

**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 025/2018 para Registro de Preços****Processo nº 123.457/2017****LICITAÇÃO COM AMPLA PARTICIPAÇÃO E LOTES RESERVADOS EXCLUSIVAMENTE A ME/EPP**

O MUNICÍPIO 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 da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, consoante atribuições que lhe confere as Leis Municipais de nº 421/87 e 1.270/04, e Decreto Municipal nº 18.331/2017, 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 Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e Decreto Federal nº. 3.555/00 alterado pelo Decreto Federal nº. 3.693/02 e Decreto Federal 5.450/05, Lei Municipal nº 1.727/2010 e Decretos Municipais n.º. 11.553/2004, 15.499/2013, 17.563/17 e 17.946/2017, torna público que fará realizar às **14h30min do dia 19 de abril de 2018**, 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 CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA OBJETIVANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO ESTOCÁVEIS EM CUMPRIMENTO AOS CARDÁPIOS DAS CRECHES E ESCOLAS MUNICIPAIS E FILATRÓPICAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E AOS PROGRAMAS CORRELACIONADOS, JUNTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-SMED, FONTES DE RECURSOS- (15) TRANSFERÊNCIAS DO FNDE/ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE. ATA COM VIGÊNCIA DE 12 MESES**, conforme objeto e demais indicações, na forma consubstanciada nas cláusulas deste Edital.

Silvana de Cassia Pereira Alves
Secretária Municipal de Administração

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

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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





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

1.1. 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. 18.331/2017, 17.563/2017, 15.499/2013, 11.553/2004 e 17.946/2017.

2. FINALIDADE/JUSTIFICATIVA

2.1. 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.

3. ESPECIFICAÇÃO DO FORNECIMENTO

3.1. Contratação de pessoa jurídica objetivando o fornecimento de **gêneros alimentícios não 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.

4. ÓRGÃOS INTERESSADOS

4.1. **Órgão Gerenciador:** Secretaria Municipal de Administração-SEMAD.

4.2. **Órgão Participante:**

4.2.1. Secretaria Municipal de Educação-SMED.

5. ÓRGÃO GERENCIADOR

5.1. 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

6.1. **Pregão Eletrônico SRP Nº 025/2018**

7. Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO

7.1. **Processo. Nº 123.457/2017**

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.

9.3. Início de Acolhimento de propostas: **12/04/2018 a partir das 08h00min.**

9.4. Recebimento das propostas: **19/04/2018 até as 10h00min.**

9.5. Abertura das propostas: **19/04/2018 a partir das 11h00min.**

9.6. Início da sessão de disputa de preços: **19/04/2018 às 14h30min.**

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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 para esta contratação de **R\$12.168.112,40 (doze milhões, cento e sessenta e oito mil, cento e doze reais e quarenta centavos)**, obtidos de acordo com a média calculada entre as cotações de preços apuradas no mercado e constantes no processo.

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, conforme art. 7º, §2º do Decreto 15.499/2013.

11.2. Por se tratar de Registro de Preços, os recursos financeiros para fazer face às despesas da contratação, correrão por conta dos órgãos e entidades cujos elementos de despesas constarão nos respectivos contratos e notas de empenho, observados as condições estabelecidas no processo licitatório.

11.3. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta de fonte de recursos consignados no orçamento programado para o exercício de 2018.

11.4. 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

SMED - 25% Educação

Fonte de Recurso: 01



**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. FORMA DE FORNECIMENTO****12.1.** Fornecimento: **Gradativa**;

12.2. O fornecimento dos itens será de forma **gradativo**, conforme escala previamente definida pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar-CMAE/SMED, por meio da emissão e encaminhamento de Ordem de Compra ao respectivo vencedor, devendo a empresa efetuar o atendimento em até **10(dez) dias corridos** após o recebimento da ordem de compra.

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

12.4. AMOSTRAS: deverão ser entregues, **02(duas) unidades** de cada um dos produtos em embalagem original, no prazo máximo e improrrogável de **04(quatro) dias corridos** após o término da disputa eletrônica, junto com a relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa. As amostras serão analisadas pela Comissão de Avaliação Sensorial- Portaria nº 15/2017, no devido endereço: **Coordenação de Alimentação Escolar-CMAE/SMED, Rua- A- Quincas Brito II, QD- B, nº 66- LT-9/10- Bairro- Felícia-Vitória da Conquista-Ba- CEP- 45.023-065.**

12.5. A contratante rejeitará os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste Edital. Se, mesmo após o recebimento definitivo, contatar-se que os fornecimentos foram executados em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, os responsáveis da contratante notificarão a empresa fornecedora para que a mesma providencie a correção necessária.

12.6. Independentemente da aceitação, a empresa fornecedora deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos pelo prazo da garantia, obrigando-se a substituir a suas expensas aquele que apresentar falha ou defeito no prazo estabelecido.

12.8. Demais itens e especificações a respeito da forma de fornecimento das amostras, constam no **ANEXO III** do Termo de Referência deste Edital.

13. FORMA DE PAGAMENTO

13.1. 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.

13.2. 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.

14. LOCAL DA ENTREGA DOS PRODUTOS/ PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

14.1. Os gêneros deverão ser entregues pelos fornecedores nas Unidades de Ensino da zona urbana e povoado circunvizinhos em roteiros previamente estabelecido pela Coordenação de Alimentação Escolar, conforme em anexo, – SMED no Termo de Referência, situada na Rua A, Quincas Brito II, Quadra B, nº 66, Lote 9/10, Bairro Felícia - Vitória da Conquista, Bahia, Cep: 45.023-065, obedecendo criteriosamente o “Procedimentos indispensáveis no ato da entrega dos gêneros alimentícios perecíveis nas Unidades Escolares”, em anexo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**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 de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, devendo respeitar o previsto no artigo 57, caput da 8.666/93.

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: Valdirene Cardoso de Araújo Oliveira, designada através do decreto Municipal nº 17.946/2017 ou outro servidor designado.

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

16.4. Horário: Das 08h:30min às 11h:30min e das 14h:30min às 17h:30min

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

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

17.3. Poderão participar desta licitação as empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e que atendam aos requisitos de habilitação previstos neste Termo de Referência, Edital e seus Anexos, sendo esta, **reservado os Lotes 01, 02, 03, 04, 05, 07, 08, 10, 11, 12, 13, 14, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 29, 33, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 48, 49, 50, 52, 54, 55, 56, 61, 64, 66, 67, 69, 73, 74, 75 EXCLUSIVAMENTE à participação de Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP)**, em cumprimento do Art. 48 inciso I de Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014;

17.4. 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.

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

17.6. É admitida a participação de empresas em recuperação judicial **que possuam o respectivo plano de recuperação deferido e homologado judicialmente (cfr. art. 58 da lei 11.101/2005);**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

17.8. 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.

17.9. A participação em licitação expressamente reservada à Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Individual (MEI), por licitante que não se enquadre na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, ficando o autor da conduta fraudulenta sujeito à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com o MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA-BAHIA, sem prejuízo de multas previstas neste Edital e das demais cominações legais (Acórdão TCU 298/2011 – Plenário).

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.

19.HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

19.1.1. No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;

19.1.2. 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;

19.1.3. 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;

19.1.4. Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

19.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

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

19.1.7. 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.

19.1.8. 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;

20. REGULARIDADE FISCAL E SOCIAL

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

20.1.1. Comprovante de inscrição do CNPJ, expedido pela Receita Federal do Brasil;

20.1.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Estadual do domicílio do interessado;

20.1.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio do interessado;

20.1.4. 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;

20.1.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedida pela Caixa Econômica Federal (CEF);

20.1.6. Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho;

20.1.7. 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;

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

21. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

21.1. Documentação relativa à qualificação econômico-financeira, cujo objeto social deverá ser compatível com o objeto licitado, consistir-se-á em:

21.1.1. 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.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

21.1.1.1. 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;

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

21.1.3. 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;

21.1.4. Para as empresas constituídas no exercício de 2017, será exigido apenas o Balanço de Abertura, na forma da lei, assinado por técnico habilitado no CRC.

21.1.5. A comprovação da boa situação econômico-financeira da empresa será avaliada pelos índices abaixo, apurados com base no balanço apresentado, conforme estabelecido no Art. 31, da Lei 8.666/93, e pela comprovação do capital social ou do patrimônio líquido de no mínimo 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, de forma subsidiária (nunca cumulativamente), quando não for possível a averiguação com base nos índices;

21.1.5.1. Índice de Liquidez Geral:

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

21.1.5.2. Índice Liquidez Corrente

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

21.1.5.3. Índice de Solvência Geral:

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

21.1.6. Fica dispensada a apresentação de Balanço Patrimonial para Microempreendedores Individuais (MEI).

21.1.7. 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.

21.1.8. 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).



**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. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

22.1. 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.

22.2. Os atestados deverão referir-se aos produtos fornecidos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

22.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados ao Pregoeiro, quando solicitado por esse último.

22.4. 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.

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

23.1. 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.

23.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, 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.

23.3. 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.

23.4. Nas licitações será assegurada como critério de desempate, preferência de contratação para o MEI, ME e EPP.

23.5. 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.

23.6. 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.

23.6.1. 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.

23.6.1.1. 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 23.1 na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

23.6.1.2. No caso de equivalência dos valores apresentados pelo MEI, ME e EPP que se encontrem nos intervalos estabelecidos no item 23.5, será realizado sorteio entre eles para que se identifique o que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

24. DAS DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES À HABILITAÇÃO

24.1. 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);

24.2. 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)*

25. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E EFETIVA PARTICIPAÇÃO

25.1. O credenciamento do LICITANTE será realizado pela Secretaria da Administração – Gerência de Compras, 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;

25.2. 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;

25.3. 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;

25.4. 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;

25.5. 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;

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

26. DA HABILITAÇÃO PRELIMINAR

26.1. O fornecedor/proponente deve ter condição de cumprir no prazo **48(quarenta e oito) horas** contados a partir do encerramento da sessão de disputa, a exigência de encaminhar ao endereço eletrônico compraspmvc@hotmail.com com todos os documentos mencionados no item 18 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**27. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES**

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

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

27.3. A proposta ofertada deverá conter especificações e características detalhadas dos serviços 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.

27.4. 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.

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

27.6. 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.

27.7. 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.

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

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

27.10. 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**).

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

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

27.13. 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.

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

27.15. 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.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

27.16. No caso de desconexão do pregoeiro com o site www.licitacoes-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.

27.16.1. 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 [licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), divulgando data e hora da reabertura da sessão.

27.17. 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.

27.18. 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.

27.19. 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.

27.20. 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.

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

28. DA PROPOSTA DE PREÇOS

28.1. O licitante vencedor deverá apresentar proposta por escrito, conforme modelo Anexo VI do Edital, com a documentação de habilitação de que trata o **edital**.

28.1.1. 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 VI).**

28.1.2. 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.

28.1.3. 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.

28.1.4. 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.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

28.1.5. 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.

28.1.6. 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.

28.1.7. A proposta deverá ter prazo de validade de **60 (sessenta) dias**

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

28.1.9. 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.

28.1.10. **É vedado à empresa licitante retirar a sua proposta após a abertura da sessão do presente Pregão.**

28.1.11. **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 inexequível.**

28.1.12. Não se considerará como critério de classificação e nem de desempate das propostas qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital.

28.1.13. 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.

28.1.14. ***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.***

28.1.15. Serão rejeitadas as propostas que:

28.1.15.1. Sejam incompletas, isto é, não contenham informação (ões) suficiente (s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

28.1.15.2. Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.

28.1.16. 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.

28.1.17. Deverão estar incluídas 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.

28.1.18. O Pregoeiro poderá, caso julgue necessário, solicitar esclarecimentos adicionais sobre a composição dos preços propostos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**29. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO**

29.1. 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.

29.2. 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.

29.3. 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.

29.4. 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.

29.5. 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**.

29.6. 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.

29.7. 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.

29.8. 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.com.br**.

30. DA HABILITAÇÃO

30.1. 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 Gerência de Compras no endereço constante no Preâmbulo.

30.1.1. 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 entregues, no prazo de até 03 (três) dias úteis à Gerência de Compras no endereço constante no item 9.2 deste edital.

30.1.2. 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.



**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. 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.

30.3. Os documentos a serem apresentados relativos à Habilitação Jurídica deverão atender o que estabelece o **item 19, deste Edital**.

30.4. Para fins de habilitação fiscal, deverão ser apresentados os documentos relativos à Regularidade Fiscal e Social, constantes do **item 20, deste Edital**.

30.5. Os documentos a serem apresentados para habilitação relativos à Qualificação Técnica deverão atender o que estabelece o **item 22, deste Edital**.

30.6. Os documentos a serem apresentados para habilitação relativos a Qualificação Econômico - Financeira deverão atender o que estabelece o **item 21, deste Edital**.

30.7. Os documentos a serem apresentados para habilitação através das Declarações para Credenciamento exigidas deverão atender o que estabelece o **item 24, deste Edital**.

30.8. 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.

30.9. 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.

30.10. 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.

31. DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL E RECURSOS

31.1. 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.

31.1.1. 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.

31.1.2. 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, bem como serão aceitos pedidos encaminhados por fax ou outro meio eletrônico, através de e-mail (compraspmvc@hotmail.com), conforme art. 18 do decreto nº 5.450/2005.

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

31.2. Declarado o licitante vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente 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 contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

31.3. 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.

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

31.5. 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.

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

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

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

31.9. 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.

31.10. 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.

32. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

32.2. 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.

32.3. 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.

32.4. 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.

33. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

33.1. O pagamento devido à empresa **CONTRATADA** será efetuado proporcionalmente à execução do objeto, em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega dos materiais, 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.

33.2. 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.



**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. DA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO/CONTRATO**

34.1. 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.

34.2. Deverá a Unidade Requisitante, proceder ao acompanhamento e fiscalização da entrega do objeto.

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

34.3. Nos termos do art. 67, Lei nº 8.666, de 1993, será designado **Sr. Flávio Farias de Carvalho-mat-04.24190-5** ou outro servidor designado pela contratante, lotado na Secretaria Municipal de Educação-SMED para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados. O qual poderá ser contatado através do telefone **(77) 3421-5592**, disponível para maiores esclarecimentos sobre o processo em horário comercial.

35. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

35.1. 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;

35.2. 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 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;
- d) 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;
- e) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, nos casos de rescisão contratual por culpa da **CONTRATADA**.

35.3. 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;

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

35.6. 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.

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

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

36. RESCISÃO

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

36.2. 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.

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

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

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

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

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

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

36.2.7. 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.

37. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO

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

37.2. 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.

38. OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

38.1. A CONTRATANTE reserva-se o direito de fiscalizar a entrega do material, quando e da forma que julgar conveniente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

38.2. A fiscalização ou acompanhamento da entrega dos materiais não exclui nem atenua a responsabilidade da CONTRATADA em relação aos danos provocados ou prejuízos experimentados pelo CONTRATANTE em decorrência deste Contrato.

38.3. A fiscalização e o recebimento dos materiais e demais objetos deste Contrato caberá a **Sr. Flávio Farias de Carvalho-mat- 04.24190-5**, ou outro servidor designado pela contratante, lotado na Secretaria Municipal de Educação-SMED para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados. O qual poderá ser contactado através do telefone **(77) 3421-5592**, disponível para maiores esclarecimentos sobre o processo em horário comercial.

39. DOS PRAZOS PARA ENTREGA DA ORDEM E EXECUÇÃO

39.1. O prazo para início do fornecimento dos itens licitados ocorrerá a partir da assinatura do contrato e após solicitação da Unidade Requisitante, através da emissão e encaminhamento de Ordem de Compra aos respectivos fornecedores, vencedores de cada lote licitado, promovidos pela Unidade Requisitante, respeitado as condições de entrega.

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

40.1. 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, conforme o inciso III do § 3º do artigo 15 da Lei 8.666/93 e artigo 12º do Decreto 15.499/2013;

40.2 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 **VIII**, adaptada à proposta vencedora.

40.3. 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.

40.4. 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 neste Edital.

40.5. 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.

40.6. 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.

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

40.8. 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

40.9. 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.

40.10. 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:

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

40.10.2. 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.

41. DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

41.1. 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.

41.2. 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.

41.3. 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.

41.4. 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.

41.5. 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.

41.6. 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).

41.7. 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.

41.8. 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.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

41.10. 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.

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

42. DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA DETENTORA DA ATA

42.1. Os produtos deverão ser entregues 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.

42.2. É de responsabilidade de a CONTRATADA substituir na execução do serviço, qualquer material impugnado no prazo máximo de **08 (oito) dias úteis**, a partir do recebimento da impugnação.

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

42.4. 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

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

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

43.1. 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.

43.2. 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;

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

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

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

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

43.2.6. Encaminhar cópia da Ata aos demais Órgãos Solicitantes.

43.2.7. 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.

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

44. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

44.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preço decorrente desta licitação.

45. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

45.1. 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.

45.2. 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.

45.3. 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.

45.4. 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.

45.5. 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.

45.6. 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.

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

45.8. Os preços propostos poderão ser reajustáveis, em consonância com o que estabelece o item 21 e seus subitens.

45.9. 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.

45.10. 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.

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

45.12. 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.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

45.13. 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.

45.14. 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.

45.15. A licitante sagrada vencedora deverá comprovar durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação por meio de atualização das Certidões de Cadastro de Fornecedores do Município de Vitória da Conquista (SICAD).

45.16. 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.

45.17. 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;

46. ÍNDICE DOS ANEXOS

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

ANEXO I	<u>Modelo de Declaração Conjunta para Habilitação</u>
ANEXO II	<u>Modelo de Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte</u>
ANEXO III	<u>Termo de Referência</u>
ANEXO IV	<u>Considerações Gerais ao Objeto</u>
ANEXO V	<u>Dos Lotes / Especificações e Quantitativos</u>
ANEXO VI	<u>Modelo Padrão de Proposta Econômica</u>
ANEXO VII	<u>Modelo de Credencial</u>
ANEXO VIII	<u>Minuta da Ata de Registro de Preços com efeitos de Termo de Compromisso de Fornecimento/Prestação de Serviços</u>
ANEXO IX	<u>Minuta de Contrato de Fornecimento</u>

Vitória da Conquista - BA, 06 de abril de 2018.

Lara Betânia Lélis 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**Modalidade de Licitação:
Pregão Eletrônico (SRP)Número:
025/2018

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

- que possui pleno conhecimento de todas as informações e das condições contidas no edital referente ao Pregão Eletrônico SRP nº. XX/2018;
- que esta pessoa jurídica ou física (conforme o caso) 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; e
- que, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, combinado com o artigo 27 da Lei nº. 8.666/93, alterado pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

Vitória da Conquista – BA, ____ de _____ de 2018.

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

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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



**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 - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico (SRP)	Número: 025/2018
--	----------------------------

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

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

Vitória da Conquista – BA, ____ de ____ de 2018.

Razão Social / CNPJ

Nome e Nº do RG do Representante Legal

Assinatura

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**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**

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico (SRP)	Número: 025/2018
--	----------------------------

TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA OBJETIVANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO 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 não 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 de 12(doze) meses,contando a partir da sua assinatura, devendo respeitar o previsto no artigo 57,caput da 8.666/93.
O responsável pelo acompanhamento do contrato será o Sr. Flávio Farias de carvalho – Matrícula: 04.24190-5.
- 5. VALOR TOTAL ESTIMADO PARA CONSECUÇÃO DO OBJETO:** O valor total previsto para contratação é de R\$ 12.168.112,40 (Doze milhões, cento e sessenta e oito mil, cento e doze reais e quarenta centavos), obtido de acordo com a média calculada entre as cotações de preços apuradas no mercado constantes no processo.



**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. 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

SMED - 25% Educação

Fonte de Recurso: 01

- 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.



**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. FORMA DE FORNECIMENTO DOS PRODUTOS: Será gradativa, conforme escala previamente definida pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – CMAE/SMED, através da emissão e encaminhamento de Pedido(s) aos respectivos fornecedores.

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

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 4 (quatro) dias corridos após o término da disputa eletrônica, junto com a relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa. As amostras serão analisadas pela Comissão de Avaliação Sensorial – Portaria N°15/2017, que encontra-se em Anexo a este Termo.

9.2. Após a assinatura do contrato e o recebimento da respectiva ordem de compras, os produtos deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos.

10. ENDEREÇO PARA ENTREGA: Os gêneros deverão ser entregues pelos fornecedores nas Unidades de Ensino da zona urbana e povoado circunvizinhos em roteiros previamente estabelecido pela Coordenação de Alimentação Escolar, conforme em anexo, – SMED, situada na Rua A, Quincas Brito II, Quadra B, n° 66, Lote 9/10. Bairro Felícia - Vitória da Conquista, Bahia, Cep: 45.023-065, obedecendo criteriosamente o “Procedimentos indispensáveis no ato da entrega dos gêneros alimentícios perecíveis nas Unidades Escolares”, em anexo.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: Constituem obrigações da CONTRATADA:

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

11.2. O fornecimento dos gêneros perecíveis deverá respeitar as reivindicações da vigilância sanitária, cujas entregas, deverão obrigatoriamente ser feitas em caminhão baú refrigerado.

11.2.1 Veículo Refrigerado. Apresentar documentos comprobatórios do veículo conforme legislação vigente para o transporte. “O transporte dos alimentos rapidamente congelados, será efetuado em veículo e equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior.” Resolução CNNPA n° 35, de 27 de dezembro de 1977.

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

11.5. 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.

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

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

12.2. 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;

12.3. Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato, visando a sua regularização.

12.4. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos e condições estabelecidas no contrato;

12.5. Solicitar à CONTRATADA todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;

12.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA ou por seus prepostos;

12.7. Suspender o pagamento da nota fiscal/fatura sempre que houver obrigação contratual pendente por parte da empresa contratada, até a completa regularização;

12.8. Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis.

13. DA CONTRATAÇÃO:

13.1. 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;

13.2. 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;

13.3. 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.

14. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. 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.

14.2. Deverá a Unidade Requisitante proceder ao acompanhamento e fiscalização da entrega do objeto.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

15. DAS SANÇÕES

15.1. 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;

15.2. 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.





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. DESCRIÇÃO DOS LOTES:

Lote	PRODUTOS	UND	QUANTIDADE A SER CONTRATADA PELO PERÍODO DE 10 MESES		PROJEÇÃO DE CUSTO POR LOTE	
			MÍNIMA	MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
1	Abacate	kg	4.000	8.000	3,87	30.960,00
2	Amendoim em casca	kg	3.500	4.500	7,48	33.660,00
3	Acelga	kg	200	900	6,86	6.174,00
4	Alface	kg	400	1.500	5,48	8.220,00
5	Abacaxi	Und	500	3.500	3,73	13.055,00
6	Abóbora	kg	10.000	40.000	3,38	135.200,00
7	Abobrinha	kg	1.500	5.000	4,10	20.500,00
8	Aipim descascado	kg	500	1.500	5,58	8.370,00
9	Alho	kg	6.000	13.000	26,40	343.200,00
10	Açafrão	kg	100	300	14,00	4.200,00
11	Adoçante líquido stevia	Und	30	100	9,30	930,00
12	Adoçante stevia forno e fogão	Und	30	100	22,50	2.250,00
13	Aveia em flocos (farelo)	Und	90	150	5,23	784,50
14	Azeite de oliva extra virgem	Und	50	150	12,85	1.927,50
15	Banana da prata	Kg	20.000	50.000	4,52	226.000,00
16	Banana da terra	Kg	20.000	40.000	6,83	273.200,00
17	Batata doce	Kg	2.500	20.000	4,94	98.800,00
18	Batata inglesa	Kg	30.000	75.000	4,75	356.250,00
19	Beterraba	Kg	2.500	15.000	5,07	76.050,00
20	Beiju com recheio de coco e açúcar	Pct	100	400	11,30	4.520,00
21	Biscoito doce tipo Maria sem lactose e sem proteína do leite de vaca	Pct	30	120	7,09	850,80
22	Biscoito salgado tipo cream craker sem lactose e sem proteína do leite de vaca	Pct	30	120	5,28	633,60
23	Biscoito salgado integral	Pct	50	200	4,72	944,00
24	Biscoito polvilho tipo avoador sem glúten e sem leite	Pct	200	800	8,95	7.160,00
25	Carne bovina em pedaços, tipo Acém.	Kg	25.000	50.000	19,56	978.000,00
26	Carne bovina em pedaços, tipo Lombrinho.	Kg	25.000	50.000	23,03	1.151.500,00
27	Carne bovina moída, tipo fraldinha	Kg	25.000	40.000	20,72	828.800,00
28	Carne de carneiro	Kg	5.000	10.000	30,63	306.300,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

29	Carne de segunda, tipo Charque dianteiro.	Kg	500	1.000	29,45	29.450,00
30	Cebola branca	Kg	15.000	50.000	5,17	258.500,00
31	Cenoura	Kg	10.000	30.000	4,47	134.100,00
32	Chuchu	Kg	25.000	70.000	3,62	253.400,00
33	Couve	Kg	500	2.500	6,98	17.450,00
34	Colorau	Kg	4.000	12.000	11,68	140.160,00
35	Cominho	Kg	4.000	15.000	20,35	305.250,00
36	Canela em pó	Kg	100	500	35,98	17.990,00
37	Cacau em pó	Kg	30	100	32,26	3.226,00
38	Chá mate	Cx	50	250	4,95	1.237,50
39	Chá preto	Cx	50	250	5,26	1.315,00
40	Farinha de tapioca	kg	300	2.500	14,10	35.250,00
41	Farinha de arroz	kg	200	900	6,13	5.517,00
42	Fermento em pó	Und	50	400	3,61	1.444,00
43	Fígado de boi	kg	1.000	5.000	17,17	85.850,00
44	Frango tipo filé de peito de frango	kg	2.000	6.000	15,90	95.400,00
45	Filé de merluza	kg	2.500	5.000	20,60	103.000,00
46	Frango tipo coxa e sobrecoxa	kg	40.000	90.000	10,76	968.400,00
47	Goiaba	kg	8.000	20.000	5,54	110.800,00
48	Goma fresca	kg	100	300	7,74	2.322,00
49	Geleia de frutas	Und	60	120	4,55	546,00
50	Geleia de frutas diet	Und	60	120	10,62	1.274,40
51	Iogurte com polpa de fruta	Und	30.000	60.000	3,77	226.200,00
52	Iogurte natural	Und	3.000	10.000	4,23	42.300,00
53	Laranja	kg	50.000	140.000	3,58	501.200,00
54	Limão	kg	3.000	12.000	6,62	79.440,00
55	Leite de coco pronto para beber	L	2.500	5.000	13,30	66.500,00
56	Leite em pó integral instantâneo para crianças em fase escolar	Lata	50	150	13,79	2.068,50
57	Mamão	kg	10.000	40.000	4,85	194.000,00
58	Maçã	kg	8.000	15.000	7,06	105.900,00
59	Manga espada	kg	15.000	40.000	5,49	219.600,00
60	Manteiga com sal	Und	2.500	9.000	16,18	145.620,00
61	Margarina com sal	Und	4.500	8.000	4,96	39.680,00
62	Melão	kg	5.000	25.000	3,49	87.250,00
63	Melancia	kg	70.000	150.000	2,07	310.500,00
64	Macarrão de arroz, tipo parafusso	Pct	50	150	5,70	855,00
65	Ovos branco de galinha	Dúzia	25.000	70.000	5,31	371.700,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

66	Ovos de codorna	Cartela	100	340	6,09	2.070,60
67	Pão de forma	Pct	5.000	10.000	5,37	53.700,00
68	Pão de leite	Pct	45.000	90.000	8,92	802.800,00
69	Pão integral	Pct	100	350	6,40	2.240,00
70	Pimentão	kg	10.000	30.000	5,04	151.200,00
71	Polpa de fruta	kg	15.000	80.000	7,22	577.600,00
72	Repolho	kg	10.000	35.000	4,16	145.600,00
73	Sal	kg	3.000	10.000	1,04	10.400,00
74	Semente de linhaça	kg	10	15	17,80	267,00
75	Tangerina	kg	7.500	15.000	3,98	59.700,00
76	Tomate	kg	25.000	80.000	4,71	376.800,00
77	Vagem	kg	2.500	15.000	6,84	102.600,00
TOTAL GERAL DOS LOTES R\$					R\$	12.168.112,40

17. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS**ITEM 1 – ABACATE****1.2 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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

1.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

1.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em saco de rafia com 20 kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 2 – AMENDOIM EM CASCA**2.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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

2.5 PRAZO DE VALIDADE

Até 120 dias de colheita.

2.6 EMBALAGEM

Embalados em sacas de rafia com 25 kg.

ITEM 3 – ACELGA**3.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Acelga, In Natura.

Serem frescas e abrigadas dos raios solares; Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

3.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

3.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g; Salmonelas: ausência de 25 g;

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

3.4 EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 4 – ALFACE**4.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO****Alface, *In Natura*.**

Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares;

Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade;

Estarem livres de enfermidades e insetos;

Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência;

Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

4.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2×10^2 /g; Salmonelas: ausência de 25g;

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

4.4 EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 5 – ABACAXI**5.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO****Abacaxi, *In Natura*.**

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

5.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**5.3 EMBALAGEM**

Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 10 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 6 – ABÓBORA**6.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO:****Abóbora moranga, *In Natura*.**

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

6.2 PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica completa em presença do pedúnculo, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

6.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em saco de rafia com 20 kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 7 – ABOBRINHA**7.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO****Abobrinha, *In Natura*.**

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

7.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

7.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 8 – AIPIM DESCASCADO**8.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Aipim descascado, congelado.

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

8.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

8.3 EMBALAGEM

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura de refrigeração em 10°C de temperatura. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 9 – ALHO**9.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO****Alho, *In Natura*.**

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

9.2 PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica completa em presença do pedúnculo.

9.3 EMBALAGEM

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

ITEM 10 – AÇAFRÃO**10.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Açafrão em pó constituído por estigmas florais secos e *Crocus sativus*, acompanhados. Com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

10.2 PRAZO DE VALIDADE

Máximo de 6(seis) meses após a fabricação.

10.4 EMBALAGEM

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

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

ITEM 11 - ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA**11.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Adoçante líquido stevia 100% natural, extraído da planta *Stevia rebaudiana*; sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. Contém steviosídeo, substância natural não metabolizada pelo organismo, a qual funciona como adoçante natural. Não deve conter adoçantes artificiais associados.

11.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses.

11.3 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 RDC nº. 259, 20.09.2002 e RDC nº. 359 e 360 de 23.12.2003 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 12 – ADOÇANTE STEVIA PARA FORNO E FOGÃO****12.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Adoçante stevia para forno e fogão, um adoçante culinário em pó de stévia, que por sua vez é extraído da planta Estevia rebaudiana. Ingredientes: Maltodextrina de mandioca, antiumectante dióxido de silício e edulcorante natural glicosídeos de esteviol. Não deve conter adoçantes artificiais.

12.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses.

12.3 EMBALAGEM

Embalagem individual em frasco resistente de 400g. 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 RDC nº. 259, 20.09.2002 e RDC nº. 359 e 360 de 23.12.2003 ANVISA/MS.

ITEM 13 - AVEIA EM FLOCOS (FARELO)**13.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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, açúcar, TRAÇOS DE LEITE E 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.

13.2 PRAZO DE VALIDADE

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

13.3 EMBALAGEM

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

ITEM 14 – AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM**14.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Produto obtido do fruto da oliveira extraído a frio unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos. Não deve ser associado a outros óleos vegetais. Ingredientes: Azeite de Oliva Extra-Virgem puro. Acidez Máxima menor ou igual a 0,5%.

14.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo de 18 meses a partir da data da entrega.

14.3 EMBALAGEM

Embalados em garrafas de vidro escuras de 250 mL. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto, conforme legislação vigente.

ITEM 15 – BANANA DA PRATA**15.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Banana da prata, *In Natura*.

Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo,





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

15.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

15.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 16 – BANANA DA TERRA

16.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Banana da terra, *In Natura*.

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

16.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

16.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 17 – BATATA DOCE

17.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Batata doce, *In Natura*.

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

17.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

17.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 18 – BATATA INGLESIA

18.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Batata inglesa, *In Natura*.

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.

18.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

18.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 40 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 19 – BETERRABA

19.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Beterraba, *In Natura*.

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

19.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

19.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 20 - BEIJU COM RECHEIO DE CÔCO E AÇUCAR

20.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

20.2 PRAZO DE VALIDADE

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

20.3 EMBALAGEM

Na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual em sacos plásticos resistentes de 500g.

ITEM 21 - BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

21.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Biscoito doce, tipo Maria com aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja, e aromatizante. Deve ser ISENTA de traços de leite ou derivados. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

21.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.

21.3 EMBALAGEM

Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, lacrado com peso líquido de 400g (3x1), acondicionadas em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas inferiores e superiores lacradas com fita

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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.

ITEM 22 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM – CRACKER SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE DE VACA**22.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são 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, amido, sal, extrato de malte, açúcar invertido, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e acidulante ácido láctico. Contém glúten. ISENTA (0%) de gordura do tipo trans, traços de leite e/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.

22.2 PRAZO DE VALIDADE

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

22.3 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.

ITEM 23 – BISCOITO SALGADO INTEGRAL**23.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Biscoito salgado de arroz integral sabor chia e linhaça. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Ingredientes: Arroz Integral, Chia, Linhaça e Sal. 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.

23.2 PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.

23.3 EMBALAGEM

Embalagem Primária: pacotes individuais de 150g (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.

ITEM 24 – BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR SEM LEITE E SEM GLÚTEN**24.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Biscoito polvilho tipo avoador, formato redondo, íntegro. De primeira qualidade, produto a base de tapioca, ovo, óleo vegetal e sal, com textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrada. Não deve conter ingredientes como leite, queijo, soro do leite, margarina com leite, ou outros derivados do leite. O produto ainda deve ser isento de resíduos de leite e glúten. O 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

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

24.2 PRAZO DE VALIDADE

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

24.3 EMBALAGEM

Em sacos plásticos de peso máximo de 500 g, em embalagem com 10 pacotes. Na embalagem deverá indicar, procedência, ingredientes, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional.

ITEM 25 – CARNE BOVINA EM PEDAÇOS TIPO ACÉM

25.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

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

25.2 PRAZO DE VALIDADE

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

25.3 EMBALAGEM

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

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

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

ITEM 26 – CARNE BOVINA EM PEDAÇOS TIPO LOMBINHO

26.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

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

26.2 PRAZO DE VALIDADE

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

26.3 EMBALAGEM

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

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

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

ITEM 27 – CARNE BOVINA MOÍDA

27.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Carne bovina moída, do tipo fraldinha, congelada, sem tempero, com nível máximo de 10% de gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, textura firme, sabor e odor característico.

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



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

27.2 PRAZO DE VALIDADE

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

27.3 EMBALAGEM

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

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

Embalagens individuais contendo 1kg.

ITEM 28 – CARNE DE CARNEIRO**28.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Carne de carneiro em pedaços, corte de primeira qualidade que compreende lombo e costela, pouca gordura, congelada, aspecto próprio da espécie, carne macia, odores característicos, ausência de parasitas e sujidades. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

28.2 PRAZO DE VALIDADE

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

28.3 EMBALAGEM

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

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

Embalagens individuais contendo 1kg.

ITEM 29 - CARNE DE SEGUNDA TIPO CHARQUE DIANTEIRO**29.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Charque dianteiro, preparado com carne bovina de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios (sem ranço), textura firme e suave, com baixo teor de gordura, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não deve conter amônia nem corantes artificiais. A quantidade de nitrito e nitrato deve ser no mínimo de 200ppm e no máximo 500ppm em 500gr do produto. A empresa deverá apresentar laudo comprovando a quantidade de nitrito e nitrato utilizados.

29.2 PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 04 (quatro) meses.

29.3 EMBALAGEM

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

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

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





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 30– CEBOLA BRANCA

30.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cebola branca, *In Natura*.

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

30.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

30.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 31– CENOURA

31.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Cenoura, *In Natura*.

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

31.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

31.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 32 - CHUCHU

32.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chuchu, *In Natura*.

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

32.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

32.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 33 – COUVE

33.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Couve, *In Natura*.

Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Estarem livres das folhas



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.

33.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

33.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g; Salmonelas: ausência de 25g;

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

33.4 EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 34 - COLORAU**34.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Colorau, de primeira qualidade, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, sem misturas, limpos, dessecados e moídos de coloração alaranjado, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

34.2 PRAZO DE VALIDADE

Máximo de 6(seis) meses após a fabricação.

34.3 EMBALAGEM

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

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

ITEM 35 – COMINHO**35.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Cominho, de primeira qualidade, fino, homogêneo, sem misturas, limpos, dessecados e moídos, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

35.2 PRAZO DE VALIDADE

Máximo de 6(seis) meses após a fabricação.

35.3 EMBALAGEM

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

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

ITEM 36 – CANELA EM PÓ**36.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Canela em pó, proveniente de cascas, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

36.2 PRAZO DE VALIDADE

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

36.3 EMBALAGEM

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

Em sacos plásticos peso máximo de 250g, em reembalados fardos de 5kg.

ITEM 37 - CACAU EM PÓ SOLÚVEL

37.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto obtido pela mistura de cacau em pó com lecitina de soja; não podendo conter outras substâncias alimentícias. O cacau deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. A concentração do cacau no produto deve ser de 100%. É expressamente proibido adicionar açúcar, leite, soro do leite, lactose ou outros derivados do leite, malte, gordura, óleos estranhos, bem como, a manteiga de cacau. O produto não pode conter resíduos de glúten, lactose, leite, amidos e féculas estranhas. Aspectos massa ou pó homogêneo; Cor e cheiro próprios e sabor amargo e próprio. Com Selo de Qualidade ANAD.

37.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

37.3 EMBALAGEM

Primária: pote de plástico ou caixa ou plástico resistente e vedado, com peso líquido de no mínimo 200gr.

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

ITEM 38 - CHÁ MATE

38.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto com 100% erva seca de Erva Mate (*Ilex paraquariensis*), 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 Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

38.2 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.

38.3 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. 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.

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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





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 – CHÁ PRETO

39.1 DESCRIÇÕES DO PRODUTO

O chá deve ser preparado com folhas e brotos são 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. 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 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.

39.3 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. 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 40 – FARINHA DE TAPIOCA

40.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Deve ser isento de resíduos de leite e glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

40.2 PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 6(seis) meses após a fabricação.

40.3 EMBALAGEM

Em sacos plásticos transparente com fardos 15 x 1 kg. 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 41 – FARINHA DE ARROZ

41.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Farinha de Arroz, Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Não deve conter 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.

41.2 PRAZO DE VALIDADE

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

41.3 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. A embalagem ainda 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 42 – FERMENTO EM PÓ

42.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto à base de amido de milho, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. Deve ser **ISENTO** de traços de leite e derivados e **NÃO** conter Glúten.

42.2 PRAZO DE VALIDADE

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

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**42.3 EMBALAGEM**

Deve ser acondicionado em embalagens plásticas resistentes de 100g. 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 43 – FÍGADO DE BOI**43.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Fígado de boi, congelado, cortados em bifes, sem pele. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa ou com excesso de exsudato, cor própria, sem manchas esverdeadas e sem indícios de fermentação pútrida. Cheiro e sabor: próprios da espécie, com ausência de parasitas e sujidades.

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

43.2 PRAZO DE VALIDADE

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

43.3 EMBALAGEM

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

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

Embalagens individuais contendo 1kg.

ITEM 44 – FRANGO TIPO FILÉ DE PEITO**44.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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

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

44.2 PRAZO DE VALIDADE

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

44.3 EMBALAGEM

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

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

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

ITEM 45 - FILÉ DE MERLUZA**45.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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

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

45.2 PRAZO DE VALIDADE**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018**

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

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

45.3 EMBALAGEM

Em sacos plásticos, atóxicos e resistentes.

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

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

ITEM 46 - FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA**46.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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

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

46.2 PRAZO DE VALIDADE

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

46.3 EMBALAGEM

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

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

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

ITEM 47 – GOIABA**47.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Goiaba, In Natura.

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

47.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

47.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em caixa de papelão, protegida individualmente com divisórias de papelão ondulado. Contendo em média 20kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 48 - GOMA FRESCA**48.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Goma fresca, produto obtido da fécula de mandioca hidratada, de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Com cor, cheiro e sabor característicos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 216/2004).

48.2 PRAZO DE VALIDADE

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

48.3 EMBALAGEM

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Deve conter selo de Inspeção Sanitária. Embalagem com peso máximo de 500gr.

ITEM 49 – GELÉIA DE FRUTAS

49.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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, concentrado até a consistência gelatinosa com açúcar. Não é permitido o uso de corantes, aromatizantes e sabores 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.

49.2 PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 6 (seis) meses.

49.3 EMBALAGEM

Deve ser acondicionado em embalagens de vidro de 240 ml com vedação da tampa, 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.

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.

ITEM 50 – GELÉIA DE FRUTAS DIET

50.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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, concentrado até a consistência gelatinosa e adoçados somente com os edulcorantes stevia, sorbitol e sucralose. Não é permitido o uso de corantes, aromatizantes e sabores 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.

50.2 PRAZO DE VALIDADE

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

50.3 EMBALAGEM

Deve ser acondicionado em embalagens de vidro de 240 ml com vedação da tampa, 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.

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.

ITEM 51 – IOGURTE

51.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Iogurte com Polpa de Frutas, sabores: frutas, ameixa e morango, isento de corantes artificiais, produto fermentado, obtido a partir do leite de mamíferos, por ação em simbiose das bactérias *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* dando como resultado a coagulação do leite. Com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor de acordo com a fruta, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico -





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

51.2 PRAZO DE VALIDADE

15 (quinze) dias a partir da data de fabricação.

51.3 EMBALAGEM

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

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

Unidade com 200 ml.

ITEM 52 – IOGURTE NATURAL

52.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

52.2 PRAZO DE VALIDADE

15 (quinze) dias a partir da data de fabricação.

52.3 EMBALAGEM

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

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

Unidade com 500 ml.

ITEM 53 – LARANJA

53.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Laranja, *In Natura*.

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

53.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

53.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 54 – LIMÃO

54.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**Limão, In Natura.**

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

54.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

54.3 EMBALAGEM

Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.

ITEM 55 - LEITE DE COCO PRONTO PARA BEBER**55.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Alimento com Coco enriquecido com vitaminas, embalagem longa vida com 1,00L. Ingredientes: Água, leite de coco, fosfato tricálcico, vitaminas (A, D e B12), espessante goma alfarroba, estabilizante goma gelana e aromatizantes naturais. Não deverá conter açúcar, glúten, lactose, leite, bem como derivados do leite. 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 –LT

55.2 PRAZO DE VALIDADE

Máximo de 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

55.3 EMBALAGEM

Embalagem tetra pak. Deverá conter o Registro Completo no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Além disso, deve apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e360, 23/12/2003 / ANVISA/MS. 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 56 - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO PARA CRIANÇAS EM FASE ESCOLAR**56.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. 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.

56.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

56.3 EMBALAGEM

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



**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 57 - MAMÃO****57.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO****Mamão, *In Natura*.**

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

57.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

57.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 58 – MAÇÃ**58.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO****Maçã, *In Natura*.**

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

58.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

58.3 EMBALAGEM

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

ITEM 59– MANGA ESPADA**59.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO****Manga espada, *In Natura*.**

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

59.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

59.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.





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 60 - MANTEIGA COM SAL

60.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

Baixa orelana, beta caroteno e curcuma ou curcúmina. O produto deverá ser elaborado de acordo com o

Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

60.2 PRAZO DE VALIDADE

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

60.3 EMBALAGEM

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem primária de 500g.

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

ITEM 61 - MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL

61.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

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

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

61.2 PRAZO DE VALIDADE

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

61.3 EMBALAGEM

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem primária de 500g.

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

ITEM 62 – MELÃO

62.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Melão, *In Natura*.

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

62.2 PRAZO DE VALIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Com maturação fisiológica média.

62.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 10 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 63 – MELANCIA**63.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO****Melancia, *In Natura*.**

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

63.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

ITEM 64 – MACARRÃO DE ARROZ (TIPO PARAFUSO)**64.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Produto a base de farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante E471. Não deve conter 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.

64.2 PRAZO DE VALIDADE

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

64.3 EMBALAGEM

Embalados em sacos de polietileno atóxico, transparente e reforçado de 500g, reembalados em fardos de 10 Kg. A embalagem ainda 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 65 – OVO BRANCO DE GALINHA**65.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, peso médio de 50g, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA. Com casca lisa, cor branca, sabor e odor característico. Isento de fungos ou substâncias tóxicas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

65.2 PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de 60 dias.

65.3 EMBALAGEM

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





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 66 – OVO DE CODORNA

66.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Ovo de codorna, produto fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA. Com casca lisa, cor branca, sabor e odor característico. Isento de fungos ou substâncias tóxicas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

66.2 PRAZO DE VALIDADE

Prazo de validade de 60 dias.

66.3 EMBALAGEM

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

ITEM 67 – PÃO DE FORMA TRADICIONAL

67.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pão de forma, produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com todos os ingredientes necessários a este alimento, sabor agradável, consistência suave e macio, pesando em média 25g por fátia, livre de fungos, mofo e quaisquer contaminação física. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Será proibida a fabricação com emprego de corante. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

67.2 PRAZO DE VALIDADE

No máximo 08 dias a partir da entrega do gênero.

67.3 EMBALAGEM

Cada fatia deverá apresentar peso per capita aproximado de 25 gramas. A embalagem primária deverá ser em polipropileno – PP resistente, lacrado, atóxico, embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

Embalagem contendo 500gr.

ITEM 68 – PÃO DE LEITE

68.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pão de leite, produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com todos os ingredientes necessários a este alimento, sabor agradável, consistência suave e macio, livre de fungos, mofo e quaisquer contaminação física. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Será proibida a fabricação com emprego de corante. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 216/2004).

68.2 PRAZO DE VALIDADE

No máximo 05 (cinco) dias de fabricação.

68.3 EMBALAGEM

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

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

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Embalagem contendo 1kg.

ITEM 69– PÃO INTEGRAL**69.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Rico em fibras, tendo como base a adição de dois cereais integrais, farinha de trigo integral e aveia, podendo conter ainda farinha de trigo refinada. Os percentuais tanto da farinha de trigo integral quanto da aveia devem ser no mínimo de 33%, já o da farinha de trigo refinada deve ser de no máximo 33%. Sabor agradável, de consistência suave e macia, ausência de fungos e mofo. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. Todo estabelecimento na área de alimentos deve ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal, mediante a expedição de licença ou alvará. Os alimentos deverão ser fabricados no estabelecimento que foi apresentado o alvará da vigilância sanitária e apresentar o manual de boas práticas de fabricação do estabelecimento (DECRETO – LEI Nº 986, DE 21 DE OUTUBRO DE 1969, Capítulo IX, Artigo 45, 46 e 47).

69.2 PRAZO DE VALIDADE

No máximo 05 dias conservado em temperatura ambiente, 15 dias em refrigeração e 30 dias sob congelamento a partir da data de fabricação.

69.3 EMBALAGEM

O produto deverá vir acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico resistente, devidamente lacrado, contendo 250g. Cada pão deverá apresentar peso por capita aproximado de 50 gramas. A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico, individual de 250g, embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas. O produto deverá apresentar na embalagem a procedência, prazo de validade, tabela nutricional, lote, CNPJ, quantidade do produto.

Embalagem contendo 1kg.

ITEM 70 – PIMENTÃO**70.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Pimentão, *In Natura*.

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

70.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

70.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 71 – POLPA DE FRUTAS**71.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Polpa de fruta, congelada, sabores diversos (cajú, manga, acerola, goiaba, umbu, maracujá), preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Com cor, cheiro e sabor característico de cada sabor.

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

71.2 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

a) Polpa de frutas envasadas e que receberam tratamento térmico adequado:

Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto.

b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. Salmonelas: ausência em 25g.

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

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

71.3 PRAZO DE VALIDADE

A validade deverá ser de no mínimo 06 meses.

71.4 EMBALAGEM

A embalagem deverá ser resistente, atóxica e conter 1kg do produto, com identificação do produto, ingredientes e informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O transporte de todos os itens deverá ser realizado em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 30 (trinta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C.

ITEM 72 – REPOLHO

72.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Repolho, *In Natura*.

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

72.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

72.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 73 – SAL

73.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Sal grosso, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas, umidade e de resíduos físicos e químicos. Com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

73.2 PRAZO DE VALIDADE

Até 2 (dois) anos de fabricação.

73.3 EMBALAGEM

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

Em sacos plásticos peso máximo de 1kg, em reembalados em fardos com 10 pacotes.

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 74 – SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA****74.1 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Produto à base unicamente de semente de linhaça dourada inteira. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

74.2 – PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.

74.3 – EMBALAGEM

O produto deverá vir acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico resistente, devidamente lacrado, contendo 200g. O produto deverá apresentar na embalagem a procedência, prazo de validade, tabela nutricional, lote, CNPJ, quantidade do produto.

ITEM 75– TANGERINA**75.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO*****Tangerina, In Natura.***

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

75.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

75.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 76 – TOMATE**76.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO*****Tomate, In Natura.***

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

76.2 PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

76.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser em caixa de papelão, contendo em média 20kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

ITEM 77 – VAGEM**77.2 DESCRIÇÃO DO PRODUTO*****Vagem, In Natura.***

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

77.2 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

Com maturação fisiológica média.

77.3 EMBALAGEM

Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.

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**ANEXOS****REGRAS DE ENTREGAS DOS GÊNEROS PERECÍVEIS**

Com a finalidade de manter o controle, qualidade e a lisura na execução do contratado, as entregas nas Unidades de Ensino deve obedecer restritamente o Roteiro de Entrega estabelecido semanalmente pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar. Como garantia do seu cumprimento, seguem abaixo os procedimentos a serem adotados:

1. Os Roteiros de Entrega serão disponibilizados pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar semanalmente até sexta-feira pela manhã. Estes Roteiros são referentes aos gêneros necessários ao cumprimento do cardápio da semana seguinte. As entregas serão de forma gradativa, conforme escala previamente definida pela Coordenação.
2. Deve obedecer o quantitativo estabelecido no Roteiro de Entrega. É terminantemente proibido ao fornecedor alterar a quantidade estabelecida para mais. O excedente não será contabilizado.

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

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

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

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

5. Comunicar a Coordenação Municipal de Alimentação Escolar no prazo máximo de 96 (noventa e seis) horas que antecede a solicitação da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento da entrega prevista, justificando o inesperado.
6. Ter um recibo de entrega personalizado com 3 (três) **vias numeradas – números iguais** preferencialmente cores diferentes (ex.: por entrega: 1º via nº 15 , 2º via nº 15 e 3º via nº 15). As vias serão entregues seguindo a seguinte ordem: **Primeira via** = Fornecedor; **Segunda via** = Coordenação; **Terceira via** = Unidade Escolar.
7. Prestar contas das entregas efetuadas, junto ao setor de controle de execução física de contratos da Coordenação, ao término de cada entrega impreterivelmente.
8. Preencher os recibos de forma legível. **Não** pode haver rasuras. Os recibos que estiverem rasurados serão desconsiderados na prestação de contas, ficando estes sobre a responsabilidade do fornecedor.
9. Entregar os gêneros alimentícios em todas as unidades escolares até as quartas-feiras, impreterivelmente. Fica facultado à direção da unidade ensino receber ou não após este dia.
10. Fornecer os gêneros alimentícios obedecendo às especificações do Edital, por ex.: *“BATATA INGLESA, convencional ou ecológica, com cascas limpas, de ótima qualidade, sem presença de coloração verde, compactas e firmes. Ausência de pragas e doenças”*.

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**Dados sobre as Unidades Escolares: Nomes das Escolas e Endereços:**

Modalidade: Creche				
Nº	Escolas	Alunos	Endereço	Bairro
1	Creche Criança Esperança	201	Rua 15 de setembro, Nº12	Alto da Conquista
2	Creche M. Senhorinha Cairo	250	Rua das Baraunas, 2000	Zabele
3	Creche União e Força	168	Rua São Luiz,3	Candeias
4	Creche Bela Vista	242	R.Cláudia Botelho,30	Bela Vista
5	Creche Vivendo e Aprendendo	196	R. Pres.Costa Silva, 886	Alto Maron
6	Creche Lar da Criança Meimei	191	R. Lagedinho 05	Kadija
7	Creche Maria de Lurdes Torres	141	Alagoas, s/n	Brasil
8	Creche Jurema	204	Rua Caracas, 52	Jurema
9	Creche Jesus de Nazaré	145	Av. Dinaelza Coqueiro, 486	Ibirapuera
10	Creche Joana D'arc	172	Rua São Joao ,4	Kadija
11	Creche Dinaelza Coqueiro	86	Av. Dinaelza Coqueiro, 44	Ibirapuera
12	Creche Jardim das Oliveiras	141	Rua Jose de Anchieta Qdr-F,10	Nova Cidade
13	Creche Monteiro Lobato	371	Rua A Casa 91 - Urbis VI	Urbis VI
14	Creche Pe. Benedito Soares	127	R. Eduardo Costa	Guarani
15	Creche Tia Zaza	179	R. da Corrente, s/n	Pedrinhas
16	Creche Gelásio Alves Santos	300	Rua Circular, 6 Miro Cairo	Miro Cairo
17	Creche Jardim Valéria	136	Rua S, Jardim Valéria	Jardim Valéria
18	Creche Paulo Freire	458	Av. Amazonas - Urbis VI	Urbis V
19	Creche Regina Ramos Cairo	263	Rua dos Pampas,1026	Patagônia
20	Creche ZILDA ARNS	178	Rua I , S/n	Bruno Barcelar
21	Creche Prascovia M. Lapa	200	R. Castro Alves, 126	Vila de Iguá
22	Creche Frei Graciano de Sto Epidio	200	Tv. São Sebastiao, S/N	N.S. Aparecida
23	Creche Anna Geruzia Bittencourt(Sintia)	185	Rua L, 35	Nova Cidade
24	Creche Municipal do Conveima	118	Rua 28, S/N	Conveima
25	Creche Municipal Recanto das Águas	115	Lot. Ret. das Águas, Rua Q, S/N	Recanto das Águas
26	Creche Municipal Morada Real	132	Rua F, S/N, Urbis 6	Morada Real
27	Creche Municipal Simão	136	Lot.Simão, S/N	Simão



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

Modalidade: Especiais				
Nº	Escolas	Alunos	Endereço	Bairro
1	Clínica Escola APAE	415	Av. Rosa Cruz	Centro
2	Acide	79	Av. Pericles Gusmão	Candeias
3	Assoc. Amigos Past. Menor	100	Av. Antonio Nascimento	Petropolis
4	Famec	270	Av. Ivo Freire Aguiar	Candeias
5	Past. Nossa Srª das Graças	170	Rua E, 55	Petropolis
6	Past. Nossa Srª de Fatima	196	Av. Maranhão Nº 333	Alvorada
8	PROG. A.A.B.B COMUNIDADE	100	AV. Olivia Flores	Candeias
9	Projeto Patrulhando a Cidadania	120	Rua dos Pampas	Patagônia

Modalidade: Tempo Integral				
Nº	Escolas	Alunos	Endereço	Bairro
1	Iara Cairo de Azevedo	213	Rua da Barragem	Guarani
2	Irmã Barbosa (orfanato)	349	Av. Frei Benjamin	Alegria
3	Maria Célia Ferraz	314	Av. Boa Vontade	Ibirapuera
4	Pedro Francisco de Moraes	627	Av. Presidente Dutra	Patagônia
5	Pericles Gusmão Régis	273	Av. Caetité	Brasil
6	Programa Conquista Criança/Extensão da S. CRISTOVÃO	200	Rua Principal	Cidade Modelo
7	Zuleminha	120	Rua G nº 264	J. Guanabara
8	Zulema Cotrim	217	Trav. Libano	Jd. Guanabara

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**Modalidade: Fundamental**

Nº	Escolas	Alunos	Endereço	Bairro
1	Ana Gomes Santiago	130	Lagoa das Flores	Lagoa das Flores
2	Anisio Teixeira	929	Rua F-Qd.8,Casa28 J.Sud.	Jardim Valéria
3	Anisio Teixeira - Extensão I	255	Entregar na Matriz	Jardim Valéria
4	Anisio Teixeira - Extensão II	402	Conveima II	Jardim Valéria
5	Antonia Cavalcante e Silva	483	Trav. Brulino Santos	Pedrinhas
6	Antonia Cavalcante e Silva - EJA	41	Trav. Brulino Santos	Pedrinhas
7	Antonio Helder Thomaz	560	R.5Q.E S/N	Nova Cidade
8	Antonio Helder Thomaz - Ext II	259	Rua Joaquim Hortélio	Centro
9	Batista Peniel	386	Rua Bruno Bacelar,02	Bruno Barcelar
10	Batista Tia Zefa	254	Rua José Gonçalves	Guarani
11	Bem Querer	385	Est. do Bem Querer	U E S B
12	Cláudio Manoel da Costa	657	Pça.Sá Barreto	Centro
13	Edvanda Maria Teixeira	790	Jardim Valéria	Jardim Valéria
14	Fidelcina Carvalho Santos	968	Largo A. Verde URBIS VI	Urbis VI
15	Frei Serafim do Amparo	1.237	Vila Serrana II	Vila Serrana I I
16	Frei Serafim do Amparo-Ext	200	Vila Serrana II	Vila Serrana I I
17	Gildásio Pereira Castro	615	R.Central M. Cairo	Henriqueta Prates
18	Guimarães Passos	366	R. Josué Castro	Guarani
19	Guimaraes Passos EXT.	269	Nª S. Aparecida	Nª S. Aparecida
20	Helena Cristália Ferreira	620	Rua Paulo Rocha	Urbis VI
21	Helena Cristália III	160	Rua "A" Ant. projeto +Edç.	Urbis VI
22	Helena Cristália I	390	Rua "B", ??	Renato Magalhães
23	Helena Cristália II	240	Rua "A", 95	Urbis VI
24	Idália Torres	402	R.São Pedro - Pov. Simão	Simão
25	Ita David de Castro	516	Av. Barreiras/Alagoas	Brasil
26	Iza Medeiros	702	Av.Paramirim S/N	Patagônia
27	José Lopes Viana	563	Pov. dos Campinhos	Campinhos
28	José Mozart Tanajura	931	Av.Principal - Vila América	Vila América
29	José Mozart Tanajura - Ext I I	200	Vila América	Vila América
30	José Mozart Tanajura - Ext. I	300	Qd.10, nº 43-Lot.V. América	Vila América
31	José Mozart Tanajura - Ext. III	140	Qd.10, nº 43-Lot.V. América	Vila América
32	Lions Clube	388	Av. Serrinha, 2284	Brasil
33	Lizete Pimentel Mármore	740	Loteamento M. Cairo	Miro Cairo
34	Lycia Pedral Extensão I	160	Rua José Bonifácio, 64	Flamengo

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

35	Lycia Pedral + EJA	873	Av. Rosa Cruz	Panorama
36	Mãe Vitória de Petu	370	Trav. Henriqueta Prates	Petropolis
37	Mae Vitoria de Petu -EXT.	125	Rua Caxias, 25/52	Petropolis
38	Maria Conceição M. Barros	612	R. Venceslau Brás	Iracema
39	Maria Rogaciana da Silva	386	Urbis II-Av.D. Mendes	Urbis II
40	Maria Santana	744	Parque Comveima	Conveima I
41	Mario Batista	282	Pça. Gesner Chagas S/N	Urbis I
42	Marlene Flores	956	Pov. de Lagoa das Flores	Lagoa das Flores
43	Milton de Almeida Santos	730	Av. Paramirin, S/N	Patagônia
44	Milton de Almeida Santos - Ext.	105	Rua Borja, 983	Patagônia
45	Padre Aguiar	600	Av. Farroupilha, S/N	Patagônia
46	Paulo Freire - CAIC	1.495	Rua Amazonas	Urbis V
47	Péricles Gusmão - Extensão	175	Rua Diamantina, 342 (Es. T. Patinha)	Brasil
48	Raimundo Bahia da Nova	402	R. Ribeira do pombal	Kadija
49	Rainha da Paz	839	R. dos Pampas S/N	Patagônia
50	Ridalva C. de Melo	765	Av. Jequié, 872	Ibirapuera
51	São Cristovão	405	Av. Modelo, 67	Cidade Modelo
52	Unidade Thompson	316	Rua L, 531	M. Pássaros
53	Zélia Saldanha	765	Pov. de Simão	Simão
54	Zica Pedral	520	R. Feira de Santana, 11	Bruno Barcelar

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**Modalidade: Fundamental**

Nº	Escolas	Alunos	Endereço
CAPINAL			
1	Ginásio Maria Leal	747	Capinal
LIMEIRA			
1	Domingos de Oliveira	493	Pov. de Limeira
SÃO SEBASTIÃO			
1	Euclides da Cunha	621	Sao Sebastião
1	Almerentina Costa	82	Chacara do Guarani
IGUÁ			
1	C.E.Erasthothenes Menezes	573	Vila de Iguá
1	Medeiros de Albuquerque	79	Faz. São José
JOSÉ GONÇALVES			
2	C.E.Moisés Meira	800	José Gonçalves
ASSENTAMENTO SEDE			
1	José Gomes Novais (sede)	319	Lagoa da Flores
2	José Gomes Novais Extensão (esxt. do Abdias Menezes)	152	Fica na de acesso à Esc. Narlene Flores)
3	Ernesto Che Guevara	102	Entregar na José Gomes SEDE - separado
PRADOSO			
1	José Rodrigues Prado	827	Pov. de Pradoso
ESTIVA			
1	Padre Isidoro	185	Pov. Estiva
2	São Domingos I	50	Faz. São Domingo
3	São Domingos II	51	Faz. São Domingo

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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



**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 IV – CONSIDERAÇÕES GERAIS AO OBJETO**

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico (SRP)	Número: 025/2018
--	----------------------------

Observações / Instruções para participação

1. A quantidade especificada para o fornecimento é resultante de um levantamento elaborado pela respectiva **Secretaria Municipal de Educação-SMED**.
2. **Deverão ser respeitadas todas as descrições definidas pelas Unidades Requisitantes sem qualquer tipo de alteração.**
3. O fornecimento deverá ser realizado em locais designados pela Secretaria Municipal de Educação-SMED.
4. A CONTRATADA deverá arcar com todos os ônus e encargos decorrentes da execução do objeto deste Certame, compreendidas todas as despesas incidentes direta ou indiretamente no custo, inclusive os previdenciários e fiscais, tais como impostos ou taxas e custos de deslocamento necessários ao fornecimento dos materiais.
5. **Responsável/Possível Fiscal do Contrato:** As dúvidas referentes às especificações deverão ser reportadas a servidora **Sr. Flávio Farias de Carvalho- mat- 04.24190-5**, cujo telefone para contato é **(77) 3421-5592**, Secretaria de Educação-SMED, disponível para maiores esclarecimentos sobre o processo 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. Proposta deverá observar o apresentado no **ANEXO VI - MODELO PADRÃO DE PROPOSTA ECONÔMICA**.
8. O custo estimado para essa aquisição está descrito no **Termo de Referência e Dos Lotes/Especificação e Quantitativos** deste Certame.
 - 8.1. **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 global ou unitário simbólico, ou irrisório;**



**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 V – DOS LOTES - ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DOS PRODUTOS**

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico (SRP)	Número: 025/2018
--	----------------------------

LOTE 01 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
1.1	Abacate de primeira qualidade, médio grau de maturação, sem defeitos, intactos, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície. Aroma e cor próprias da espécie. Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. 1.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 1.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser em saco de rafia com 20 kg e transportados em carros higienizados em temperatura.	KG	4.000	8.000	3,87	30.960,00
Valor Total do Lote 1						R\$ 30.960,00

LOTE 02 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
2.1	Amendoim em casaca com médio grau de maturação, livre de grãos que se apresentam ardidos, brotados, chochos, danificados, despelculados, imaturos, mofados, partidos ou quebrados, rancificados. Isentos de corpos de qualquer natureza estranha ao produto, tais como areia, fragmentos de madeira, bagaço de cana, grãos ou sementes de outras espécies, sujidades, restos de insetos, entre outros. Com textura, cor, sabor e odor próprias da espécie. 2.5 PRAZO DE VALIDADE Até 120 dias de colheita. 2.6 EMBALAGEM Embalados em sacas de rafia com 25 kg.	KG	3.500	4.500	7,48	33.660,00
Valor Total do Lote 2						R\$ 33.660,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**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 03 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
3.1	<p>Acelga, In Natura. Serem frescas e abrigadas dos raios solares; Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.</p> <p>3.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.</p> <p>3.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g; Salmonelas: ausência de 25 g; Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.</p> <p>3.4 EMBALAGEM Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.</p>	KG	200	900	6,86	6.174,00
Valor Total do Lote 3					R\$ 6.174,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**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 04 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
4.1	<p>Alface, In Natura. Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.</p> <p>4.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.</p> <p>4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g; Salmonelas: ausência de 25g; Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.</p> <p>4.4 EMBALAGEM Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.</p>	KG	400	1.500	5,48	8.220,00
Valor Total do Lote 4					R\$ 8.220,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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





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 05 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
5.1	<p>Abacaxi, In Natura. Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.</p> <p>5.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 10 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.</p>	UND	500	3.500	3,73	13.055,00
Valor Total do Lote 5					R\$ 13.055,00	

LOTE 06

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
6.1	<p>Abóbora moranga, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície extrema; Estarem isentas de umidade extrema anormal, odor e sabor estranhos; Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>6.2 PRAZO DE VALIDADE</p>	kg	10.000	40.000	3,38	135.200,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	Entrega com maturação fisiológica completa em presença do pedúnculo, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado. 6.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser em saco de rafia com 20 kg e transportados em carros higienizados em temperatura.					
Valor Total do Lote 6					R\$ 135.200,00	

LOTE 07 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
7.1	Abobrinha, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 7.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 7.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.	kg	1.500	5.000	4,10	20.500,00
Valor Total do Lote 7					R\$ 20.500,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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





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 08 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
8.1	<p>Aipim descascado, congelado. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.</p> <p>8.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.</p> <p>8.3 EMBALAGEM Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e resistente com data de fabricação (data que o produto foi embalado), prazo de validade, nome do produto, informação nutricional e ingredientes. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura de refrigeração em 10°C de temperatura. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.</p>	kg	500	1.500	5,58	8.370,00
Valor Total do Lote 8					R\$ 8.370,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 09**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
9.1	Alho, In Natura. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; 9.2 PRAZO DE VALIDADE Entrega com maturação fisiológica completa em presença do pedúnculo. 9.3 EMBALAGEM Deverá ser acondicionada em embalagem transparente e resistente com data de fabricação (data que o produto foi embalado), prazo de validade, nome do produto, informação nutricional e ingredientes. A embalagem secundária poderá ser descartável (papelão) contendo 10 kg e o transporte deverá ser em carros higienizados em temperatura.	kg	6.000	13.000	26,40	343.200,00
Valor Total do Lote 9					R\$ 343.200,00	

LOTE 10 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
10	Açafrão em pó constituído por estigmas florais secos e Croccus sativus, acompanhados. Com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997). 10.2 PRAZO DE VALIDADE Máximo de 6(seis) meses após a fabricação. 10.4 EMBALAGEM Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as	kg	100	300	14,00	4.200,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem com peso máximo de 1 Kg, reembalados em fardos de 10 Kg.					
Valor Total do Lote 10						R\$ 4.200,00

LOTE 11 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
11	<p>Adoçante líquido stevia 100% natural, extraído da planta Stevia rebaudiana; sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. Contém steviosídeo, substância natural não metabolizada pelo organismo, a qual funciona como adoçante natural. Não deve conter adoçantes artificiais associados.</p> <p>11.2 PRAZO DE VALIDADE No mínimo 06 (seis) meses.</p> <p>11.3 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 RDC nº. 259, 20.09.2002 e RDC nº. 359 e 360 de 23.12.2003 ANVISA/MS.</p>	Und	30	100	9,30	930,00
Valor Total do Lote 11						R\$ 930,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 12 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
12	<p>Adoçante stevia para forno e fogão, um adoçante culinário em pó de stévia, que por sua vez é extraído da planta Estevia rebaudiana. Ingredientes: Maltodextrina de mandioca, antiumectante dióxido de silício e edulcorante natural glicosídeos de esteviol. Não deve conter adoçantes artificiais.</p> <p>12.2 PRAZO DE VALIDADE No mínimo 06 (seis) meses.</p> <p>12.3 EMBALAGEM Embalagem individual em frasco resistente de 400g. 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 RDC nº. 259, 20.09.2002 e RDC nº. 359 e 360 de 23.12.2003 ANVISA/MS.</p>	Und	30	100	22,50	2.250,00
Valor Total do Lote 12					R\$ 2.250,00	

LOTE 13 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
13	<p>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, açúcar, TRAÇOS DE LEITE E 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.</p> <p>13.2 PRAZO DE VALIDADE O produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 (trinta) dias antes da data de entrega. Prazo de validade de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p> <p>13.3 EMBALAGEM A embalagem deve estar intacta, acondicionada em caixas, 250 gramas/caixa com 24 unidades. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter</p>	Und	90	150	5,23	784,50

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	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. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.					
Valor Total do Lote 13					R\$ 784,50	

LOTE 14 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
14	AZEITE DE OLIVA EXTRA_VIRGEM Produto obtido do fruto da oliveira extraído a frio unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos. Não deve ser associado a outros óleos vegetais. Ingredientes: Azeite de Oliva Extra-Virgem puro. Acidez Máxima menor ou igual a 0,5%. 14.2 PRAZO DE VALIDADE No mínimo de 18 meses a partir da data da entrega. 14.3 EMBALAGEM Embalados em garrafas de vidro escuras de 250 mL. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto, conforme legislação vigente.	Und	50	150	12,85	1.927,50
Valor Total do Lote 14					R\$ 1.927,50	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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



**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 15**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
15	Banana da prata, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 15.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 15.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.	Kg	20.000	50.000	4,52	226.000,00
Valor Total do Lote 15					R\$ 226.000,00	

LOTE 16

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
16	Banana da terra, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa	Kg	20.000	40.000	6,83	273.200,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 16.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 16.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.					
Valor Total do Lote 16						R\$ 273.200,00

LOTE 17

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
17	Batata doce, In Natura. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina. 17.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 17.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.	Kg	2.500	20.000	4,94	98.800,00
Valor Total do Lote 17						R\$ 98.800,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 18**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
18	Batata inglesa, In Natura. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina. 18.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 18.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 40 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.	Kg	30.000	75.000	4,75	356.250,00
Valor Total do Lote 18					R\$ 356.250,00	

LOTE 19 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
19	Beterraba, In Natura. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina.	Kg	2.500	15.000	5,07	76.050,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br**PREFEITURA**
VITÓRIA DA
CONQUISTA
MAIS PERTO DE VOCÊ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	19.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.					
	19.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.					
Valor Total do Lote 19						R\$ 76.050,00

LOTE 20 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
20	Beiju com recheio de côco e açúcar De primeira qualidade, preferencialmente agroecológico. Produto a base de farinha de tapioca, coco, açúcar e demais ingredientes que se fazem necessários, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrados. Não deve conter ingredientes como leite, soro do leite, manteiga, margarina com leite, ou outros derivados do leite. O produto ainda deve ser isento de resíduos de leite e glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 20.2 PRAZO DE VALIDADE Deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega. 20.3 EMBALAGEM Na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional. Embalagem individual em sacos plásticos resistentes de 500g.	Pct	100	400	11,30	4.520,00
Valor Total do Lote 20						R\$ 4.520,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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





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 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
21	<p>Biscoito doce tipo maria sem lactose e sem proteína do leite de vaca</p> <p>Biscoito doce, tipo Maria com aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja, e aromatizante. Deve ser ISENTA de 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.</p> <p>21.2 PRAZO DE VALIDADE</p> <p>No mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.</p> <p>21.3 EMBALAGEM</p> <p>Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, lacrado com peso líquido de 400g (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.</p>	Pct	30	120	7,09	850,80
Valor Total do Lote 21					R\$ 850,80	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 22 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
22	<p>biscoito salgado tipo cream – cracker sem lactose e sem proteína do leite de vaca</p> <p>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, amido, sal, extrato de malte, açúcar invertido, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e acidulante ácido láctico. Contém glúten. ISENTO (0%) de gordura do tipo trans, traços de leite e/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.</p> <p>22.2 PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.</p> <p>22.3 EMBALAGEM</p> <p>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.</p>	Pct	30	120	5,28	633,60
Valor Total do Lote 22					R\$ 633,60	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**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 23 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
23	<p>Biscoito salgado integral</p> <p>Biscoito salgado de arroz integral sabor chia e linhaça. 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: Arroz Integral, Chia, Linhaça e Sal. 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.</p> <p>23.2 PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento.</p> <p>23.3 EMBALAGEM</p> <p>Embalagem Primária: pacotes individuais de 150g (3x1).</p> <p>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.</p>	Pct	50	200	4,72	944,00
Valor Total do Lote 23					R\$ 944,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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



**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 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
24	Biscoito polvilho tipo avoador sem leite e sem glúten Biscoito polvilho tipo avoador, formato redondo, íntegro. De primeira qualidade, produto a base de tapioca, ovo, óleo vegetal e sal, com textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrada. Não deve conter ingredientes como leite, queijo, soro do leite, margarina com leite, ou outros derivados do leite. O produto ainda deve ser isento de resíduos de leite e glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 24.2 PRAZO DE VALIDADE Deverá apresentar validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega. 24.3 EMBALAGEM Em sacos plásticos de peso máximo de 500 g, em embalagem com 10 pacotes. Na embalagem deverá indicar, procedência, ingredientes, data de validade, CNPJ lote e tabela nutricional.	Pct	200	800	8,95	7.160,00
Valor Total do Lote 24					R\$ 7.160,00	

LOTE 25

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
25	Carne bovina em pedaços , do tipo acém de 1º qualidade, sem osso, congelada, sem tempero ou qualquer tipo de conservante, com nível máximo de 15% de gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, textura firme, sabor e odor característico. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997). 25.2 PRAZO DE VALIDADE	Kg	25.000	50.000	19,56	978.000,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br**PREFEITURA**
VITÓRIA DA
CONQUISTA
MAIS PERTO DE VOCÊ



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	<p>Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>25.3 EMBALAGEM</p> <p>A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico e a embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas.</p> <p>A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem contendo 1kg, reembalados em fardos de 20kg.</p>					
Valor Total do Lote 25						R\$ 978.000,00

LOTE 26

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
26	<p>Carne bovina em pedaços, do tipo lombinho, sem osso, congelada, sem tempero ou qualquer tipo de conservante, com nível máximo de 15% de gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, textura firme, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>26.2 PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>26.3 EMBALAGEM</p> <p>A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico e a embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas.</p>	Kg	25.000	50.000	23,03	1.151.500,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem contendo 1kg, reembalados em fardos de 20kg.						
Valor Total do Lote 26							R\$ 1.151.500,00

LOTE 27

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
27	<p>Carne bovina moída, do tipo fraldinha, congelada, sem tempero, com nível máximo de 10% de gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelho brilhante, textura firme, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>27.2 PRAZO DE VALIDADE Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>27.3 EMBALAGEM A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico e a embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas.</p> <p>A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº.</p>	Kg	25.000	40.000	20,72	828.800,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagens individuais contendo 1kg.					
Valor Total do Lote 27						R\$ 828.800,00

LOTE 28

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
28	<p>Carne de carneiro em pedaços, corte de primeira qualidade que compreende lombo e costela, pouca gordura, congelada, aspecto próprio da espécie, carne macia, odores característicos, ausência de parasitas e sujidades. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>28.2 PRAZO DE VALIDADE Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>28.3 EMBALAGEM A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico e a embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagens individuais contendo 1kg.</p>	Kg	5.000	10.000	30,63	306.300,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	<p>Carne de carneiro em pedaços, corte de primeira qualidade que compreende lombo e costela, pouca gordura, congelada, aspecto próprio da espécie, carne macia, odores característicos, ausência de parasitas e sujidades. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>28.2 PRAZO DE VALIDADE Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>28.3 EMBALAGEM A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico e a embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas.</p> <p>A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagens individuais contendo 1kg.</p>							
Valor Total do Lote 28								R\$ 306.300,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
29	<p>Carne de segunda tipo charque dianteiro Charque dianteiro, preparado com carne bovina de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios (sem ranço), textura firme e suave, com baixo teor de gordura, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não deve conter amônia nem corantes artificiais. A quantidade de nitrito e nitrato deve se no mínimo de 200ppm e no máximo 500ppm em 500gr do produto. A empresa deverá apresentar laudo comprovando a quantidade de nitrito e nitrato utilizados.</p> <p>29.2 PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 04 (quatro) meses.</p> <p>29.3 EMBALAGEM Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, com ausência de líquidos. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem a vácuo com peso de 1kg, reembalados em fardos de 10 a 30Kg.</p>	Kg	500	1.000	29,45	29.450,00
Valor Total do Lote 29					R\$ 29.450,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**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 30**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
30	Cebola branca, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 30.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 30.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.	Kg	15.000	50.000	5,17	258.500,00
Valor Total do Lote 30					R\$ 258.500,00	

LOTE 31

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
31	Cenoura, In Natura. Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; Estarem livres de enfermidades; Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas; Não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina. 31.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 31.3 EMBALAGEM	Kg	10.000	30.000	4,47	134.100,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br**PREFEITURA**
VITÓRIA DA
CONQUISTA
MAIS PERTO DE VOCÊ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.					
Valor Total do Lote 31					R\$ 134.100,00	

LOTE 32

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
32	Chuchu, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 32.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 32.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.	Kg	25.000	70.000	3,62	253.400,00
Valor Total do Lote 32					R\$ 253.400,00	



**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 33(EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
33	<p>Couve, In Natura. Serem frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; Estarem livres de enfermidades e insetos; Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitas e lavras.</p> <p>33.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.</p> <p>33.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS As verduras deverão obedecer ao seguinte padrão: Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo, 2x10²/g; Salmonelas: ausência de 25g; Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que as tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.</p> <p>33.4 EMBALAGEM Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.</p>	Kg	500	2.500	6,98	17.450,00
Valor Total do Lote 33					R\$ 17.450,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**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 34**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
34	<p>Colorau, de primeira qualidade, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, sem misturas, limpos, dessecados e moídos de coloração alaranjado, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>34.2 PRAZO DE VALIDADE Máximo de 6(seis) meses após a fabricação.</p> <p>34.3 EMBALAGEM Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem com peso máximo de 1 Kg, reembalados em fardos de 10 Kg.</p>	Kg	4.000	12.000	11,68	140.160,00
Valor Total do Lote 34					R\$ 140.160,00	



**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**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
35	<p>Cominho, de primeira qualidade, fino, homogêneo, sem misturas, limpos, dessecados e moídos, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>35.2 PRAZO DE VALIDADE Máximo de 6(seis) meses após a fabricação.</p> <p>35.3 EMBALAGEM Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem com peso máximo de 1 Kg, reembalados em fardos de 10 Kg.</p>	Kg	4.000	15.000	20,35	305.250,00
Valor Total do Lote 35					R\$ 305.250,00	

LOTE 36 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
36	<p>Canela em pó, proveniente de cascas, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p>	Kg	100	500	35,98	17.990,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

36.2 PRAZO DE VALIDADE Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. 36.3 EMBALAGEM Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Em sacos plásticos peso máximo de 250g, em reembalados fardos de 5kg.					
	Valor Total do Lote 36				R\$ 17.990,00

LOTE 37 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
37	CACAU EM PÓ SOLÚVEL Produto obtido pela mistura de cacau em pó com lecitina de soja; não podendo conter outras substâncias alimentícias. O cacau deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. A concentração do cacau no produto deve ser de 100%. É expressamente proibido adicionar açúcar, leite, soro do leite, lactose ou outros derivados do leite, malte, gordura, óleos estranhos, bem como, a manteiga de cacau. O produto não pode conter resíduos de glúten, lactose, leite, amidos e féculas estranhas. Aspectos massa ou pó homogêneo; Cor e cheiro próprios e sabor amargo e próprio. Com Selo de Qualidade ANAD. 37.2 PRAZO DE VALIDADE No mínimo 10 (dez) meses. 37.3 EMBALAGEM Primária: pote de plástico ou caixa ou plástico resistente e vedado, com peso líquido de no mínimo 200gr. Secundária: fardos plásticos resistentes ou caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas	Kg	30	100	32,26	3.226,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	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 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 (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).					
Valor Total do Lote 37						R\$ 3.226,00

LOTE 38 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
38	CHÁ MATE Produto com 100% erva seca de Erva Mate (<i>Ilex paraquariensis</i>), 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. 38.2 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. 38.3 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	Cx	50	250	4,95	1.237,50

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e 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.					
Valor Total do Lote 38						R\$ 1.237,50

LOTE 39 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
39	CHÁ PRETO O chá deve ser preparado com folhas e brotos são 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. 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 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. 39.3 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. 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	Cx	50	250	5,26	1.315,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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



**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 e RDC n°. 359 e 360, 23.12.2003 da ANVISA/MS.					
Valor Total do Lote 39						R\$ 1.315,00

LOTE 40 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
40	FARINHA DE TAPIOCA Primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Deve ser isento de resíduos de leite e glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 40.2 PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 6(seis) meses após a fabricação. 40.3 EMBALAGEM Em sacos plásticos transparente com fardos 15 x 1 kg. 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 n°. 259, 20.09.2002 ANVISA/MS e RDC n°. 359 e 360, 23.12.2003 da ANVISA/MS.	kg	300	2.500	14,10	35.250,00
Valor Total do Lote 40						R\$ 35.250,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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



**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 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
41	<p>Farinha de Arroz, Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Não deve conter 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.</p> <p>41.2 PRAZO DE VALIDADE No mínimo 06 (seis) meses, a partir da data do recebimento.</p> <p>41.3 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. A embalagem ainda 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).</p>	kg	200	900	6,13	5.517,00
Valor Total do Lote 41					R\$ 5.517,00	

LOTE 42 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
42	<p>FERMENTO EM PÓ Produto à base de amido de milho, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. Deve ser ISENTO de traços de leite e derivados e NÃO conter Glúten.</p> <p>42.2 PRAZO DE VALIDADE 6 (seis) meses, a partir da data do recebimento.</p> <p>42.3 EMBALAGEM Deve ser acondicionado em embalagens plásticas resistentes de 100g. 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</p>	Und	50	400	3,61	1.444,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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





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 e RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 da ANVISA/MS.					
Valor Total do Lote 42						R\$ 1.444,00

LOTE 43

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
43	<p>Fígado de boi, congelado, cortados em bifes, sem pele. Aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa ou com excesso de exsudato, cor própria, sem manchas esverdeadas e sem indícios de fermentação pútrida. Cheiro e sabor: próprios da espécie, com ausência de parasitas e sujidades.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>43.2 PRAZO DE VALIDADE Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>43.3 EMBALAGEM A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico e a embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas.</p> <p>A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagens individuais contendo 1kg.</p>	kg	1.000	5.000	17,17	85.850,00
Valor Total do Lote 43						R\$ 85.850,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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





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 44

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
44	<p>Filé de peito de frango congelado, apresentar-se congelado em fatias com cerca de 120 g cada, sem tempero, baixo teor de gordura contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>44.2 PRAZO DE VALIDADE Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>44.3 EMBALAGEM Em sacos plásticos, à vácuo ou bandejas de isopor revestidos com plásticos atóxicos e resistentes.</p> <p>A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem com peso de 1kg, reembalados em fardos de 15 a 20Kg.</p>	kg	2.000	6.000	15,90	95.400,00
Valor Total do Lote 44					R\$ 95.400,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 45**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
45	<p>Filé de merluza, de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifes, congelados a 12 graus Celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (físicas, químicas e organoléptica). Com textura firme, cor, sabor e odor próprios.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>45.2 PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Validade máxima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>45.3 EMBALAGEM</p> <p>Em sacos plásticos, atóxicos e resistentes.</p> <p>A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem com peso de 1kg, reembalados em fardos de 15 a 20Kg.</p>	kg	2.500	5.000	20,60	103.000,00
Valor Total do Lote 45					R\$ 103.000,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**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 46**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
46	<p>Frango tipo coxa e sobrecoxa, apresentar-se congelado em pedaços padronizados, sem tempero, baixo teor de gordura contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>46.2 PRAZO DE VALIDADE Validade máxima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>46.3 EMBALAGEM Em sacos plásticos, à vácuo ou bandejas de isopor revestidos com plásticos atóxicos e resistentes.</p> <p>A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem com peso de 1kg, reembalados em fardos de 15 a 20Kg.</p>	kg	40.000	90.000	10,76	968.400,00
Valor Total do Lote 46					R\$ 968.400,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**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 47**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
47	<p>Goiaba, In Natura.</p> <p>Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>47.2 PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Com maturação fisiológica média.</p> <p>47.3 EMBALAGEM</p> <p>Embalagem poderá ser em caixa de papelão, protegida individualmente com divisórias de papelão ondulado. Contendo em média 20kg e transportados em carros higienizados em temperatura.</p>	kg	8.000	20.000	5,54	110.800,00
Valor Total do Lote 47					R\$ 110.800,00	



**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 48 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
48	<p>Goma fresca, produto obtido da fécula de mandioca hidratada, de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Com cor, cheiro e sabor característicos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 216/2004).</p> <p>48.2 PRAZO DE VALIDADE Produto com validade mínima de 6 meses, sob congelamento, a contar da data da entrega.</p> <p>48.3 EMBALAGEM Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, com ausência de líquidos. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Deve conter selo de Inspeção Sanitária. Embalagem com peso máximo de 500gr.</p>	kg	100	300	7,74	2.322,00
Valor Total do Lote 48					R\$ 2.322,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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





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 49 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
49	<p>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, concentrado até a consistência gelatinosa com açúcar. Não é permitido o uso de corantes, aromatizantes e sabores 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.</p> <p>49.2 PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 6 (seis) meses.</p> <p>49.3 EMBALAGEM Deve ser acondicionado em embalagens de vidro de 240 ml com vedação da tampa, 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. 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.</p>	Und	60	120	4,55	546,00
Valor Total do Lote 49					R\$ 546,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 50 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
50	<p>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, concentrado até a consistência gelatinosa e adoçados somente com os edulcorantes stevia, sorbitol e sucralose. Não é permitido o uso de corantes, aromatizantes e sabores 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.</p> <p>50.2 PRAZO DE VALIDADE 6 (seis) meses, a partir da data do recebimento.</p> <p>50.3 EMBALAGEM Deve ser acondicionado em embalagens de vidro de 240 ml com vedação da tampa, 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. 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.</p>	Und	60	120	10,62	1.274,40
Valor Total do Lote 50					R\$ 1.274,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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



**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 51**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
51	<p>Iogurte com Polpa de Frutas, sabores: frutas, ameixa e morango, isento de corantes artificiais, produto fermentado, obtido a partir do leite de mamíferos, por ação em simbiose das bactérias <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> dando como resultado a coagulação do leite. Com aspecto, cor e cheiro próprio, sabor de acordo com a fruta, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>51.2 PRAZO DE VALIDADE 15 (quinze) dias a partir da data de fabricação.</p> <p>51.3 EMBALAGEM Acondicionadas em pote, garrafa, frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionadas em caixa lacradas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Unidade com 200 ml.</p>	Und	30.000	60.000	3,77	226.200,00
Valor Total do Lote 51					R\$ 226.200,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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





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 52 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
52	<p>Iogurte natural, isento de corantes artificiais, produto fermentado, obtido a partir do leite de mamíferos, por ação em simbiose das bactérias <i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i> dando como resultado a coagulação do leite. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>52.2 PRAZO DE VALIDADE 15 (quinze) dias a partir da data de fabricação.</p> <p>52.3 EMBALAGEM Acondicionadas em pote, garrafa, frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionadas em caixa lacradas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, com selo da Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Unidade com 500 ml.</p>	Und	3.000	10.000	4,23	42.300,00
Valor Total do Lote 52					R\$ 42.300,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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





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 53

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
53	<p>Laranja, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>53.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.</p> <p>53.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.</p>	kg	50.000	140.000	3,58	501.200,00
Valor Total do Lote 53					R\$ 501.200,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 54 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
54	<p>Limão, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>54.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.</p> <p>54.3 EMBALAGEM Deverá ser acondicionada em embalagem transparente de primeiro uso. A embalagem secundária deve ser em caixas plásticas devidamente higienizadas e transportados em carros higienizados em temperatura ambiente ou refrigerada. As embalagens devem ter peso médio de 1kg.</p>	kg	3.000	12.000	6,62	79.440,00
Valor Total do Lote 54					R\$ 79.440,00	





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 55 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
55	<p>Leite de coco pronto para beber Alimento com Coco enriquecido com vitaminas, embalagem longa vida com 1,00L. Ingredientes: Água, leite de coco, fosfato tricálcico, vitaminas (A, D e B12), espessante goma alfarroba, estabilizante goma gelana e aromatizantes naturais. Não deverá conter açúcar, glúten, lactose, leite, bem como derivados do leite. 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 –LT</p> <p>55.2 PRAZO DE VALIDADE Máximo de 10 (dez) meses a partir da data da entrega.</p> <p>55.3 EMBALAGEM Embalagem tetra pak. Deverá conter o Registro Completo no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Além disso, deve apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº 259, 20/09/2002/ANVISA/MS; RDC nº. 359 e360, 23/12/2003 / ANVISA/MS. 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.</p>	L	2.500	5.000	13,30	66.500,00
Valor Total do Lote 55					R\$ 66.500,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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





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 56 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
56	<p>Leite em pó integral instantâneo para crianças em fase escolar 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, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. 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.</p> <p>56.2 PRAZO DE VALIDADE No mínimo 10 (dez) meses.</p> <p>56.3 EMBALAGEM Embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido. 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.</p>	Lata	50	150	13,79	2.068,50
Valor Total do Lote 56					R\$ 2.068,50	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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





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 57

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
57	<p>Mamão, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>57.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.</p> <p>57.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de ráfia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.</p>	kg	10.000	40.000	4,85	194.000,00
Valor Total do Lote 57					R\$ 194.000,00	

LOTE 58

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
58	<p>Maçã, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da</p>	kg	8.000	15.000	7,06	105.900,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 58.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 58.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser em caixa de papelão, protegida individualmente com divisórias de papelão ondulado. Contendo em média 18 a 20kg e transportados em carros higienizados em temperatura.						
							R\$ 105.900,00
							Valor Total do Lote 58

LOTE 59

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
59	Manga espada, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediano e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 59.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 59.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.	kg	15.000	40.000	5,49	219.600,00
						R\$ 219.600,00
						Valor Total do Lote 59

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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





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 60

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
60	<p>Manteiga com sal Manteiga, produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Cloreto de sódio até Máximo de 2g/100g de manteiga. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. Permite-se a adição dos seguintes corantes naturais ou sintéticos, idênticos aos naturais, em quantidade suficiente para obter o efeito desejado: Baixa orelana, beta caroteno e curcuma ou curcumina. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>60.2 PRAZO DE VALIDADE No mínimo 06 (cinco) meses a partir da data da entrega.</p> <p>60.3 EMBALAGEM A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem primária de 500g. A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, contendo no máximo 6kg do produto.</p>	Und	2.500	9.000	16,18	145.620,00
Valor Total do Lote 60					R\$145.620,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 61 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
61	<p>Margarina vegetal cremosa com sal Margarina produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal. Com no máximo 50% de Lipídios. Isenta de gorduras trans. Com quantidade máxima de 70mg de sódio por porção. Com aspecto: emulsão fluida, plástica, homogênea, uniforme; Cor: amarela ou branca amarelada; Sabor e odor: próprio (não rançoso). O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos ((RDC – 326/1997).</p> <p>61.2 PRAZO DE VALIDADE No mínimo 06 (cinco) meses a partir da data da entrega.</p> <p>61.3 EMBALAGEM A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem primária de 500g. A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, contendo no máximo 6kg do produto.</p>	Und	4.500	8.000	4,96	39.680,00
Valor Total do Lote 61					R\$ 39.680,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**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 62**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
62	Melão, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 62.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 62.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de ráfia ou descartável (papelão) com 10 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.	kg	5.000	25.000	3,49	87.250,00
Valor Total do Lote 62					R\$ 87.250,00	

LOTE 63

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
63	Melancia, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou	kg	70.000	150.000	2,07	310.500,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 63.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.					
Valor Total do Lote 63					R\$ 310.500,00	

LOTE 64 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
64	<p>Macarrão de arroz (tipo parafuso) Produto a base de farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante E471. Não deve conter 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.</p> <p>64.2 PRAZO DE VALIDADE No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.</p> <p>64.3 EMBALAGEM Embalados em sacos de polietileno atóxico, transparente e reforçado de 500g, reembalados em fardos de 10 Kg. A embalagem ainda 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).</p>	Pct	50	150	5,70	855,00
Valor Total do Lote 64					R\$ 855,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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





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 65

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
65	<p>Ovo branco de galinha, produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, peso médio de 50g, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA. Com casca lisa, cor branca, sabor e odor característico. Isento de fungos ou substâncias tóxicas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>65.2 PRAZO DE VALIDADE Prazo de validade de 60 dias.</p> <p>65.3 EMBALAGEM O produto deverá ser acondicionado em bandejas de papelão forte com divisões celulares para 30 unidades e embaladas em caixa de papelão reforçada, contendo 12 bandejas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).</p>	DZ	25.000	70.000	5,31	371.700,00
Valor Total do Lote 65					R\$ 371.700,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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





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 66 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
66	<p>Ovo de codorna, produto fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA. Com casca lisa, cor branca, sabor e odor característico. Isento de fungos ou substâncias tóxicas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>66.2 PRAZO DE VALIDADE Prazo de validade de 60 dias.</p> <p>66.3 EMBALAGEM O produto deverá ser acondicionado em bandejas plásticas com 30 unidades e embaladas em caixa de papelão reforçada. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).</p>	Cartela	100	340	6,09	2.070,60
Valor Total do Lote 66					R\$ 2.070,60	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 67 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
67	<p>Pão de forma, produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com todos os ingredientes necessários a este alimento, sabor agradável, consistência suave e macio, pesando em média 25g por fatia, livre de fungos, mofo e quaisquer contaminação física. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Será proibida a fabricação com emprego de corante. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).</p> <p>67.2 PRAZO DE VALIDADE No máximo 08 dias a partir da entrega do gênero.</p> <p>67.3 EMBALAGEM Cada fatia deverá apresentar peso per capita aproximado de 25 gramas. A embalagem primária deverá ser em polipropileno – PP resistente, lacrado, atóxico, embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem contendo 500gr.</p>	Pct	5.000	10.000	5,37	53.700,00
Valor Total do Lote 67					R\$ 53.700,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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



**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 68**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
68	<p>Pão de leite, produto obtido por processamento tecnológico adequado, massa preparada com todos os ingredientes necessários a este alimento, sabor agradável, consistência suave e macio, livre de fungos, mofo e quaisquer contaminação física. Será permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Será proibida a fabricação com emprego de corante. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 216/2004).</p> <p>68.2 PRAZO DE VALIDADE No máximo 05 (cinco) dias de fabricação.</p> <p>68.3 EMBALAGEM Cada unidade deverá apresentar peso per capita aproximado de 50 gramas. A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico e a embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem contendo 1kg.</p>	Pct	45.000	90.000	8,92	802.800,00
Valor Total do Lote 68					R\$ 802.800,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br

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





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 69 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
69	<p>Pão integral Rico em fibras, tendo como base a adição de dois cereais integrais, farinha de trigo integral e aveia, podendo conter ainda farinha de trigo refinada. Os percentuais tanto da farinha de trigo integral quanto da aveia devem ser no mínimo de 33%, já o da farinha de trigo refinada deve ser de no máximo 33%. Sabor agradável, de consistência suave e macia, ausência de fungos e mofo. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. Todo estabelecimento na área de alimentos deve ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal, mediante a expedição de licença ou alvará. Os alimentos deverão ser fabricados no estabelecimento que foi apresentado o alvará da vigilância sanitária e apresentar o manual de boas práticas de fabricação do estabelecimento (DECRETO – LEI Nº 986, DE 21 DE OUTUBRO DE 1969, Capítulo IX, Artigo 45, 46 e 47).</p> <p>69.2 PRAZO DE VALIDADE No máximo 05 dias conservado em temperatura ambiente, 15 dias em refrigeração e 30 dias sob congelamento a partir da data de fabricação.</p> <p>69.3 EMBALAGEM O produto deverá vir acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico resistente, devidamente lacrado, contendo 250g. Cada pão deverá apresentar peso per capita aproximado de 50 gramas. A embalagem primária deverá ser em polipropileno - PP resistente, lacrado, atóxico, individual de 250g, embalagem secundária do produto deverá ser: em caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas devidamente higienizadas. O produto deverá apresentar na embalagem a procedência, prazo de validade, tabela nutricional, lote, CNPJ, quantidade do produto. Embalagem contendo 1kg.</p>	Pct	100	350	6,40	2.240,00
Valor Total do Lote 69					R\$ 2.240,00	

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 70**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
70	Pimentão, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 70.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 70.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.	kg	10.000	30.000	5,04	151.200,00
Valor Total do Lote 70					R\$ 151.200,00	

LOTE 71

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
71	Polpa de fruta, congelada , sabores diversos (cajú, manga, acerola, goiaba, umbu, maracujá), preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Com cor, cheiro e sabor característico de cada sabor. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997). 71.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS a) Polpa de frutas envasadas e que	kg	15.000	80.000	7,22	577.600,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br**PREFEITURA**
VITÓRIA DA
CONQUISTA
MAIS PERTO DE VOCÊ



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

<p>receberam tratamento térmico adequado: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto.</p> <p>b) Os demais tipos de polpa de frutas devem obedecer ao seguinte padrão:</p> <p>Bactérias do grupo coliforme: máximo, 102/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.</p> <p>Salmonelas: ausência em 25g.</p> <p>Bolores e leveduras: máximo, 103/g.</p> <p>Deverão ser efetuadas determinações de outros microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessas classes de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.</p> <p>71.3 PRAZO DE VALIDADE</p> <p>A validade deverá ser de no mínimo 06 meses.</p> <p>71.4 EMBALAGEM</p> <p>A embalagem deverá ser resistente, atóxica e conter 1kg do produto, com identificação do produto, ingredientes e informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O transporte de todos os itens deverá ser realizado em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior a 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 30 (trinta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de -18°C com tolerância até -15°C.</p>						
Valor Total do Lote 71						R\$ 577.600,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**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 72**

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
72	Repolho, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 72.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 72.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.	kg	10.000	35.000	4,16	145.600,00
VALOR TOTAL DO LOTE 72					R\$ 145.600,00	

LOTE 73 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
73	Sal grosso, iodado , constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas, umidade e de resíduos físicos e químicos. Com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997). 73.2 PRAZO DE VALIDADE Até 2 (dois) anos de fabricação. 73.3 EMBALAGEM Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma	kg	3.000	10.000	1,04	10.400,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.br**PREFEITURA**
VITÓRIA DA
CONQUISTA
MAIS PERTO DE VOCÊ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Em sacos plásticos peso máximo de 1kg, em reembalados em fardos com 10 pacotes.					
Valor Total do Lote 73						R\$ 10.400,00

LOTE 74 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
74	Semente de linhaça dourada Produto à base unicamente de semente de linhaça dourada inteira. 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. 74.2 – PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. 74.3 – EMBALAGEM O produto deverá vir acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico resistente, devidamente lacrado, contendo 200g. O produto deverá apresentar na embalagem a procedência, prazo de validade, tabela nutricional, lote, CNPJ, quantidade do produto.	kg	10	15	17,80	267,00
Valor Total do Lote 74						R\$ 267,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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





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 75 (EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP)

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
75	<p>Tangerina, In Natura. Serem frescas; Terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; Apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; Estarem livres de resíduos de fertilizantes; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>75.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.</p> <p>75.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de ráfia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.</p>	kg	7.500	15.000	3,98	59.700,00
Valor Total do Lote 75					R\$ 59.700,00	

LOTE 76

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
76	<p>Tomate, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estejam danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estejam sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>76.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média.</p>	kg	25.000	80.000	4,71	376.800,00

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

	76.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser em caixa de papelão, contendo em média 20kg e transportados em carros higienizados em temperatura.					
Valor Total do Lote 76					R\$ 376.800,00	

LOTE 77

Item	Descrição do Produto	UND	Quant. mínima	Quant. máxima	Valor Unitário	Valor Total
77	Vagem, In Natura. Serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; Estarem livres de enfermidades; Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; Não estarem sujos de terra; Não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 77.2 PRAZO DE VALIDADE Com maturação fisiológica média. 77.3 EMBALAGEM Embalagem poderá ser saco de rafia ou descartável (papelão) com 20 Kg e transportados em carros higienizados em temperatura.	kg	2.500	15.000	6,84	102.600,00
Valor Total do Lote 77					R\$ 102.600,00	



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br**ANEXO VI - MODELO PADRÃO DE PROPOSTA ECONÔMICA**

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico (SRP)	Número: 025/2018
--	----------------------------

1. Razão Social da Empresa: _____
2. CNPJ N°: _____ Insc. Estadual: _____ Insc. Municipal: _____
3. Endereço: _____
4. Telefone: (XX) _____ Fax: _____ E-mail: _____
5. Validade da Proposta: **60 (sessenta dias) dias** / Prazo de pagamento: conforme Edital
6. Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____
7. Representante da Empresa: _____
8. Cargo: _____ RG: _____ CPF: _____
9. Apresentamos nossa Proposta de Registro de Preços para fornecimento dos materiais / prestação de serviços, na forma de Registro de Preços, referente ao objeto do PE SRP n°. XXX/2018, acatando todas as estipulações consignadas no Edital, conforme abaixo:

LOTE ____ (XXX) – XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Item n°.	Descrição do Serviço/Objeto/Fornecimento	Citar Marca /Referência	*U.F	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX		xxxx	xxxxxx	R\$ xxxxxxxx	R\$ xxxxxxxx
Valor Total do Lote xx						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, rotulagem, embalagens 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.

UF, ____ de _____ de 2018.

CARIMBO / CNPJ E ASSINATURA DO
REPRESENTANTE DA EMPRESA.

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br

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



**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 - MODELO DE CREDENCIAL**

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico (SRP)	Número: 025/2018
--	----------------------------

Credencio o Senhor (a) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, (nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade nº xxx, expedido pela xxxxxxxx, devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o nº. xxxx, residente à xxxxxxxxxxxx, nº xxx, como meu mandatário, para representar esta empresa, com poderes para praticar todos os atos necessários, relativos ao procedimento licitatório, em especial apresentar documentos, prestar declarações de qualquer teor, impugnar, recorrer, apresentar contra razões de recursos, desistir de prazos de interposição de recursos e do direito aos mesmos, a que tudo será dado como bom, firme e valioso

Vitória da Conquista – BA, xx de xxxxxxxxxxxx 2018.

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 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 VIII - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, com efeito de TERMO DE COMPROMISSO DE FORNECIMENTO/PRESTAÇÃO DE SERVIÇO(S)**Modalidade de Licitação:
Pregão Eletrônico (SRP)Número:
025/2018

Ata de Registro de Preços nº. _____

Processo Administrativo nº. XXX/2017

Pregão Eletrônico (SRP) nº. XXX/2018

Interessado: XXXXXX

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de 2018, 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 PEREIRA**, brasileiro, casado, jornalista e radialista, residente à _____, nesta cidade, portador do RG nº _____ SP/BA e CPF nº _____ - _____, doravante denominado **CONTRATANTE** e a empresa _____ sediada _____, 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 XXXXXXXX**, nos termos do Decreto Municipal nº. 15.499/2013 e do Edital do **Pregão Eletrônico SRP nº XXX/2018** 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 ____/2018**, 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	Apresentação	Quant.	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 _____**.

- 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.

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.comwww.pmvc.ba.gov.brPREFEITURA
**VITÓRIA DA
CONQUISTA**
MAIS PERTO DE VOCÊ



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 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.

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

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

3. Cláusula Terceira – Preço e Condições de Pagamento

3.1 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 _____/2018**, que faz parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição, perfazendo o valor total estimado de R\$ _____ (_____), fixos, inclusos todos os custos e despesas decorrentes de transporte CIF/Vitória da Conquista, seguros, tributos, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos e todos os custos de qualquer natureza necessários à perfeita execução do objeto licitado.

3.2 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*.

3.3 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.

3.4 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.

3.5 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.

4. Cláusula Quarta – Validade

4.1 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.

5. Cláusula Quinta – Obrigações do Promitente Fornecedor

5.1 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.

5.2 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).

5.3 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.

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

5.4 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, 55, Centro, CEP 45.000-907 – Vitória da Conquista, BA. Fone/fax: (77) 3424 8515 e 3424 8516; e-mail: compraspmvc@hotmail.com

6. Cláusula Sexta – Reajustamento e Revisão

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

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

6.3 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.

6.4 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.

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

6.6 Os preços registrados poderão ser revistos nos termos e prazo fixado pelo órgão da Administração Pública 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.

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

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

6.9 A revisão do preço somente será deferida após cumprir todos os requisitos previstos no Edital, e terá validade a partir da data de publicação da deliberação no Diário Oficial do Município.

7. Cláusula Sétima - Das Penalidades

7.1 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);

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 025/2018

Praça Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515/ 3424-8516

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista – Bahia

compraspmvc@hotmail.com

www.pmvc.ba.gov.br



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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

b) Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) Não retirar a 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.

7.2 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.

7.2.1 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.

7.2.2 A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso.

7.2.3 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.

7.2.4 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.

7.2.5 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.

8. Cláusula Oitava - Da Rescisão

8.1 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.

8.2 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.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

8.3 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.

8.3.1 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

8.4 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.

9. Cláusula Nona – Vinculação ao Edital de Licitação

9.1 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.

10. Cláusula Décima - 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.

Vitória da Conquista - BA, ____ de _____ de 2018.

Ordenador da despesa

Empresa (Razão Social)

Testemunhas:

1

2

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 IX- MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO**

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico (SRP)	Número: 025/2018
--	----------------------------

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO ESTOCÁVEIS, 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, nº 55, Centro, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.239.578/0001-00, aqui denominado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr. **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, domiciliado na Avenida Ivo Freire de Aguiar, nº 94, Bairro Candeias, nesta cidade, e _____, empresa inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada na _____(UF), doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador do RG nº _____ SSP/UF e inscrito no CPF/MF nº _____._____, residente e domiciliado na _____, nº _____, Bairro _____, Município – UF, celebram entre si **CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO ESTOCÁVEIS**, conforme **Pregão Eletrônico nº ____/____**, do tipo menor preço global por lote, e **Processo Administrativo nº 123.457/2017**, observadas as disposições da Lei Federal de nº 8.666/93, Lei Federal nº 10.520/02, LC nº. 123/06, Decretos Municipais nº 11.553/04, 15.499/13, 17.563/17, 17.946/17, 18.331/17, e mediante as cláusulas e condições seguintes:

Cláusula Primeira – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto o **fornecimento dos produtos descritos abaixo, a serem utilizados pela Secretaria Municipal de Educação**, com recursos provenientes da receita: 15 – Transferências do FNDE, conforme especificações abaixo, incluindo as constantes do Edital e Termo de Referência, que passam a fazer parte deste contrato como se estivessem aqui transcritas:



**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 N° _____					
Item nº	Especificação	U.F	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
Valor Total do Lote (R\$)					

Cláusula Segunda – DO FORNECIMENTO

Os produtos objeto deste contrato serão fornecidos de forma gradativa, em conformidade com a necessidade e solicitação da Secretaria Municipal de Educação – SMED, devendo a **CONTRATADA** fornecer o produto no prazo de até 10 (dez) dias corridos, a contar do recebimento da Ordem de Compra emitida pela **CONTRATANTE**;

2.1. Os produtos deverão ser entregues **nas unidades de ensino** designadas em roteiros previamente estabelecidos pela Coordenação de Alimentação Escolar, situada na Rua A, nº. 66, Quadra B, Lot. 09/10, Bairro Felícia, Vitória da Conquista/BA, CEP: 45.023-065;

2.1.1. O transporte dos materiais deverá ser feito em veículo apropriado, garantindo a integridade dos mesmos, sendo que os gêneros perecíveis deverão ser **obrigatoriamente entregues por caminhão refrigerado.**

2.2. A **CONTRATADA** deverá apresentar nota fiscal dos produtos fornecidos ao fiscal do contrato;

2.2.1. Após verificar a adequação dos produtos as especificações técnicas, o fiscal deverá assinar o canhoto da Nota Fiscal, aceitando provisoriamente os produtos;

2.2.2. Após verificação da quantidade e qualidade do material entregue, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, ocorrerá o recebimento definitivo dos produtos e o setor competente atestará a Nota Fiscal;

2.2.3. Caso seja constatado o fornecimento de produtos em desconformidade com as especificações do edital, deste contrato e do termo de referência, mesmo após o recebimento definitivo, a **CONTRATADA** será notificada para providenciar a substituição.

2.3. A Coordenação de Alimentação Escolar e as Unidades de Ensino poderão rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios fornecidos pela **CONTRATADA**, quando constatado que as escolas já estejam devidamente abastecidas ou quando os alimentos estiverem em desacordo com as especificações técnicas e condições ofertadas.



**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 Terceira – DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE**

Pelos produtos, 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 e etc.

3.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, a contar da data do fornecimento e emissão da Nota Fiscal, observados ainda os prazos de liberação dos recursos do FNDE-PNAE;

3.1.1. O pagamento somente será efetuado após aval do responsável do contrato, ou de outro servidor designado pelo **CONTRATANTE**, por meio de declaração do recebimento definitivo do objeto.

3.2. O **CONTRATANTE** se reserva o direito de recolher e/ou reter, no valor pago, tributos que sejam de sua competência ou dos quais seja responsável ou substituto tributário;

3.3. O preço aqui pactuado será fixo e irrevogável, salvo quando, por algum fato ou motivo superveniente, devidamente comprovado junto ao **CONTRATANTE**, as obrigações para uma das partes 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;

3.4.2. É vedado à **CONTRATADA** interromper o fornecimento enquanto aguarda trâmite de processo de revisão de preços.

3.5. Em casos de eventuais atrasos de pagamento, provocados exclusivamente pela Administração, fica convencionado que o valor devido será acrescido de atualização financeira e sua apuração far-se-á desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I = (TX/100)$$

365



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

$$EM = I \times N \times VP,$$

Onde: I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.

3.6. 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 com início em ____/____/____ e término em 31/12/2018, podendo ser rescindido ou prorrogado, dentro dos créditos orçamentários e nos casos previstos em Lei.

Cláusula Quinta – DA DOTACÃO

As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta da Rubrica Orçamentária **XXXX**: Atividade(s) _____, Elemento(s) _____.____, Sub- Elemento (s) ____ e Fonte(s) de Recurso __, conforme Nota de Empenho n.º _____.

Cláusula Sexta – DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO

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

Cláusula Sétima – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

I - Responsabilizar-se pela execução do contrato, em estrita observância às especificações do Termo de Referência, do Edital, da proposta e deste contrato;

II – Substituir qualquer material impugnado, no prazo estabelecido pelo **CONTRATANTE**;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

III – Respeitar as exigências da vigilância sanitária a respeito do fornecimento e qualidade dos gêneros alimentícios, devendo utilizar, obrigatoriamente, caminhão baú refrigerado para realizar as entregas;

IV – Apresentar os documentos comprobatórios da regularidade do veículo utilizar no transporte e entrega dos produtos, conforme Resolução CNNPA n.º 35, de 27 de dezembro de 1977;

V – Acatar as decisões, instruções e observações que emanarem da **CONTRATANTE**, corrigindo o fornecimento quando necessário;

VI – Assumir inteira responsabilidade, civil, administrativa e criminal, por danos e prejuízos que causar, por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica dos produtos e descumprimentos de cláusulas do contrato, edital e termo de referência;

VII – Responsabilizar-se por todos os custos e despesas relacionadas a execução do contrato, como remuneração dos funcionários, encargos e indenizações trabalhistas;

VIII – Observar as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, referente a fornecimento e qualidade dos produtos;

IX - 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;

X - Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;

XI - Suspender ou interromper o fornecimento ou os serviços prestados, quando solicitado.

Cláusula Oitava – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O **CONTRATANTE**, obriga-se a:

I - Realizar o pagamento pela execução do contrato nos prazos e valores pactuados;

II – Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste contrato, no Edital e no Termo de Referência;

III – Rejeitar os materiais fornecidos em desconformidade com este contrato, Edital e Termo de Referência;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

IV - Fornecer a **CONTRATADA** os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato, permitindo acesso dos funcionários da mesma às dependências da **CONTRATANTE**, ficando estes profissionais sujeitos as normas internas de funcionamento da **CONTRATANTE**, principalmente no que diz respeito à identificação, trajas, trânsito e permanência;

V – Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto deste contrato, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;

VI - Comunicar oficialmente a **CONTRATADA** por quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato, objetivando sua regularização, podendo recusar o recebimento, caso o produto não esteja em conformidade com a previsão contratual, editalícia e do termo de referência;

VII - Prestar os esclarecimentos e informações que venham a ser solicitadas pela **CONTRATADA**;

VIII – Conferir toda a documentação técnica gerada e apresentada durante a execução do objeto, efetuando o seu atestado quando a mesma estiver em conformidade com os padrões de informação e qualidade exigidos;

IX – Homologar os fornecimentos executados quando os mesmos estiverem em conformidade com este contrato, o Edital e o Termo de Referência;

X - Suspender o pagamento da nota fiscal/fatura sempre que houver obrigação contratual pendente por parte da **CONTRATADA**, até completa regularização;

XI - Proceder a publicação resumida deste contrato e de eventuais aditamentos, condição indispensável de validade e eficácia, dentro do prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da assinatura;

XII - Aplicar à **CONTRATADA** as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis.

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

Cláusula Nona – DA FISCALIZAÇÃO

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

- 9.1. O fiscal do contrato será o servidor **Flávio Farias de Carvalho**, matrícula nº. 04.24190-5, lotado na Secretaria Municipal de Educação – SMED;
- 9.2. O fiscal registrará todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas ou defeitos observados;
- 9.3. A ação ou omissão, total ou parcial da Fiscalização do **CONTRATANTE** não eximirá a **CONTRATADA**, no que couber, da responsabilidade na execução do contrato.

Cláusula Décima – DAS PENALIDADES

O descumprimento pela **CONTRATADA** das obrigações constantes deste contrato importará, com base no artigo 7º, da Lei 10.520/2002, e artigo 87, da Lei 8666/1993, garantida a ampla defesa, na aplicação das seguintes sanções:

- I. Cancelamento da Ata de Registro de Preços;
- II. Advertência por escrito;
- III. Multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação devidamente atualizado, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas em lei, na hipótese de recusa injustificada da licitante vencedora em celebrar o contrato, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, caracterizando inexecução total das obrigações acordadas;
- IV. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota Fiscal/fatura referente ao mês em que for constatado o descumprimento de qualquer obrigação prevista no Termo de Referência, Edital ou neste instrumento contratual, ressalvadas aquelas obrigações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas;
- V. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, nos casos de rescisão contratual por culpa da **CONTRATADA**;
- VI. Multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, calculada sobre o valor da parte do objeto não entregue;
- VII. Multa de 0,7 (sete décimos por cento) ao dia, calculada sobre o valor da parte do objeto não entregue, por cada dia subsequente ao trigésimo dia de atraso;
- VIII. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, por prazo de 05 (cinco) anos;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

IX. Descredenciamento do Cadastro de Fornecedores do Município de Vitória da Conquista, pelo mesmo prazo previsto no inciso anterior.

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

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

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

10.3. Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso no fornecimento advier de caso fortuito ou motivo de força maior;

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

Cláusula Décima Primeira – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

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

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

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

Cláusula Décima Terceira – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, conforme previsão do art. 77, da Lei n.º 8.666/93, sendo reconhecidos pela **CONTRATADA** os direitos da **CONTRATANTE**.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

13.1. 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;

13.1.1. 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;

13.1.2. Em quaisquer das formas de rescisão contratual, unilateral, amigável ou judicial, será observado o art. 79, da Lei n.º 8.666/93.

13.2. A rescisão imediata do contrato caberá, além de outras hipóteses legais, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo de outras penalidades, quando a **CONTRATADA**:

- I. Falir ou estiver em concurso de credores;
- II. Transferir, no todo ou em parte, obrigações decorrentes deste contrato;
- III. Deixar de cumprir, total ou parcialmente, obrigações contratuais;
- IV. Desatender as determinações do servidor da contratante **CONTRATANTE**, no exercício de suas atribuições de acompanhamento e fiscalização da execução do contrato;
- V. Cometer, reiteradamente, faltas na execução do contrato;
- VI. For objeto de fusão, incorporação, ou cisão que prejudique o cumprimento do contrato.

13.3. Nas hipóteses de rescisão contratual com base no art. 78, incisos I a XI, da Lei n.º 8.666/93, não caberá a **CONTRATADA** o recebimento de qualquer indenização.

Cláusula Décima Quarta – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

Cláusula Décima Quinta – DO FORO

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

Coordenação de Material e Patrimônio

Gerência de Compras

www.pmvc.ba.gov.br

E por estarem assim ajustados, assinam o presente **CONTRATO**, digitado por mim _____ (NOME COMPLETO DO DIGITADOR), mantendo todas as cláusulas constantes no anexo IX do Edital do **Pregão Eletrônico nº ____/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:

