÃO DE ARROZ (ESPAGUETE)

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
31.1	MACARRÃO DE ARROZ (ESPAGUETE) - Ingredientes: Farinha de Arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro, cálcio e ácido fólico, fibra alimentar, fécula de batata, corante natural círcuma. Sacos de 500g, reembalados em fardos de 10kg. SEM GLUTÉN- QUILO.	Kg	350	6,40	2.240,00
Valor Total do Lote 31					R\$ 2.240,00

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**LOTE 32 – MACARRÃO DE ARROZ (PARAFUSO)**

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
32.1	MACARRÃO DE ARROZ (PARAFUSO) - Ingredientes: Farinha de Arroz, amido de milho, farinha de milho enriquecida com ferro, cálcio e ácido fólico, com fibra alimentar, fécula de batata, corante natural círcuma. Sacos de 500g, reembalados em fardos de 10kg. SEM GLUTÉN- QUILO.	Kg	150	6,25	937,50
Valor Total do Lote 32					R\$ 937,50

LOTE 33 – MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
33.1	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS - Não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água adicionada de ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico. 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. Sacos de 500g, reembalados em fardos de 10kg - QUILO.	Kg	35.000	5,93	207.550,00
Valor Total do Lote 33					R\$ 207.550,00

LOTE 34 – MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
34.1	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS - Não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou sêmola com água, adicionada de ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico. 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. Sacos de 500g, reembalados em fardos de 10kg - QUILO.	Kg	25.000	6,30	157.500,00
Valor Total do Lote 34					R\$ 157.500,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

LOTE 35 – MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
35.1	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL - Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, vitamina A 15.000 U.I /100 g; estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja; conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio; acidulante ácido cítrico; antioxidante: TBHQ e EDTA; aroma idêntico ao natural de manteiga; corante betacaroteno sintético idêntico ao natural e corantes naturais: de urucum e cúrcuma. Com selo de inspeção S.I.F., não contém 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. Embalagem individual com 250g, reembaladas em caixa de papelão reforçada com 24 x 250g = 06kg - QUILO.	Kg	18.000	20,46	368.280,00
Valor Total do Lote 35					R\$ 368.280,00

LOTE 36 – MARGARINA VEGETAL SEM LEITE

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
36.1	MARGARINA VEGETAL SEM LEITE – Água, óleos vegetais líquidos e hidrogenados, com até 60%de lipídios, sal, enriquecido com vitaminas (A, B1, B3, B6, B12, C e ÁCIDO FÓLICO) beta caroteno, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol e ácido ricinoléico, conservador benzoato de sódio e/ou sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido láctico e ácido cítrico, antioxidante EDTA, cálcio dissódico, corante natural de urucum e cúrcuma e antioxidante BHT. Não contém glúten, não contém lactose ou traços de lactose. 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. Embalagem individual com 250g, reembaladas em caixa de papelão reforçada com 24 x 250g = 06kg - QUILO.	Kg	100	13,30	1.330,00
Valor Total do Lote 36					R\$ 1.330,00

LOTE 37 – MILHO EM FLOCOS PRÉ-COZIDOS

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
37.1	MILHO EM FLOCOS PRÉ-COZIDOS - Flocos de milho pré-cozido; amarelo; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. O Regulamento Técnico que define a obrigatoriedade da adição de ferro em farinhas de milho foi publicado em forma de Consulta Pública	Kg	15.000	3,15	47.250,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

(Consulta Publicada ANVISA n.º 63, de 06 de agosto de 2001). 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. Embalagem de 500g cada, reembalados em fardos de 10kg - QUILO.				
Valor Total do Lote 37			R\$ 47.250,00	

LOTE 38 – MILHO PARA MUNGUNZÁ

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
38.1	MILHO PARA MUNGUNZÁ- Milho branco de tamanho e formato naturais, limpos e secos. 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. Embalagem de 500g cada, reembalados em fardos de 10kg - QUILO.	Kg	19.000	4,67	88.730,00
Valor Total do Lote 38			R\$ 88.730,00		

LOTE 39 – MILHO DE PIPOCA

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
39.1	MILHO PARA PIPOCA - De primeira qualidade, produto natural, limpo e seco. Aspecto: grãos com alto índice de capacidade de expansão; deverá apresentar índice de capacidade de expansão acima de 15. 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. Embalagem transparente de 500g, reembalados em fardos de 10kg - QUILO.	Kg	5.000	5,40	27.000,00
Valor Total do Lote 39			R\$ 27.000,00		

LOTE 40 – MILHO VERDE (LATA)

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
40.1	MILHO VERDE (LATA) - Em conserva, grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros), tamanho e coloração uniformes. 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. Com peso líquido drenado de 200g. Acondicionando em caixa com 24x200= 4.800g - UNIDADE.	Und	3.000	2,15	6.450,00
Valor Total do Lote 40			R\$ 6.450,00		



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

LOTE 41 – ÓLEO DE SOJA REFINADO

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
41.1	ÓLEO DE SOJA REFINADO- 1ª Qualidade. Produto obtido de vegetal com origem em uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E. 0% de Gordura Trans. 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. Embalagem de 900ml. Caixa com 18 unidades - UNIDADE.	Und	25.000	5,15	128.750,00
Valor Total do Lote 41					R\$ 128.750,00

LOTE 42 – PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (ESCURA)

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
42.1	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (ESCURA) - De primeira qualidade (escura), não transgênico; cor: marrom escura; sabor e odor (antes e após cocção: agradável), isenta de gordura, corante natural de caramelo. Com teor de proteína mínima de 52%, obtidos a partir da proteína de soja com base seca. De acordo com a RDC nº278 de 2005 da ANVISA. 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. Sacos transparentes de 500g, reembalados em fardos de 20x500 = 10kg - QUILO.	Kg	15.000	9,50	142.500,00
Valor Total do Lote 42					R\$ 142.500,00

LOTE 43 – SARDINHA EM CONSERVA (LATA)

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
43.1	SARDINHA EM CONSERVA ENLATADA - Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. 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. Embalagem de 130g, caixa com 6,5kg - UNIDADE.	Und	1.000	2,99	2.990,00
Valor Total do Lote 43					R\$ 2.990,00

LOTE 44 – SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR CAJÚ

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
44.1	SUCO DE GARRAFA SABOR CAJÚ - Ingredientes: polpa de CAJÚ (mínimo 90%) e água, conservadores e acidulantes. Com 90% de polpa,	Und	10.000	3,59	35.900,00

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. 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. Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 litros - UNIDADE.				
Valor Total do Lote 44			R\$ 35.900,00	

LOTE 45 – SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR GOIABA

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
45.1	SUCO DE GARRAFA SABOR GOIABA - Ingredientes: polpa de GOIABA (mínimo 90%) e água, conservadores e acidulantes. Com 90% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. 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. Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 litros - UNIDADE.	Und	10.000	4,91	49.100,00
Valor Total do Lote 45			R\$ 49.100,00		

LOTE 46 – SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR MANGA

Item nº.	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total do Lote
46.1	SUCO DE GARRAFA SABOR MANGA - Ingredientes: polpa de MANGA (mínimo 90%) e água, conservadores e acidulantes. Com 90% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. 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. Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 litros - UNIDADE.	Und	10.000	4,21	42.100,00
Valor Total do Lote 46			R\$ 42.100,00		

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA A LICITAÇÃO**R\$ 7.130.651,23**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**ANEXO VII - 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.

ETAPA 1) – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

01. As amostras deverão ser apresentadas à Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – CMAE, após término da disputa eletrônica, **no prazo máximo e improrrogável de 06 (seis) dias corridos**, 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.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

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

Atributo Nota de 1 a 9 (ver escala abaixo)

Comente o que mais gostou e o que menos gostou em relação a cada atributo.

Aparência

Aroma

Sabor

Textura ou consistência

Código da amostra:

9- Gostei extremamente

8- Gostei muito

7- Gostei moderadamente

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

6- Gostei ligeiramente

5- Indiferente

4- Desgostei ligeiramente

3- Desgostei moderadamente

2- Desgostei muito

1- Desgostei extremamente

Analise dos resultados: Para cada atributo será contado o numero de provadores que deram notas acima de 7. Essa contagem será dividida pelo total de provadores e multiplicada por 100, obtendo-se desta forma o percentual de aceitação de cada atributo: % aceitação de cada atributo = (nº. de provadores que atribuíram notas maiores ou iguais a 7 / nº. total de provadores) x 100.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Página 97 de 111

ANEXO VIII - MODELO DE PROPOSTA ECONÔMICA PADRÃO

Modalidade de Licitação:
Pregão Eletrônico SRP

Número:
006/2017

1. Razão Social da Empresa: xxx
2. CNPJ N°: xxxxxxxxxxxx I. Estadual: xxxxxxxxxxxx I. Municipal: xxxxxxxxxxxxxxxxx
3. Endereço: xxx
4. Telefone: (DDD) xxxxxxxxx Fax: xxxxxxxxx E-mail: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
5. Validade da Proposta: 120 (cento e vinte) dias
6. Prazo de Pagamento (cfe. Edital) Banco: xxxx Agência: xxxx Conta Corrente: xxxxxxxxxxxxxxx
7. Rep. da Empresa: xxxxxxxxxxxx RG n°: xxxxxxxxxxxx CPF n°. xxxxxxxxxxxxxxxxx
8. Planilha com informações, conforme abaixo.
9. Apresentamos nossa Proposta para fornecimento dos Serviços, na forma de Pregão Eletrônico, referente ao objeto do PE SRP n°. 0XX/2017, acatando todas as estipulações consignadas no Edital, conforme abaixo:

	LOTE ____:					
Item	Descrição do Produto/Serviço	U.F.	Quant. Licitada	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	Citar Marca/ Referência
	Valor Total do Lote ____ →				R\$	

10. No preço estão contidos todos os custos e despesas diretas e indiretas, tributos incidentes, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e comerciais, taxa de administração e lucro, materiais e mão-de-obra a serem empregados, seguros, fretes, transportes, e quaisquer outros necessários ao fiel e integral cumprimento do objeto deste Contrato e seus Anexos.

11. Declaramos que tomamos conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação e que atendemos a todas as condições do Edital.

Vitória da Conquista – BA, DIA de MÊS de 2017.

Razão Social / CNPJ / Nome e N° do RG do Representante Legal / Assinatura

CARIMBO DA EMPRESA

NÃO SERÃO ACEITAS DECLARAÇÕES MANUSCRITAS, TAMPOUCO AQUELAS PREENCHIDAS EM FORMULÁRIO COM TIMBRE DA PMVC. AS MESMAS DEVERÃO SER CONFECIONADAS PREFERENCIALMENTE EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**ANEXO IX - MODELO DE PROCURAÇÃO (opcional)**

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico SRP	Número: 006/2016
--	----------------------------

(Nome da Empresa), CNPJ n.º _____, sediada (endereço completo), neste ato representado por seu sócio/gerente, o Sr. _____, brasileiro, estado civil, portador da Carteira de Identidade nº _____, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) sob o nº _____, residente e domiciliado nesta cidade, com poderes estabelecidos no ato de investidura (atos constitutivos da pessoa jurídica, ata de eleição do outorgante, etc.) conforme cópia em anexo, no uso de suas atribuições legais, nomeia e constitui seu bastante PROCURADOR o Sr. _____, brasileiro, estado civil, cargo, portador da Carteira de Identidade nº _____, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) sob o nº _____, residente e domiciliado na cidade de _____, com poderes para representá-lo junto ao **Município de Vitória da Conquista – Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista - Bahia**, podendo participar no presente processo licitatório **Pregão Eletrônico/SRP nº.xx/2017**, apresentar a proposta, ofertar lances, manifestar intenção de interpor recursos, assinar atas e contratos e praticar todos os demais pertinentes ao certame.

Vitória da Conquista – BA, xx de xxxxxxxxxxxx 2017.

Razão Social / CNPJ / Nome e Nº do RG do Representante Legal / Assinatura

CARIMBO DA EMPRESA**➤ RECONHECER FIRMA DA ASSINATURA DO OUTORGANTE**

NÃO SERÃO ACEITAS DECLARAÇÕES MANUSCRITAS, TAMPOUCO AQUELAS PREENCHIDAS EM FORMULÁRIO COM TIMBRE DA PMVC. AS MESMAS DEVERÃO SER CONFECIONADAS PREFERENCIALMENTE EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**ANEXO X - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, com efeito de TERMO DE COMPROMISSO
DE FORNECIMENTO/PRESTAÇÃO DE SERVIÇO(S)**

Modalidade de Licitação:	Número:
Pregão Eletrônico SRP	006/2017

Ata de Registro de Preços nº. _____**Processo Administrativo nº.** XXX/ 2016**Pregão Eletrônico (SRP) nº.** XXX/2017**Interessado:** XXXXXX

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de 2017, data de homologação do referido processo licitatório, na cidade de Vitória da Conquista, Estado da Bahia, o **MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA – PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Praça Joaquim Correia nº 55, Centro – CEP 45.000-907, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.239.578/0001-00, neste ato devidamente representado pelo Exmº. Sr. Prefeito Municipal, **HERZEM GUSMÃO**, brasileiro, casado, jornalista, residente à _____, nesta cidade, portador do RG nº _____ SP/BA e CPF nº _____, doravante denominado **CONTRATANTE** e a empresa sediada à _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, Inscrição Estadual nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr(a) _____, brasileiro(a), casado(a), _____, residente e domiciliado(a) à _____, portador(a) do RG nº _____ - SSP/_____. e CPF nº _____, acordam proceder e obriga-se ao quanto segue relativo **ELABORAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS XXXXXXXXX**, nos termos do Decreto Municipal nº. 15.499/2013 e do Edital do **Pregão Eletrônico SRP nº. XXX/2017** em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independente de transcrição, nas condições abaixo:

1. Cláusula Primeira – Objeto

1.1 O Objeto desta Ata-Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviços é o Registro dos Preços ofertados pelo PROMITENTE FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇOS para todos os itens que seguem mencionados abaixo, que foram devidamente quantificados e especificados na proposta apresentada em _____, originária da licitação **Pregão Eletrônico SRP nº XXX/2017**, e conforme ANEXO deste Edital que consiste no resumo final da licitação confirmado na respectiva ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

LOTE N° _____ - (descrição)						
Item	Descrição do Produto/Serviço	Apresentação	Quant. Licitada	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)	Citar Marca/ Referência
Valor Total do Lote (R\$)						

1.2 Os preços do PROMITENTE FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇOS, relacionados aos moldes **deste Edital**, ficam registrados para fins de cumprimento deste instrumento e dos Contratos que venham a ser firmados entre o PROMITENTE e o MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA, através da **Secretaria Municipal de Educação/SMED**.

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

1.4 Fica o PROMITENTE FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇOS obrigado a aceitar, quando solicitado pela Administração, nas mesmas condições e dentro do prazo contratual estabelecido, os acréscimos ou supressões que se fizer nas compras, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes, na forma dos §§ 1º e 2º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

1.5 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o CONTRATANTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

1.6 Durante o prazo de validade, as propostas selecionadas no registro de preços ficarão à disposição da ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL, para que efetue as contratações nas oportunidades e quantidades de que necessitar, até o limite estabelecido.

1.7 Para as compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, será emitida somente a nota de empenho de despesa em substituição ao termo de contrato, conforme faculta art. 62 § 4º da lei 8666/93, tendo este instrumento validade para fornecimento dos itens relacionados na tabela acima.

2. Cláusula Segunda – Da Adesão à Ata de Registro de Preços

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

3. Cláusula Terceira – Dotação Orçamentária

3.1 As despesas decorrentes da execução da presente licitação correrão pelos Projetos/Atividades e Elementos de Despesa referenciados em edital ou àqueles informados pela unidade requisitante da licitação à época da contratação, devidamente ajustados nas dotações do exercício subsequente.

4. Cláusula Quarta – Preço e Condições de Pagamento

4.1 O valor da presente Ata-Termo de Compromisso é o valor ofertado pelo PROMITENTE FORNECEDOR/PRESTADOR para o(s) lote(s) _____ resultantes do resultado da licitação e constante(s) da proposta apresentada no **Pregão Eletrônico SRP nº XXX/2017**, que faz parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição, perfazendo o valor total estimado de R\$ _____ (_____), fixos, inclusos todos os custo e despesas decorrentes de transporte CIF/Vitória da Conquista, seguros, tributos, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos e todos os custos de qualquer natureza necessários à perfeita execução do objeto licitado.

4.2 O pagamento será realizado em até 30 dias após o recebimento e emissão da Nota Fiscal, através de crédito em conta corrente junto ao banco e agência bancária informados pelo PROMITENTE FORNECEDOR/PRESTADOR em sua respectiva proposta de preços, após o recebimento definitivo dos materiais e ou serviços atestados pela Unidade Requisitante da licitação, que procederá conferência dos serviços, materiais e quantidades recebidas com respectiva Nota Fiscal, nos termos da legislação vigente.

4.3 Na necessidade de atualização monetária decorrente de atraso nos pagamentos realizados pela Administração Pública, a mora será calculada considerando a data do vencimento da Nota Fiscal/Fatura e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

4.4 Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte da contratada o decurso do prazo de pagamento será interrompido, reiniciando-se sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

4.5 O faturamento correspondente ao objeto contratado deverá ser apresentado pelo PROMITENTE FORNECEDOR/PRESTADOR, através de Nota Fiscal, no mínimo de duas vias, com os requisitos da lei vigente, dentro dos prazos estabelecidos na sua proposta, após assinatura do contrato ou outros instrumentos hábeis, nas formas previstas na legislação vigente.

4.6 A entrega do material, por parte do PROMITENTE FORNECEDOR contratado, para a Secretaria Municipal requisitante da licitação, NÃO PODERÁ ESTAR VINCULADA A DÉBITOS DE OUTRAS UNIDADES, porventura existentes, sob pena de sanções previstas em lei.

5. Cláusula Quinta – Validade

5.1 Esta Ata com efeito de Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviço(s) terá **validade de 12 (doze) meses**, a contar da data de assinatura, conforme Inciso III § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666/93, podendo, a critério da Administração Pública Municipal, serem celebrados tantos contratos quantos necessários, para atendimento à UNIDADE REQUISITANTE, unidade requisitante do presente processo licitatório.

6. Cláusula Sexta – Obrigações do Promitente Fornecedor

6.1 Cumprir a presente Ata com efeito de Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviço(s) conforme disposições nele constantes, sem prejuízo da cobrança da multa correspondente ao período total do atraso, respeitado o disposto na cláusula quarta, bem como na legislação vigente.

6.2 Cumprir, integralmente todas as cláusulas constantes dos contratos por ventura firmados, sob pena de cancelamento da presente Ata com efeito de Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviço(s).

6.3 Entregar o material ou prestar o serviço no endereço mencionado no **Edital (subitem 14.1)** ou no local previamente definido, após do recebimento da(s) Ordem(s) de Compra(s)/Serviço(s)- (Pedido(s) emitida pelo órgão da Administração Pública responsável pelo gerenciamento da Ata de Registro de Preços (**Gerência de Compras**), nos termos do Decreto Municipal nº 15.499/2013.

6.4 Manter durante todo o prazo de validade do Registro de Preços todas as condições de habilitação exigidas na licitação em referência, como condição para celebração do contrato ou instrumento equivalente.

6.5 Apresentar-se junto à Administração Municipal quando convocado, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis contados da data do recebimento da convocação, durante o período de vigência desta Ata de Registro de Preços, para assinatura do contrato de fornecimento, nos termos e cláusulas previstas neste edital.

6.6 Corrigir, remover ou substituir, totalmente às suas expensas, os materiais ou serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou desconformidades no total ou em parte com o objeto desta licitação.

6.7 **Acompanhar a confecção da Ata com efeito de Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviços e do Contrato de Fornecimento/Prestação de Serviços ou documento equivalente, com vistas a realizar a retirada de tais documentos junto à Administração Municipal para assinatura e devolução junto ao Órgão Gerenciador (Gerência de Compras), situado no endereço interino mencionado, conforme segue:**

Gerência de Compras- Praça Joaquim Correia, nº 55, Centro, CEP 45.000-907 – Vitória da Conquista, BA. Fone/fax: (77) 3424 8516/ 3424 8518.

6.8 O licitante fica obrigado a manter válidos todos os documentos relativos à regularidade de Cadastramento, no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAD, durante todo o procedimento licitatório, bem como durante o período de fornecimento, recebimento do pagamento e execução dos compromissos assumidos.

7. Cláusula Sétima – Da Contratação

Edital PE SRP nº 006/2017

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

7.2 O MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA ESTADO DA BAHIA, observados os critérios e condições estabelecidas neste edital, poderá contratar, concomitantemente, com dois ou mais fornecedores que tenham seus preços registrados, respeitando-se a capacidade de fornecimento do bem ou serviço do licitante e obedecida à ordem de classificação das respectivas propostas.

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

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

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

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

7.7 A contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais registradas, acréscimos que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade licitada para cada lote/produto registrado.

8. Cláusula Oitava – Reajustamento e Revisão

8.1 Esta Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições previstas na legislação vigente.

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

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

a) convocar o fornecedor/prestador visando à negociação para a redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) convocar os demais fornecedores/prestadores visando igual oportunidade de negociação.

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

a) liberar o fornecedor/prestador do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, se confirmado a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, na hipótese da comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento/prestação de serviço;

b) convocar os demais fornecedores/prestadores visando igual oportunidade de negociação.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

8.6 Os preços registrados poderão ser revistos nos termos e prazo fixado pelo órgão da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, nos termos art. 17 do Decreto Municipal nº 15.499/2013.

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

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

8.9 A revisão do preço somente será deferida após cumprir todos os requisitos previstos no Edital, e terá validade a partir da data de publicação da deliberação no Diário Oficial do Município.

9. Cláusula Nona - Fiscalização do Contrato e Recebimento do Objeto

9.1 Competirá ao Órgão Solicitante do Registro de Preços proceder ao acompanhamento da execução do contrato, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do CONTRATANTE não eximirá à CONTRATADA de total responsabilidade na execução do contrato.

9.1.1 Competirá ao CONTRATANTE do Registro de Preços, através da Unidade Requisitante e do Órgão Gerenciador:

- a) Anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) Dar imediata ciência a seus superiores e ao órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios, dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- c) Adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;
- d) Promover, com a presença da CONTRATADA, a verificação da execução já realizada, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- e) Cumprir as diretrizes traçadas pelo órgão central de controle, acompanhamento e avaliação financeira de contratos e convênios;
- f) Fiscalizar a obrigação da contratada de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias;
- g) Ordenar a imediata retirada, de suas dependências, de empregados da CONTRATADA, cuja permanência seja inconveniente ou que venha embarrigar ou dificultar a ação fiscalizadora, correndo, por exclusiva conta da CONTRATADA, quaisquer ônus decorrentes das leis trabalhistas e previdenciárias, bem como qualquer outra que tal fato imponha;
- h) Solicitar da Contratada, a qualquer tempo, a apresentação de documentos relacionados com a execução do contrato.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

9.2 Nos casos de aquisição de equipamentos ou prestação de serviços de grande vulto, o recebimento far-se-á mediante termo circunstaciado e, nos demais, mediante recibo.

9.3 O contratante rejeitará, no todo ou em parte, qualquer proposição de fornecimento/prestação de serviço em desacordo com as especificações do objeto da licitação.

9.4 O fornecedor/prestador se comprometerá a atender com presteza às reclamações sobre a qualidade e pontualidade do fornecimento, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o Município de Vitória da Conquista.

9.5 Em caso de divergência entre a Nota de Empenho e a Nota Fiscal/Fatura ou entre os produtos efetivamente entregues, o Fornecedor/Prestador será notificado para retirá-los imediatamente providenciando eventuais retificações que prezem pela perfeita execução do objeto licitado.

10. Cláusula Décima - Das Penalidades

10.1 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a)** Descumprir as condições da respectiva Ata de Registro de Preços com efeito de Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviço(s);
- b)** Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c)** Não retirar a respectiva da respectiva Ata de Registro de Preços com efeito de Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviço(s) ou documento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- d)** Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado.

10.2 A inexecução contratual, da Ata de Registro de Preços com efeito de Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviço(s), inclusive por atraso injustificado, sujeitará o CONTRATADO à multa de mora, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

- a)** 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no de recusa do adjudicatário em firmar o contrato, ou ainda na hipótese de negar-se a efetuar o reforço da caução, conforme o caso, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- b)** 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;
- c)** 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

10.2.1 A multa a que se refere este item não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na legislação vigente.

10.2.2 A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso.

10.2.3 Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a CONTRATADA responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada administrativa e judicialmente.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

10.2.4 Não tendo sido prestada garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à CONTRATADA o valor de qualquer multa porventura imposta.

10.2.5 As multas previstas neste item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

11. Cláusula Décima Primeira - Da Rescisão

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

a) quando se tornarem superiores aos praticados no mercado;

b) por razões de interesse público, devidamente fundamentado.

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

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

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

dom.pmvc.ba.gov.br

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

12. Cláusula Décima Segunda – Vinculação ao Edital de Licitação

12.1 Integra a presente Ata de Registro de Preços com efeito de Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviço(s), como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo do presente documento, bem como, do respectivo Edital e seus anexos.

13. Cláusula Décima Terceira - Foro

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

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente Registro de preço com Compromisso Fornecimento/Prestação de Serviço(s) em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Vitória da Conquista - BA, ____ de _____ de 2017.

Ordenador da despesa

Empresa (Razão Social)**1****Testemunhas:**

CPF:

CPF:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**ANEXO XI - MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO**

Modalidade de Licitação:	Número:
Pregão Eletrônico SRP	006/2017

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA E _____.

O MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Joaquim Correia n.º 55, Centro, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 14.239.578/0001-00, aqui denominado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr **HERZEM GUSMÃO PEREIRA**, brasileiro, casado, jornalista e radialista, portador do RG nº 00.681.076-41 SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o nº 069.669.265-15, residente e domiciliado no mesmo endereço acima, e _____, empresa inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, sediada na _____ (UF), doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador do RG n.º _____ SSP/UF e inscrito no CPF/MF n.º _____._____._____, residente e domiciliado na _____, n.º ____, Bairro _____, Município – UF, celebram entre si **CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, conforme **Pregão Eletrônico n.º ___, do tipo menor preço global por lote, e Ata de Registro de Preços n.º ___,** observadas as disposições da Lei Federal de n.º 8.666/93, suas alterações, Lei Federal n.º 10.520/02, Lei Federal n.º 12.846/2013, Decreto Municipal n.º 15.499/2013, e mediante as cláusulas e condições seguintes:

Cláusula Primeira – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto o fornecimento, por parte da **CONTRATADA** ao **CONTRATANTE**, de gêneros alimentícios para atender as creches e escolas municipais e filantrópicos da rede municipal de ensino junto a Secretaria Municipal de Educação, Coordenação de Municipal de Alimentação Escolar, Coordenação do Projovem Urbano e Campo, Todos Pela Educação – Topa, Brasil Alfabetizado, com recursos provenientes de Transferência de Recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Programa de Nacional de Alimentação Escolar FNDE/ PNAE, conforme especificações abaixo, incluindo as constantes do Edital, que passam a fazer parte deste contrato como se estivessem aqui transcritas:

LOTE N.º _____ - (descrição)					
Item	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
					Valor Total do Lote (R\$)

- 1.1.** Todos os produtos descritos acima devem estar em consonância com as determinações contidas no Termo de Referência.

Cláusula Segunda – DO FORNECIMENTO

A entrega dos produtos licitados, objeto deste contrato, será realizada de forma gradativa, no prazo de até 15 dias corridos, a partir da assinatura do contrato, após a solicitação da Unidade requisitante, através da emissão de ordem de compra

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

-
- 2.1.** Os produtos licitados serão entregues no depósito Central da Coordenação de Alimentação Escolar, situada na Rua A, Quincas Brito II, Quadra B, nº66, Loteo 9/10, Bairro Felícia – Vitória da Conquista CEP 45023-065.
- 2.2.1.** O transporte dos produtos deverá ser feito em veículo apropriado;
- 2.3.** Os produtos constantes da cláusula primeira, devem ser próprios para o uso, apresentando todas as condições dispostas no Anexo V, do Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, mesmo que não transcritas neste termo;
- 2.4.** Os produtos serão conferidos no momento da entrega e, se considerado irregular/inadequado para consumo, será devolvido à empresa para a imediata substituição;
- 2.5.** Não serão aceitos alimentos com validade vencida ou com data de fabricação defasada ou que comprometa a sua plena utilização.

Cláusula Terceira - DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE

Pelo efetivo fornecimento dos produtos licitados, objeto deste contrato, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, o valor total de R\$ _____, (____ reais), por meio de depósito/transferência bancária na conta nº _____- Agência _____- do Banco _____ em nome da CONTRATADA, estando incluso neste preço todos os custos, tais como: impostos, taxas, mão-de-obra, fretes e etc.

- 3.1.** O pagamento será realizado, de acordo com as quantidades entregues, em até 30 (trinta) dias, a contar da data da entrega da respectiva nota fiscal, emitida de acordo com a Ordem de Compra;
- 3.2.** 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;
- 3.3.** O preço aqui pactuado será fixo e irreajustável, salvo quando, por algum fato ou motivo excepcional, imprevisível ou superveniente, devidamente comprovado junto ao CONTRATANTE, as obrigações para uma das partes tornem-se demasiadamente onerosas, constatando-se deste modo, uma quebra do equilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- 3.4.** Caso ocorra o fato descrito na subcláusula “3.3” a CONTRATADA deverá solicitar formalmente ao CONTRATANTE, por meio da Gerência de Compras, o reajuste do valor pactuado, acostando os devidos documentos que sustentem a procedência do pleito;
- 3.4.1.** Munida da solicitação e documentos mencionados na subcláusula “3.4”, e após estudo de mercado que comprove a situação fática descrita, a Gerência de Compras encaminhará o processo à Procuradoria Geral do Município para 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 ____/____/____ a ____/____/____, podendo ser rescindido ou prorrogado, conforme previsão legal.

Cláusula Quinta – DA DOTAÇÃO

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**Cláusula Sexta – DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO**

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

Cláusula Sétima – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem-se obrigações da CONTRATADA:

- 7.1. Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, no prazo e local, em estrita observância das especificações do Termo de Referência, do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal, indicando marca, fabricante, tipo, procedência e prazo de validade;
- 7.2. Atender prontamente a quaisquer exigências da Secretaria Municipal de Educação, inerentes ao objeto do presente contrato;
- 7.3. Responsabilizar-se pela execução do contrato, observando todas as condições estabelecidas neste instrumento, especialmente as cláusulas primeira e segunda;
- 7.4. Assumir inteira responsabilidade Civil, Penal e Administrativa por danos e prejuízos que causar, por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto deste Contrato.

Cláusula Oitava – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

- 8.1. Fornecer ao CONTRATADO os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato, dentro de, no máximo, 10 (dez) dias da assinatura;
- 8.2. Realizar o devido pagamento, pela execução do contrato, no prazo e valor pactuados;
- 8.3. Proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, no prazo de 10 (dez) dias corridos da sua assinatura;
- 8.4. Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato, visando a sua regularização.

Cláusula Nona – DA FISCALIZAÇÃO

Competirá ao CONTRATANTE, através de servidor designado pela **Unidade Requisitante (Secretaria Municipal de Educação)**, 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 _____(nome), _____(matrícula), lotado _____.
- 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 – DO RECEBIMENTO

Os produtos serão recebidos provisoriamente, e conferidos, no momento da entrega, pelo servidor encarregado para este fim, momento em que será verificada a conformidade dos mesmos com as especificações do Termo de Referência, do Edital e da proposta.

- 10.1. Após o recebimento provisório, será lavrado um documento confirmado o recebimento definitivo, nos termos do art. 73, II, b da Lei Federal 8.666/93;

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

-
- 10.2.** Ainda que recebido em caráter definitivo, subsistirá, na forma da lei, a responsabilidade da CONTRATADA por vícios ocultos detectados após a emissão do respectivo documento.

Cláusula Décima Primeira – 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 8666/1993, garantida a ampla defesa, na aplicação das seguintes sanções:

- I. Advertência por escrito;
 - II. Multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação devidamente atualizado, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 28, do decreto nº. 5.450/2005, 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 qual quer obrigação prevista neste Termo de Referência ou no termo 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.
- 11.1.** A sanção prevista no item “I” poderá ser aplicada juntamente com as demais penalidades, asseguradas à contratada o contraditório e a ampla defesa, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis;
- 11.2.** As sanções previstas neste contrato são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;
- 11.3.** A multa, aplicada após regular processo administrativo, poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela administração;
- 11.3.1.** Se a multa for de valor superior ao do pagamento devido, a CONTRATADA continuará efetivando os descontos nos meses subsequentes, até que seja atingido o montante atribuído à 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;
- 11.4.** Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso no fornecimento advier de caso fortuito ou motivo de força maior;
- 11.5.** As sanções aplicadas à CONTRATADA serão obrigatoriamente registradas no SICAD, nos termos dos procedimentos inerentes ao Município de Vitória da Conquista/BA.

Cláusula Décima Segunda – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

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

Cláusula Décima Terceira – 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 nº 14.872 de 28 de dezembro de 2012.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**Cláusula Décima Quarta – 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 previsão do art. 77, da Lei n.º 8.666/93, sendo reconhecidos pela CONTRATADA os direitos da CONTRATANTE.

14.1. 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 das sanções previstas no mesmo diploma legal.

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

14.1.2. Em quaisquer das formas de rescisão contratual, unilateral, amigável ou judicial, será observado o art. 79, da Lei n.º 8.666/93.

Cláusula Décima Quarta – DO FORO

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.

E por estarem assim ajustados, assinam o presente CONTRATO, digitado por mim _____ (NOME COMPLETO DO DIGITADOR), mantendo todas as cláusulas constantes no Anexo ___, do 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.

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

MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

CONTRATADA**TESTEMUNHAS:**

1. _____

2. _____

CPF:

CPF: