

PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

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



EDITAL
LCITAÇÃO COM AMPLA PARTICIPAÇÃO E LOTES RESERVADOS A ME/EPP

Pregão Eletrônico nº 009/2022	Data de Abertura: 01/04/2022 às 14h30 no sítio www.licitacoes-e.com.br
--------------------------------------	---

Objeto
OBJETO DA CONTRATAÇÃO: Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis através do Sistema de Registro de Preço – SRP. A contratação em questão será através do sistema de Registro de Preços, haja vista que a contratação solicitada enquadra-se na hipótese do art. 3º, inciso II do Decreto Municipal 15.499/2013, em cumprimento aos cardápios das creches e escolas municipais e filantrópicas da rede municipal de ensino, junto à Secretaria Municipal de Educação e aos Programas Correlacionados, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento
Valor Total Estimado
R\$ 12.541.990,89 (doze milhões quinhentos e quarenta e um mil novecentos e noventa reais e oitenta e nove centavos).

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

Lic. Exclusiva ME/EPP?	Reserv. Cota ME/EPP?	Exige Amostra/Demo?	Modo de Disputa
NÃO*	NÃO	SIM	ABERTO

Pedido de Esclarecimentos	Impugnações
Até o dia 29/03/2022 para o endereço compraslicitasmed@gmail.com	Até o dia 29/03/2022 para o endereço compraslicitasmed@gmail.com

Observações Gerais

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 009/2022-SMED
Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias
CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
Fone: (77) 3429-7761
compraslicitasmed@gmail.com



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

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



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

**Esta licitação contém lotes destinados à ampla concorrência, bem como, lotes reservados exclusivamente à participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP)

Acompanhe as sessões públicas dos Pregões da PMVC pelo endereço www.licitacoes-e.com.br selecionando as opções Pesquisa Avançada > Pesquisa por Identificador > Cód. “926585”. O edital e outros anexos estão disponíveis para download no Licitações-e e também no endereço www.pmvc.ba.gov.br, opção Processo Licitatório.

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 009/2022-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias
CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
Fone: (77) 3429-7761
compraslicitasmed@gmail.com



PREGÃO ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2022
(Processo Administrativo nº 73289/2021)

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

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

Início de Acolhimento de propostas: 22/03/2022 a partir das 8h.

Recebimento das propostas: 01/04/2022 até às 10h.

Abertura das propostas: 01/04/2022 às 10h.

Início da sessão de disputa de preços: 01/04/2022 às 14h30.

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

Pregoeiro(a) Designado (a): Sérgio Nascimento Santos, Decreto nº 21.626/2022.

1. DO OBJETO.

1.1. **OBJETO DA CONTRATAÇÃO:** Realização de licitação, através do sistema de Registro de Preços, haja vista que a contratação solicitada enquadra-se na hipótese do art.3º, inciso II do Decreto Municipal 15.499/13, e obedecendo às disposições da Lei Nacional nº 8.666/93, da Lei Complementar nº 123/06, da Lei 10.520/02, da Lei Municipal 1.727/10, dos Decretos Municipais nº 11.553/04, 15.499/13 e 20.191/2020 e respectivas alterações, bem como a legislação específica, visando à contratação de pessoa jurídica especializada visando: **Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis através do Sistema de Registro de Preço – SRP.** A contratação em questão será através do sistema de Registro de Preços, haja vista que a contratação solicitada enquadra-se na hipótese do art. 3º, inciso II do Decreto Municipal 15.499/2013, em cumprimento aos cardápios das creches e escolas municipais e filantrópicas da rede municipal de ensino, junto à Secretaria Municipal de Educação e aos Programas Correlacionados, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. *A licitação será dividida em lotes, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.*

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS.**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 009/2022-SMED**

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias
CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
Fone: (77) 3429-7761
compraslicitasmed@gmail.com

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

3. DO CREDENCIAMENTO.

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

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

4.1.1. Para os Lotes: 03, 04, 05, 06, 07, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 19, 20, 22, 26, 29, 33, 34, 36, 37, 41, 42, 45, 46, 48, 49 e 51, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

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

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

4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

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

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

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

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

4.3.11. as pessoas ligadas a qualquer desses supracitados (4.3.8, 4.3.9 e 4.3.10) por matrimônio ou parentesco por afinidade ou consanguinidade, até o segundo grau, ou por adoção;

4.3.12. os servidores e empregados públicos municipais, nos termos do art. 89, inciso VI, da Lei Orgânica Municipal nº 528/90.

4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante deverá confirmar em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 (*Declaração de segmentação de faturamento*);

4.4.2. que está ciente e concorda com as condições e regras contidas no Edital e seus anexos;

4.4.3. que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.5 As declarações constantes nos **Anexos IV e V** deverão ser apresentadas em formato pdf, assinada e em papel timbrado da empresa, **juntamente com a proposta de preços e os documentos de habilitação**, no prazo previsto do item 5.1 deste edital.

4.6 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

4.7 É vedada a representação de mais de uma empresa pelo mesmo representante, sob pena de exclusão de todas as representadas.

4.8 A participação neste certame importa ao proponente a irrestrita e irrevogável aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos, e ainda, na aceitação de que deverá fornecer o objeto desta licitação, conforme as condições fixadas contratualmente.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

5.1.1 Nas **licitações por item**, as propostas iniciais já registradas no sistema **NÃO** necessitam ser acompanhadas de documento próprio anexado no campo “Lista de Anexos da Proposta”, em arquivo

digital no formato pdf, desde que o campo **Descrição/Observações** seja preenchido, observando as disposições previstas no item 6.1 deste Edital.

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



Atenção Licitantes!

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

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

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

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

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

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

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

6.1.1. Valor total do item;

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

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

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

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

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

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

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que: não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor *total*. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser: R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para lote 50, R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) para os Lotes: 02, 08, 09, 18, 22, 34, 35, R\$ 2.000,00 (dois mil reais) para os Lotes: 07, 21, 24, 27, 26, 39, 40, 44, 47, R\$1.200,00 (mil e duzentos reais) para os Lotes: 01, 12, 14, 25, 28, 30, 31, 32, 36, 37, 38, 43, R\$800,00 (oitocentos reais) para os Lotes 04, 06 e 23, R\$ 400,00 (quatrocentos reais) para os Lotes 11, 13, 45, 49, R\$150,00 (cento e cinquenta reais) para os lotes 03, 05, 17, 20, 46, e R\$50,00 (cinquenta reais) para os lotes 10, 15, 16, 19, 29, 33, 41, 42, 48, 51.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.24. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se

encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

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

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

7.28.1. no país;

7.28.2. por empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

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

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

9. DA HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (dois) dias úteis, sob pena de inabilitação.

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

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

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

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

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

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

9.8. **Habilitação jurídica:**

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

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

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

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

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

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

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

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

9.9. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

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

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

9.9.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 (<http://www.tst.jus.br/certidao>);

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

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

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

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

9.10. Qualificação Econômico-Financeira.

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

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

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

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

9.10.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

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

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

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

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

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

9.11. Qualificação Técnica

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

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

9.11.1.1.1. dados da empresa licitante: nome, CNPJ;

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

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

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

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

9.11.2. O licitante deverá comprovar o fornecimento de 10% do quantitativo total de cada grupo/item, admitindo-se, para tanto, o somatório de atestados, nos termos do Acórdão 2924/2019-Plenário do Tribunal de Contas da União (TCU).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Licitantes, ATENÇÃO!

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

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

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

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



ATENÇÃO Licitantes!

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

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

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

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

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

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

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

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

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

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

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

15.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com

aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

16. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

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

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

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

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

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

20. DO PAGAMENTO.

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

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

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

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

21.1.3. apresentar documentação falsa;

21.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

21.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;

21.1.6. não mantiver a proposta;

21.1.7. cometer fraude fiscal;

21.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

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

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

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

21.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

22.14. Demais sanções administrativas pertinentes a esta contratação deverão ser observadas no Termo de Referência anexo I do Edital.

22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA (APLICÁVEL AO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

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

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

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

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

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

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



Licitantes,

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

23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compraslicitasmed@gmail.com, ou por petição protocolada junto à Secretaria Municipal de Educação, Rua Siqueira Campos, 1842, Vila Emurc – Bairro Candeias, em atenção ao pregoeiro responsável.

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

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

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

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

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

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

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

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

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

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

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

24.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

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

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

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

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

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

24.12.1. ANEXO I - Termo de Referência

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

24.12.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato.

24.12.4. ANEXO IV – Declarações (Geral e Conjunta).

24.12.5. ANEXO V - Declaração de ME e EPP.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

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



24.12.6. ANEXO VI - Modelo de Proposta de Preço.

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

Vitória da Conquista, 14 de março de 2022.

Edgard Larry Andrade Soares
Secretário Municipal de Educação



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 73289/2021

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

Lote	PRODUTOS	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE A SER CONTRATADA PELO PERÍODO DE 10 MESES		PROJEÇÃO DE CUSTO POR LOTE	
				MÍNIMA	MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL R\$
1	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó enriquecido com vitaminas e sais minerais, produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar; podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, como vitaminas e minerais. (DEMAIS ESPECIFICAÇÕES CONFORME ITEM 3- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS – DO TERMO DE REFERÊNCIA).	kg	5.000	14.027	13,18	R\$ 184.875,86
2	Açúcar cristal	Açúcar cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose. O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio do tipo de	Kg	60.000	99.375	4,45	R\$ 442.218,75

		açúcar. (DEMAIS ESPECIFICAÇÕES CONFORME ITEM 4- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS – DO TERMO DE REFERÊNCIA).					
3	Adoçante Eritritol e Stevia Culinário	Adoçante eritritol e stevia culinário - É um adoçante culinário em pó à base de eritritol extraído de milho não-transgênico, e glicosídeos de esteviol, que por sua vez é extraído da planta Estevia rebaudiana. Ingredientes: Eritritol e edulcorante natural glicosídeos de esteviol. Não deve conter adoçantes artificiais. Não contém Glúten. Embalagem individual em plástico resistente de 300g	UND	20	47	32,65	R\$ 1.534,55
4	Adoçante líquido stevia	Adoçante líquido stevia 100% natural, extraído da planta Estevia rebaudiana; sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. Contém steviosídeo, substância natural não metabolizada pelo organismo, a qual funciona como adoçante natural. Em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 25 ml.	UND	200	474	17,30	R\$ 8.200,20

5	Adoçante Xilitol	Adoçante xilitol - É um adoçante culinário em pó à base de xilitol extraído de milho não-transgênico. Ingredientes: Xilitol. Não deve conter adoçantes artificiais. Não contém Glúten. Embalagem de 300 gramas.	UND	20	50	38,79	R\$ 1.939,50
6	Amido de Milho	Amido de milho, produto amiláceo extraído de milho. Os amidos e féculas devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Com aspecto fino e homogêneo; cor branca e levemente amarelada; inodoro; sabor característico; solúvel em água ou leite. 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).	Kg	300	631	13,45	R\$ 8.486,95
7	Arroz branco tipo 1	Arroz branco tipo 1, Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de	kg	2.000	4.374	5,50	R\$ 24.057,00

		parasitos e de detritos animais ou vegetais.					
8	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz parboilizado tipo 1. Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.	kg	60.000	90.706	5,00	R\$ 453.530,00
9	Aveia em flocos finos	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.	kg	2.000	25.252	14,74	R\$ 372.214,48
10	Aveia em flocos SEM GLÚTEN	Aveia em flocos - Aveia laminada em flocos, em farelo 100% natural e integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% com proteínas, sais minerais, gorduras totais e fibras, NÃO contendo açúcar, TRAÇOS DE GLÚTEN, 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	Kg	10	20	23,70	R\$ 474,00

		Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.					
11	Azeite de oliva extra- virgem	Azeite de Oliva extra virgem, 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%. Embalados em garrafas de vidro escuras de 250 ml.	UND	30	253	18,98	R\$ 4.801,94
12	Biscoito de Polvilho Tipo Avoador	Biscoito polvilho, tradicional, crocante, produzido com polvilho azedo, ovos, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans) ou coco e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas	Kg	20.000	69.461	24,18	R\$ 1.679.566,98

		- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).					
13	Biscoito doce tipo cookie de coco SEM GLÚTEN	Biscoito de coco, tipo cookies – Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado. Ingredientes: Farinha de arroz, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, manteiga de cacau, clara, gema, fermento químico bicarbonato de amônio e sódio, sal, emulsificante lecitina de soja, espessante goma xantana e aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.	Kg	10	50	63,71	R\$ 3.185,50
14	Biscoito doce tipo Maria	Biscoito doce, tipo maria. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito	Kg	6.000	15.000	11,90	R\$ 178.500,00

		estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado. 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).					
15	Biscoito Doce tipo Maria sem Lactose e Sem Proteína do leite da Vaca	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	Kg	15	38	15,90	R\$ 604,20

		(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.					
16	Biscoito de Polvilho 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	Kg	20	47	21,16	R\$ 994,52

		Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. 27.2 - PRAZO DE VALIDADE					
17	Biscoito Salgado tipo Chips de Arroz e Milho	Biscoito salgado tipo chips de arroz integral e milho – 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, milho, óleo de girassol, sal marinho, açafrão e aromatizante sintético idêntico ao natural. 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.	Kg	10	40	47,10	R\$ 1.884,00
18	Biscoito Salgado tipo Cream-Cracker	Biscoito salgado, tipo cream cracker amanteigado. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito	Kg	15.000	27.481	11,60	R\$ 318.779,60

		estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor salgado. 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).					
19	Biscoito Salgado Tipo Cream-Cracker Sem Lactose	Biscoito salgado, tipo cream cracker, 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,	Kg	10	38	12,27	R\$ 466,26

		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. 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	Cacau em pó solúvel	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 de leite, lactose ou outros derivados do leite, malte, gordura, óleos estranhos, bem como, a manteiga de	Kg	5	16	66,50	R\$ 1.064,00

		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.					
21	Café em Pó	Café, torrado, moagem fina, embalagem de 250gr, qualidade superior, a marca deve possuir Certificado do PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC, em plena validade, ou Laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de Qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na Escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza, com validade de 12 meses a partir da entrega pelo fornecedor. Aspecto: pó homogêneo, cor: variando de acordo com o processo de torração, do castanho claro ao castanho escuro, sabor e cheiro próprio. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para	Kg	5.000	11.257	26,13	R\$ 294.145,41

		Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).					
22	Canela em Pó	Canela em pó, pura, sem adição de nenhuma outra substância, proveniente de cascas, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. 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).	Kg	200	1.053	42,00	R\$ 44.226,00
23	Colorau	Colorau, puro, sem adição de nenhuma outra substância, de primeira qualidade, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, sem misturas, limpos, dessecados e moídos de coloração	Kg	2.000	7.556	12,77	R\$ 96.490,12

		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 Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).					
24	Cominho	Cominho, puro, sem adição de nenhuma outra substância, de primeira qualidade, fino, homogêneo, sem misturas, limpos, dessecados e moídos, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. 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).	Kg	2.000	7.897	32,12	R\$253.651,64

25	Coco Ralado desidratado	Coco ralado puro, sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA.	kg	1.000	4.400	28,76	R\$ 126.544,00
26	Cravo da Índia	Cravo da Índia, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. 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).	Kg	50	621	51,48	R\$ 31.969,08
27	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado de primeira qualidade; preparado com frutos maduros; escolhidos; sem sementes; sem pele; boa aparência; massa espessa. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Sachês de 340gr.	UND	20.000	102.455	2,38	R\$ 243.842,90
28	Farinha de mandioca branca	Farinha de mandioca simples, fina, torrada, branca e devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e	Kg	15.000	28.146	4,16	R\$ 117.087,36

		parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Deverá ter textura, cor, odor 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 – 326/1997).					
29	Farinha de arroz	Farinha de Arroz, Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Não deve conter GLÚTEN.	kg	20	32	9,27	R\$ 264,64
30	Farinha de trigo com fermento	Farinha de trigo com fermento, fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa.	kg	8.000	30.188	5,97	R\$ 180.222,36
31	Farinha de Tapioca	Farinha de tapioca, de primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Deve ser isento de resíduos de leite e glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo	Kg	3.000	13.717	11,32	R\$ 155.276,44

		com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.					
32	Feijão carioquinha tipo 1	Feijão carioquinha tipo 1, novo, maduro, limpo e seco, grãos graúdos não devem conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), não devem estar murchos e sem brilho; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalagem com peso máximo de 1kg	kg	40.000	117.455	8,33	R\$ 978.400,15
33	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. em embalagens plásticas resistentes de 100g	UND	20	40	4,04	R\$ 161,60
34	Fubá de Milho	Fubá de milho, produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Pode ser enriquecida com vitaminas e sais minerais, podendo conter outras	Kg	3.000	11.064	5,99	R\$ 66.273,36

		substâncias alimentícias aprovadas. Com aparência: pó fino e homogêneo, cor: levemente amarelada, cheiro e sabor 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).					
35	Leite em pó integral instantâneo	Leite em pó integral instantâneo, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.	kg	70.000	141.635	30,49	R\$ 4.318.451,15
36	Leite vegetal de amêndoas pronto para beber	Bebida à base de amêndoas, alimento com Amêndoas enriquecido com cálcio, embalagem longa vida com 1,00L. Ingredientes: Água, açúcar de cana, amêndoas (2%), carbonato de cálcio, emulsificantes: lecitina de girassol, estabilizantes: goma gelada. Não deverá conter açúcar, glúten, lactose, leite, bem como derivados do leite. Embalagem longa vida com 1,00l.	UND	300	2.528	11,83	R\$ 29.906,24

37	Leite em pó integral sem lactose instantâneo	Leite em pó integral instantâneo sem Lactose. 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, Enzima Lactase, Vitaminas A e D e Emulsificante Lecitina de Soja. Não Contém Glúten. Embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, contendo 400g de peso líquido.	Kg	30	329	49,32	R\$ 16.226,28
38	Leite fermentado	Leite Fermentado: Produto fermentado, obtido a partir do leite de vaca desnatado, por ação de fermento lácteo, isento de corantes e edulcorantes artificiais. Pode ser adicionado açúcar, vitaminas e minerais. 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	UND	1.000	75.196	1,68	R\$ 126.329,28

		Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997). Unidade de 75 a 100 ml					
39	Macarrão tipo espaguete com ovos	Macarrão tipo massa espaguete com ovos. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos.	Kg	15.000	38.824	6,73	R\$ 261.285,52
40	Macarrão tipo PARAFUSO com OVOS	Macarrão tipo massa parafuso com ovos . As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes, a não corantes naturais corantes naturais de urucum ou cúrcuma. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas	Kg	12.000	29.580	6,95	R\$ 205.581,00

		alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com aparência (após a cocção): soltos e textura firme e sabor e odor (após a cocção) 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 – 326/1997).					
41	Macarrão de arroz (Tipo Espaguete)	Macarrão de arroz (espaguete) – 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 Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.	kg	1	44	10,91	R\$ 480,04
42	Macarrão de Arroz (Tipo Penne)	Macarrão de arroz (Penne) – Produto a base de farinha de arroz, corantes	Kg	10	32	11,56	R\$ 369,92

		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.					
43	Milho em flocos pré-cozidos	Flocos de milho pré-cozido, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	5.000	29.871	4,43	R\$ 132.328,53
44	Milho para munguzá	Milho branco de tamanho e formato naturais, limpos e secos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	5.000	23.015	9,27	R\$ 213.349,05
45	Milho para pipoca	Milho de pipoca de primeira qualidade, produto natural, limpo e seco. Aspecto: grãos com alto índice de capacidade de expansão; deverá apresentar índice de capacidade de expansão acima de 15.	kg	4.000	8.108	8,11	R\$ 65.755,88

46	Milho verde em sachê	Milho verde em conserva, grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros), tamanhos e coloração uniformes. Com textura, cor e sabor característico do milho. 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).	UND	1.000	5.000	3,69	R\$ 18.450,00
47	Óleo de soja refinado	Óleo de soja refinado, de 1ª Qualidade. Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como de gомagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem com 900 ml.	UND	8.000	25.806	9,66	R\$ 249.285,96
48	Pasta de amendoim	Pasta de amendoim – Produto derivado do amendoim torrado, integral, 100% natural, sem adição de açúcar ou conservantes. NÃO	Kg	15	36	23,22	R\$ 835,92

		deve conter GLÚTEN, LACTOSE e 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.					
49	SAL	Sal refinado, 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).	Kg	5.000	34.665	1,25	R\$ 43.331,25
50	SARDINHA EM CONSERVA - LATA	Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Aparência firme, cor, sabor e odor característico.	UND	5.000	127.950	4,56	R\$ 583.452,00

		Embalagem individual de 125gr.					
51	Semente de linhaça dourada	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.	Kg	10	16	39,97	R\$ 639,52
VALOR TOTAL DOS LOTES						R\$	R\$12.541.990,89

2.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS:

ITEM 1 – ACHOCOLATADO EM PÓ

1.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Achocolatado em pó enriquecido com vitaminas e sais minerais, produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar; podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, como vitaminas, minerais e lecitina de soja. O chocolate 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. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos, bem como, a manteiga de cacau. Os chocolates não podem ser adicionados de amidos e féculas estranhas. Aspectos de pó homogêneo; Cor e cheiro próprios e sabor doce e próprio. 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).

1.2 - PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

1.3 - EMBALAGEM

Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido de 200 a 400g, onde a entrega total deverá atingir a soma de 01Kg. 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 2 – AÇÚCAR CRISTAL

2.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 009/2022-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias
CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
Fone: (77) 3429-7761
compraslicitasmed@gmail.com

Açúcar cristal, fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório; coloração, misturas e cheiro insatisfatório. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento. 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).

2.2 - PRAZO DE VALIDADE

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

2.3 - 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 1kg, reembalados em fardos de 30 Kg.

ITEM 03 – ADOÇANTE CULINÁRIO ERITRITOL e STÉVIA CULINÁRIO**3.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Adoçante eritritol e stevia culinário - É um adoçante culinário em pó à base de eritritol extraído de milho não-transgênico, e glicosídeos de esteviol, que por sua vez é extraído da planta Stevia rebaudiana. Ingredientes: Eritritol e edulcorante natural glicosídeos de esteviol. Não deve conter adoçantes artificiais. Não contém Glúten.

3.2 - PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses.

3.3 - EMBALAGEM

Embalagem individual em plástico resistente de 300g. 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 04 - ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA**4.1 - 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.

4.2 - PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses.

4.3 - EMBALAGEM

Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 25 ml, reembalados em caixa de 12. 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 05 – ADOÇANTE CULINÁRIO XILITOL**5.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Adoçante xilitol - É um adoçante culinário em pó à base de xilitol extraído de milho não-transgênico. Ingredientes: Xilitol. Não deve conter adoçantes artificiais. Não contém Glúten.

5.2 - PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses.

5.3 - EMBALAGEM

Embalagem individual em plástico resistente de 300g. 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 06 – AMIDO DE MILHO**6.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Amido de milho, produto amiláceo extraído de milho. Os amidos e féculas devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Com aspecto fino e homogêneo; cor branca e levemente amarelada; inodoro; sabor característico; solúvel em água ou 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 (RDC – 326/1997).

6.2 - PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 06 (seis) meses.

6.3 - EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos limpos, 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 500gr (onde a entrega deverá contabilizar a soma de 01Kg), reembalados em fardos de 10 Kg.

ITEM 07 – ARROZ BRANCO TIPO 1**7.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Arroz branco tipo 1, Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não podem ter mais de 15% de umidade. Cor, odor (antes e pós-cozção), sabor 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).

7.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

7.3 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 1kg, reembalados em fardos de 30 Kg.

ITEM 08 – ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1**8.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Arroz parboilizado tipo 1. Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Os cereais podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Os cereais e os produtos derivados de cereais incluídos nesta Norma, não podem ter mais de 15% de umidade. Cor, odor (antes e pós-cozção), sabor 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).

8.2 PRAZO DE VALIDADE**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 009/2022-SMED**

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias
CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
Fone: (77) 3429-7761
compraslicitasmed@gmail.com

No mínimo 10 (dez) meses.

8.3 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 1kg, reembalados em fardos de 30 Kg.

ITEM 09 - AVEIA EM FLOCOS FINOS

9.1 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.

9.2 - 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.

9.3 - EMBALAGEM

A embalagem deve estar intacta, acondicionada em caixas, 250 gramas/caixa com 24 unidades. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg. 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. Psts fi

ITEM 10 - AVEIA EM FLOCOS SEM GLÚTEN

10.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Aveia em flocos - Aveia laminada em flocos, em farelo 100% natural e integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% com proteínas, sais minerais, gorduras totais e fibras, **NÃO** contendo açúcar, **TRAÇOS DE GLÚTEN, 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.

10.2 - PRAZO DE VALIDADE

No mínimo de 12 (doze) meses. A data de entrega deve ser no máximo de 30 dias após a data de fabricação.

10.3 - EMBALAGEM

A embalagem deve estar intacta, acondicionada em caixas, 250 gramas/caixa. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg. 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 11 – AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM

11.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Azeite de Oliva extra-virgem, 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%.

11.2 PRAZO DE VALIDADE

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

11.3 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 12 – BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR**12.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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

12.2 PRAZO DE VALIDADE

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

12.3 EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, ingredientes, lote, quantidade do produto, data de fabricação e validade. Embalagem com peso máximo de 500gr, reembalados em fardos de 5Kg. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 13 - BISCOITO DE COCO TIPO COOKIE SEM GLÚTEN**13.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Biscoito de coco, tipo cookies – Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado. Ingredientes: Farinha de arroz, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, manteiga de cacau, clara, gema, fermento químico bicarbonato de amônio e sódio, sal, emulsificante lecitina de soja, espessante goma xantana e aromatizante. **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.

13.2 - PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.

13.3 - EMBALAGEM

Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, lacrado com peso líquido de 180g. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg. Contendo as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente.

ITEM 14- BISCOITO DOCE TIPO MARIA**14.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Biscoito doce, tipo maria. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

14.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 meses a partir da data do recebimento.

14.3 EMBALAGEM

Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, lacrado com peso líquido de 400g, acondicionadas em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem secundária (caixa de papelão) deverá conter 20 pacotes de 400gr. A embalagem primária 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). Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 15 - BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

15.1 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 Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

15.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.

15.3 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 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. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 16 – BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR SEM LEITE E SEM GLÚTEN

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

16.2 - PRAZO DE VALIDADE

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

16.3 - 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. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg

ITEM 17 - BISCOITO SALGADO TIPO CHIPS DE ARROZ E MILHO

17.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Biscoito salgado tipo chips de arroz integral e milho – 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, milho, óleo de girassol, sal marinho, açafraão e aromatizante sintético idêntico ao natural. **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.

17.2 - PRAZO DE VALIDADE

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

17.3 - EMBALAGEM

Embalagem Primária: Pacotes individuais de 70g. 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. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 18 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM - CRACKER**18.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Biscoito salgado, tipo cream cracker amanteigado. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor salgado. 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).

18.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 meses a partir da data do recebimento.

18.3 EMBALAGEM

Embalagem Primária: em pacotes impermeáveis, lacrado com peso líquido de 400g, acondicionadas em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem secundária (caixa de papelão) deverá conter 20 pacotes de 400gr.

A embalagem primária 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). Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 19 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM – CRACKER SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE DE VACA**19.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Biscoito salgado, tipo cream cracker, 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. 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.

19.2 PRAZO DE VALIDADE

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

19.3 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. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg

ITEM 20 - CACAU EM PÓ SOLÚVEL**20.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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.

20.2 - PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

20.3 - 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). Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg

ITEM 21 - CAFÉ EM PÓ**21.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Café, torrado, moagem fina, qualidade superior, aspecto: pó homogêneo, cor: variando de acordo com o processo de torração, do castanho claro ao castanho escuro, sabor e cheiro próprio. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. A marca deve possuir Certificado do PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC, em plena validade, ou Laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de Qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na Escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza, com validade de 6 meses a partir da entrega pelo fornecedor. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

21.2 - PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade máxima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação e mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

21.3 - EMBALAGEM

O rótulo deve trazer a denominação "Café torrado" seguida da sua classificação, prazo de validade, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade, número de lote e quantidade do produto (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003). Embalagem com peso de 250gr, reembalados em fardos/caixas de papelão com de 5Kg. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 22 – CANELA EM PÓ**22.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Canela em pó, pura, sem adição de nenhuma outra substância, proveniente de cascas limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

22.2 - PRAZO DE VALIDADE

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

22.3 - EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos peso máximo de 200gr, 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). Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 23 - COLORAU**23.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Colorau de primeira qualidade: produto a base de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum, obtido de frutos maduros, limpos, dessecados e moídos, adicionado ou não de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, homogêneo, cor avermelhada, odor e sabor próprios. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor e rendimento insatisfatório. Não deve conter mais nenhum aditivo. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

23.2 - PRAZO DE VALIDADE

Máximo de 12 (doze) meses após a fabricação; e mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

23.3 - 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 a 30 Kg. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 24 – COMINHO**24.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Cominho de primeira qualidade, puro, sem adição de nenhuma outra substância, fino, homogêneo, 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).

24.2 - PRAZO DE VALIDADE

Mínima de 6 (seis) a partir da data de entrega e máximo de 6 (seis) meses após a fabricação.

24.3 - 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. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 25 - COCO RALADO DESIDRATADO**25.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Coco ralado puro, **sem açúcar**, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA.

Aspecto: fragmentos soltos, cor: branca, cheiro e sabor: próprio e não rançoso. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 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

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

25.3 EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem primária 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 1kg. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 26 – CRAVO DA ÍNDIA

26.1 - DESCRIÇÕES DO PRODUTO

Cravo da Índia, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

26.2 - PRAZO DE VALIDADE

Máximo de 12 (doze) meses após a fabricação e mínimo de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.

26.3 - 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 200gr. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 27 – EXTRATO DE TOMATE

27.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Extrato de tomate, concentrado de primeira qualidade; preparado com frutos maduros; escolhidos; sem sementes; sem pele; boa aparência; massa espessa. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. O produto não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. Aspecto: massa mole, cor, cheiro e sabor 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).

27.2 PRAZO DE VALIDADE

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

27.3 EMBALAGEM

Embalagem primária: Sachês de 340gr.

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

A embalagem primária 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 28 – FARINHA DE MANDIOCA BRANCA

28.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Farinha de mandioca simples, fina, torrada, branca e devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Deverá ter textura, cor, odor 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 – 326/1997).

28.2 - PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega e validade máxima de 12 meses.

28.3 - EMBALAGEM

Empacotado em sacos plásticos de 1Kg, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem primária 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 29 – FARINHA DE ARROZ**29.1 - 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.

29.2 - PRAZO DE VALIDADE

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

29.3 - EMBALAGEM

Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno contendo 200gr, 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). Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 30 – FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO**30.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Farinha de trigo com fermento, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Os termos sêmola e semolina podem ser usados para outros grãos de vegetais, devendo constar da denominação do produto, o vegetal de origem. As sêmolos e semolinas, quando armazenadas por muito tempo, podem dar origem a certa quantidade de farinha. Pode ser enriquecida com vitaminas e sais minerais, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

30.2 PRAZO DE VALIDADE

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

30.3 EMBALAGEM

Embalagem primária: saco plástico ou papel multifoliado, resistente, atóxica, resistente e vedado hermeticamente, pesando 1kg, reembalados em caixas ou sacos com 10kg.

A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão ou sacos resistentes a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

A embalagem primária 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 31 – FARINHA DE TAPIOCA**31.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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

31.2 - PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 6 (seis) meses após a fabricação.

31.3 - EMBALAGEM

Em sacos plásticos transparente, embalagens com 500 gr. 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. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 32 – FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1**32.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Feijão carioquinha tipo 1, novo, maduro, limpo e seco, grãos graúdos não devem conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), não devem estar murchos e sem brilho; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Será permitido o limite de 2 % de impurezas e materiais estranhos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; A umidade não deve ultrapassar 15%. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

32.2 PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10(dez) meses.

32.3 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 1kg, reembalados em fardos de 30 Kg. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 33 – FERMENTO EM PÓ**33.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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.

33.2 - PRAZO DE VALIDADE

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

33.3 - EMBALAGEM

Deve ser acondicionado em embalagens plásticas resistentes de 100g. A embalagem ainda deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto, conforme legislação vigente.

ITEM 34– FUBÁ DE MILHO**34.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Fubá de milho, produto obtido pela torração do grão de milho, degerminado ou não. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Pode ser enriquecida com vitaminas e sais minerais, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Com aparência: pó fino e homogêneo, cor: levemente amarelada, cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

34.2 - PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 08 (oito) meses.

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 500gr, reembalados em fardos de 10 a 15 Kg. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 35 - LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 009/2022-SMED**

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias
CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
Fone: (77) 3429-7761
compraslicitasmed@gmail.com

35.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Leite em pó integral instantâneo, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 326 de 30/07/1997. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº.369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral.

Deverão ser adicionadas, também, vitaminas e minerais, devendo atender, nesse caso, à legislação vigente, em especial, a RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012, Portaria nº. 31/98 - SVS/MS, de 13/01/98 e a Resolução RDC nº. 269 – ANVISA/MS, de 22/09/05, sendo que esta adição não resultará em vantagem aos participantes do processo.

Serão aceitos como aditivos unicamente: A lecitina como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/kg.

O leite utilizado deverá ser isento de matéria estranha, de parasitos e de detritos animais e vegetais, sem adição de açúcar e/ou água. Deverá estar isento de leveduras, parasitos e outras substâncias que indiquem manipulação inadequada do produto.

Deverá ter aspecto: pó uniforme, sem grumos; cor: branco amarelado; odor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; semelhante ao leite fluído e consistência/textura: própria.

35.2 PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.

35.3 EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser de Material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade) ou PET (poliéster) metalizado/PEBDL (polietileno de baixa densidade linear), vedada hermeticamente e conter peso líquido de 1kg. 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, carimbo do SIF/DIPOA. (RDC nº. 259/2002, 2002 e RDC nº. 359 e 360/2003).

A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão reforçada ou saco de papel reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, contendo no máximo 10kg do produto.

ITEM 36 - LEITE VEGETAL DE AMÊNDOAS PRONTO PARA BEBER**36.1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Bebida à base de amêndoas, alimento com Amêndoas enriquecido com cálcio, embalagem longa vida com 1,00L. Ingredientes: Água, açúcar de cana, amêndoas (2%), carbonato de cálcio, emulsificantes: lecitina de girassol, estabilizantes: goma gelada. 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

36.2 - PRAZO DE VALIDADE

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

36.3 - 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 e 360, 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 37– ITEM 37– LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE**37.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Leite em pó instantâneo zero lactose - 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, Enzima Lactase, Vitaminas A e D e Emulsificante Lecitina de Soja. Não Contém Glúten. O produto deve ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

37.2 - PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

37.3 - EMBALAGEM

Embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, 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. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 38 – LEITE FERMENTADO**38.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Leite Fermentado: Produto fermentado, obtido a partir do leite de vaca desnatado, por ação de fermento lácteo, isento de corantes e edulcorantes artificiais. Pode ser adicionado açúcar, vitaminas e minerais. 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).

38.2 PRAZO DE VALIDADE

45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de fabricação.

38.3 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 de 75 a 100 mL.

ITEM 39 – MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS**39.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Macarrão tipo massa **espagete com ovos**. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes, a não corantes naturais corantes naturais de urucum ou cúrcuma. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com aparência (após a cocção): soltos e textura firme e sabor e odor (após a cocção) 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 – 326/1997).

39.2 PRAZO DE VALIDADE

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

39.3 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 de 500 g, reembalados em pacotes de 10kg. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 40 – MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS**40.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Macarrão tipo massa **parafuso com ovos**. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes, a não corantes naturais corantes naturais de urucum ou cúrcuma. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com aparência (após a cocção): soltos e textura firme e sabor e odor (após a cocção) 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 – 326/1997).

40.2 PRAZO DE VALIDADE

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

40.3 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 de 500 g, reembalados em pacotes de 10kg. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 41 – MACARRÃO DE ARROZ (TIPO ESPAGUETE)**41.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Macarrão de arroz (espaguete) – 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.

41.2 - PRAZO DE VALIDADE

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

41.3 - 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). Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 42 – MACARRÃO DE ARROZ (TIPO PENE)**42.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Macarrão de arroz (Penne) – 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.

42.2 - PRAZO DE VALIDADE

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

42.3 - 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). Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 43 – MILHO EM FLOCOS PRÉ-COZIDOS**43.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Flocos de milho pré-cozido, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Pode ser enriquecida com vitaminas e sais minerais, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. 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

No mínimo 08 (oito) meses.

43.3 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 de 500 g, reembalados em pacotes de 10kg. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 44 – MILHO PARA MUNGUZA**44.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Milho branco de tamanho e formato naturais, limpos e secos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Pode ser enriquecida com vitaminas e sais minerais, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. 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

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

44.3 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 de 500 g, reembalados em pacotes de 10kg. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 45 – MILHO PARA PIPOCA**45.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Milho de pipoca de primeira qualidade, produto natural, limpo e seco. Aspecto: grãos com alto índice de capacidade de expansão; deverá apresentar índice de capacidade de expansão acima de 15. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Pode ser enriquecida com vitaminas e sais minerais, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. 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

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

45.3 EMBALAGEM**PREGÃO ELETRÔNICO SRP 009/2022-SMED**

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurç, Bairro Candeias
CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
Fone: (77) 3429-7761
compraslicitasmed@gmail.com

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 de 500 g, reembalados em pacotes de 10kg. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 46 - MILHO VERDE - SACHÊ

46.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Milho verde em conserva, grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros), tamanhos e coloração uniformes. Sem adição de sal e açúcar. Somente milho e água. Com textura, cor e sabor característico do milho. 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

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

46.3 - EMBALAGEM

Acondicionado em embalagem sachê 200g, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem isenta de danos, sem sinais de alterações (vazamentos, corrosões internas), bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou organoléptica do produto. Com peso líquido drenado de 200g. A embalagem primária 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).

A embalagem secundária do produto poderá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, contendo no máximo 64 unidades de 200gr.

ITEM 47 – ÓLEO DE SOJA REFINADO

47.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Óleo de soja refinado, de 1ª Qualidade. Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como de gomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).

47.2 PRAZO DE VALIDADE

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

47.3 EMBALAGEM

O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet de 900 ml, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. 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 de 900ml, reembalados em caixas com 20 unidades.

ITEM 48 – PASTA DE AMENDOIM

48.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Pasta de amendoim – Produto derivado do amendoim torrado, integral, 100% natural, sem adição de açúcar ou conservantes. **NÃO** deve conter **GLÚTEN, LACTOSE e 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.

48.2 - PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 9 meses, a partir da data do recebimento.

48.3 - EMBALAGEM

Deve ser acondicionado em embalagens plásticas resistentes de 400 a 500g. A embalagem ainda deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto, conforme legislação vigente. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

ITEM 49 – SAL**49.1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Sal refinado, 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).

49.2 - PRAZO DE VALIDADE

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

49.3 - 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, e reembalados em fardos com 10 pacotes.

ITEM 50 – SARDINHA EM CONSERVA (LATA)**50.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Aparência firme, cor, 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).

50.2 PRAZO DE VALIDADE

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

50.3 EMBALAGEM

Embalagem Primária: Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo latas de 125g (peso líquido). Secundária: caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

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 individual de 125gr, reembalados em caixas com até 54 unidades.

ITEM 51 – SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA**51.1 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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.

51.2 – PRAZO DE VALIDADE

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

51.3 – 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. Para fins de entrega o cálculo será sempre múltiplo de 01 kg.

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

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

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

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

CONSIDERANDO que o Município recebeu algumas Escolas do Estado da Bahia, e que dado à municipalização, houve acréscimo de alunos na Rede municipal de Ensino.

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

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

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

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

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

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS.

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

5. DA QUALIFICAÇÃO-TÉCNICA.

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

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

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

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

6.1 DAS AMOSTRAS:

6.1.1 Após a fase de lances do pregão, o pregoeiro suspenderá a sessão e solicitará ao primeiro colocado (detentor do menor preço após a disputa), 02 (duas) unidades de cada um dos produtos, em embalagem original, no prazo máximo e improrrogável de 4 (quatro) dias úteis após o término da disputa eletrônica. Caso a licitante vencedora tenha cotado produto com marca pré-aprovada, fica a mesma dispensada da apresentação da amostra e será considerada vencedora da disputa do item.

6.1.2 As licitantes primeiras colocadas deverão entregar as amostras na Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua A, Quincas Brito II, Quadra B, nº 66, Lote 9/10, CEP: 45.023-065, Bairro Felícia - Vitória da Conquista, Bahia.

6.1.3 Todas as amostras, de forma individual, deverão estar identificadas com etiqueta adesiva contendo os dados da Licitante, o número da licitação e o item a que pertence a amostra, de forma a facilitar a análise da **Comissão de Avaliação Sensorial** da Coordenação de Alimentação Escolar, bem como a emissão do relatório conclusivo.

6.1.4 As amostras apresentadas deverão atender plenamente às especificações constantes do item 2.1, inclusive quanto ao peso, embalagem, formulação, etc., sobre pena de desclassificação do item na proposta.

6.1.5 A análise das amostras será **pela Comissão de Avaliação Sensorial – Portaria Nº 030/2021 - SMED, que se encontra em Anexo a este Termo**, a qual verificará detalhadamente se as mesmas atendem às descrições exigidas no edital e/ou ainda poderá solicitar aos licitantes laudos de ensaios laboratoriais (das especificações técnica) emitidos pelo INMETRO e/ou por Órgãos Credenciados. As amostras serão analisadas seguindo a METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS:

6.1.5.1 METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

De acordo com o parágrafo 4º. do Art. 25, item VII – Controle de Qualidade, a Alimentação Escolar, da Resolução do FNDE / CD / Nº. 38 de 16 de Julho de 2009 “A entidade Executora deverá prever em edital de Licitação ou na Chamada Pública, a apresentação de amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação”.

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

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

ETAPA 1) – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

01. As amostras deverão ser apresentadas à Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – CMAE, após arrematação do lote, no prazo de até 04 (quatro) dias úteis, improrrogáveis, com uma relação de amostras em papel timbrado da empresa, em 02 (duas) vias, contendo: número do item e

marca do produto, conforme o caso. Neste documento será dado recebimento pelo responsável técnico e fará parte dos documentos para habilitação. A simples entrega da relação e das amostras não significa a aprovação das mesmas.

OBS.: As amostras apresentadas deverão estar em conformidade com os produtos ofertados, conforme informações das marcas e referências consignadas na proposta de preços apresentada.

02. Após a finalização do período estipulado para entrega de amostras, a responsável técnica da CMAE, verificará se as especificações de rótulo e embalagem das amostras atendem ao que foi solicitado em Edital. As amostras poderão ser desclassificadas nesta etapa, caso sejam verificados erros, omissões ou contradições entre os dados informados no rótulo, no conteúdo da embalagem e na documentação apresentada.

03. Após a citada verificação, a aplicação do teste de aceitabilidade será realizada nos itens que apresentarem marcas desconhecidas, marcas anteriormente reprovadas pela CMAE e àquelas que a CMAE julgar necessário. As amostras passarão, também, por análise sensorial, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura, se a Coordenação de Alimentação Escolar julgar necessário.

ETAPA 2) TESTE DE ACEITABILIDADE POR ATRIBUTOS

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

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

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

Nome:

Data:

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

Atributo Nota de 1 a 9 (ver escala abaixo)

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

Aparência

Aroma

Sabor

Textura ou consistência

Código da amostra:

9- Gostei extremamente

8- Gostei muito

7- Gostei moderadamente

6- Gostei ligeiramente

5- Indiferente

4- Desgostei ligeiramente

3- Desgostei moderadamente

- 2- Desgostei muito
1- Desgostei extremamente

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

6.1.6 A Coordenação de Alimentação Escolar analisará as amostras apresentadas pelas empresas e posteriormente, emitirá relatório informando as amostras aceitas, bem como as desqualificadas e o motivo da reprovação das mesmas. O relatório será entregue ao Pregoeiro. De posse do relatório de análise das amostras o Pregoeiro informará aos licitantes o vencedor do item ou na desclassificação deste, convocará o segundo colocado para apresentação de amostra no mesmo prazo concedido ao primeiro colocado e assim sucessivamente até que as condições do edital sejam cumpridas e que se possa declarar o vencedor do item.

6.1.7 Caso as amostras da primeira classificada não sejam aprovadas pela comissão designada, a mesma passará a análise da segunda colocada e assim sucessivamente, até que alguma seja aprovada em conformidade com as exigências do edital.

6.1.8 As marcas dos itens das amostras deverão coincidir com as constantes da proposta de preços apresentadas na Licitação, bem como com os alimentos que serão entregues na execução do contrato.

6.2 DO FORNECIMENTO E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

6.2.1 Os gêneros serão entregues pelos fornecedores na Central da Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – CMAE/SMED, situada na Rua A, Quincas Brito II, Quadra B, nº 66, Lote 9/10. Bairro Felícia - Vitória da Conquista, Bahia, Cep: 45.023-065, obedecendo criteriosamente os Procedimentos indispensáveis no ato da entrega dos gêneros alimentícios:

6.2.1.1 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;

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

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

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

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

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

Não obstante a Contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução do fornecimento de todos os produtos, ao Contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, por meio do Gestor, Fiscal

Técnico e membros do Conselho de Alimentação Escolar ora designados pelo Decreto N° 18.080 de 23 de Agosto de 2017, que se encontra em Anexo.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

8.1 São obrigações da Contratante:

- 8.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos IV;
- 8.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 8.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 8.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 8.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

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

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

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

- 9.1.1** efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- 9.1.2** responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.1.3** substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 9.1.4** comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.1.5** manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.1.6** indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO.

Não será admitida a subcontratação do objeto lícitado.

11. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

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

12. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO.

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

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

2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios

redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

13. DO PAGAMENTO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Constatando-se, junto ao SICAD, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis improrrogáveis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX)$$

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

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

14. DO REAJUSTE.

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

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

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

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

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

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

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

7. O reajuste será realizado por apostilamento.

15. A GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

1. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será conforme especificado no item 2.1 especificações técnicas dos alimentos, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

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

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 009/2022-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias
CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
Fone: (77) 3429-7761
compraslicitasmed@gmail.com

- i.inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - ii.ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - iii.falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - iv.comportar-se de modo inidôneo;
 - v.cometer fraude fiscal;
2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- i.Cancelamento da Ata de Registro de Preço;
 - ii.Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
 - iii.multa moratória de 0,67% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - iv.multa compensatória de 30 % (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
 - v.em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
 - vi.suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - vii.impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Administração Pública com o consequente descredenciamento no SICAD pelo prazo de até cinco anos;
1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.
- viii.declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
3. As sanções previstas nos subitens 16.2.1, 16.2.2, 16.2.5, 16.2.7 e 16.2.8 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- i.tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - ii.tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - iii.demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor do Município, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa Municipal e cobrados judicialmente.
7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

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

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

12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAD.

17. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 12.541.990,89 (doze milhões quinhentos e quarenta e um mil novecentos e noventa reais e oitenta e nove centavos)** será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

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

Fontes de Recursos:

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

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

C) Fonte Recurso: 04 – Salário Educação.

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

Fontes de Recursos:

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

18.1.3 UNIDADE REQUISITANTE: TOPA: Todos Pela Alfabetização – SMED.

Fontes de Recursos:

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

18.1.4 UNIDADE REQUISITANTE: Brasil Alfabetizado – SMED.

Fontes de Recursos:

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

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

19. ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇO

1. Será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação, uma vez que o Decreto Federal nº 7.892/2013, que regulamenta o Registro de Preços e, o Decreto Municipal nº 15.499/2013, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços no Município de Vitória da Conquista, preveem que a Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade, desde que devidamente justificada a vantagem.

20. CRITÉRIO DE JULGAMENTO.

1. O critério de julgamento será do tipo menor preço.

21. **DISPOSIÇÕES GERAIS** O responsável técnico do presente processo serão: Tháise Santos Ferras e Rodrigo Coutinho de Oliveira Gigante, cujos telefone para contato é (77) 3421-5592 para maiores esclarecimentos sobre o processo em horário comercial, e-mail: alimentacaoescolarvc@gmail.com.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

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



RODRIGO COUTINHO DE OLIVEIRA GIGANTE

COORDENAÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR Mat. 24596-6

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável pela elaboração

APROVAÇÃO

Nos termos do art. 19, II do decreto municipal nº 20.191/2020, fica o presente Termo de Referência aprovado, devendo seguir às fases posteriores.

EDGARD LARRY ANDRADE SOARES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 009/2022-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias
CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
Fone: (77) 3429-7761
compraslicitasmed@gmail.com



ANEXO I - TERMO CIRCUNSTANCIADO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO**TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO**

IDENTIFICAÇÃO	
Processo nº:	
Contrato nº:	
Contratada:	
Contratante:	
Vigência:	
Objeto:	
Data da Entrega:	
Data do Aceite:	
Valor do Contrato ou Nota de Empenho:	
Nota Fiscal nº:	

DECLARAÇÃO DE RECEBIMENTO**() RECEBIMENTO PROVISÓRIO**

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

Condições de recebimento:***Obrigação foi cumprida***

() no prazo;

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

--

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

() RECEBIMENTO DEFINITIVO

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

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 009/2022-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias
CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
Fone: (77) 3429-7761
compraslicitasmed@gmail.com

OBSERVAÇÕES:

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

Assinatura do Fiscal Contrato e Matrícula	
--	--

ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX****Processo nº73289/2021****Pregão Eletrônico nº: xxx/2022****Órgão Gerenciador:** Secretaria Municipal de Educação-SMED**Órgão(s) participante(s):** Secretaria Municipal de Saúde - SMS

A **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SMED**, Município de Vitória da Conquista, pessoa jurídica de direito público interno, entidade vinculada ao Município de Vitória da Conquista, com sede na Rua Siqueira Campos nº 1842, Candeias – CEP 45.028-250, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 06.071.702/0001-42, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Educação, Senhor EDGARD LARRY ANDRADE SOARES, brasileiro, xxxxxxxxxx, professor, residente na....., portador do RG nº e CPF nº, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 1º do Decreto Municipal nº 20.953/2021, considerando a homologação da licitação na modalidade de pregão eletrônico em XX/XX/XXXX, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada a seguir: **XXXXXXXXXX**, CNPJ: **XXXXXX**, ENDEREÇO, CIDADE – ESTADO, CEP: **XXXXXX**, TELEFONE, E-MAIL, neste ato representado por **XXXXXXXXXX**, com poderes outorgados por meio de Contrato Social / Procuração, RG nº: **XXXXXXXXXX**, CPF Nº **XXXXXXXXXX**, de acordo com a classificação por ela alcançada e nas quantidades cotadas, atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes as normas constantes na Lei nº 10.520/2002, de 17 de julho de 2002, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, nos Decretos Municipais nº 20.191, de 2020 e 15.499, de 2013. Ademais, as especificações técnicas constantes do Processo, assim como todas as obrigações e demais condições descritas no Edital, no Termo de Referência, no Contrato e na Proposta de Preços de **XXXXXXXXXX**, integram esta Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

1. DO OBJETO

1.1. Realização de licitação, através do sistema de Registro de Preços, haja vista que a contratação solicitada enquadra-se na hipótese do art.3º, inciso II do Decreto Municipal 15.499/13, e obedecendo às disposições da Lei Nacional nº 8.666/93, da Lei Complementar nº 123/06, da Lei 10.520/02, da Lei Municipal 1.727/10, dos Decretos Municipais nº 11.553/04, 15.499/13 e 20.191/2020 e respectivas alterações, bem como a legislação específica, visando à contratação de pessoa jurídica especializada no Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis através do Sistema de Registro de Preço - SRP, em cumprimento aos cardápios das creches e escolas municipais e filantrópicas da rede municipal de ensino, junto à Secretaria Municipal de Educação e aos Programas Correlacionados, para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

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

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 009/2022-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias
CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
Fone: (77) 3429-7761
compraslicitasmed@gmail.com

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

2.2. O fornecedor classificado é o que se segue:

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

3. DO CADASTRO RESERVA.

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

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

4. DAS OBRIGAÇÕES DO DETENTOR BENEFICIÁRIO DA ATA.

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

5. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES.

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

6. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

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

6.2. As aquisições ou contratações adicionais por parte de Órgãos Não Participantes, na forma do art. 22 do Decreto n.º 15.499/13, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos totais fixados no item 2.1, por item, assim como a totalidade das adesões não poderá exceder ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado, independente do número de Órgãos Não Participantes que aderirem.

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

7. DA VALIDADE DA ATA.

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

8. DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS.

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

9. DA DIVULGAÇÃO.

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

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

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

10. DO FORO.

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

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



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

<p>MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA/SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO</p> <p>_____</p> <p><i>Ordenador da despesa</i></p>	<p>EMPRESA BENEFICIÁRIA XXXXXXX Representante Legal CPF Nº: XXXX Inst. de outorga de poderes: Contrato Social ou Procuração</p>
--	--

PREGÃO ELETRÔNICO SRP 009/2022-SMED

Rua Siqueira Campos, 1842 – Vila Emurc, Bairro Candeias
 CEP 45028-548 - Vitória da Conquista – Bahia
 Fone: (77) 3429-7761
compraslicitasmed@gmail.com



ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, E

_____.

O **MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA**, pessoa jurídica de direito público interno, com endereço na Praça Joaquim Correia, nº 55, Centro, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob o nº 14.239.578/0001-00, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, através do fundo próprio, inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob o nº 06.071.702/0001-42, doravante denominada de **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Exmo. Secretário Municipal de Educação o **Sr. EDGARD LARRY ANDRADE SOARES**, brasileiro, casado, portador do Documento de Identidade nº 02783600-25, inscrito no Cadastro de Pessoa Física sob o nº 233.825.205-59, residente a Rua Roberto Marinho, nº 22 – Q 29, Bairro Candeias, Vitória da Conquista - BA, nomeado pelo Decreto de nº 20.934 de 13 de abril de 2021, e _____, empresa inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada na _____ (UF), doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador do RG nº _____ SSP/UF, inscrito no CPF/MF nº _____, residente e domiciliado na _____, nº _____, Bairro _____, Município – UF _____, celebram entre si **CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS ESTOCÁVEIS** conforme **Pregão Eletrônico nº. ____/____**, do tipo **menor preço global por lote e Processo Administrativo nº. 73.289/2021**, observadas as disposições da Lei Federal de nº 8.666/93, suas alterações posteriores, Lei Federal nº 10.520/02, 15.499/13, e mediante as cláusulas e condições seguintes:

Cláusula Primeira – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto o **fornecimento de alimentos descritos abaixo, a serem utilizados pela Secretaria Municipal de Educação**, conforme especificações abaixo, incluindo as constantes do Edital, que passam a fazer parte deste contrato como se estivessem aqui transcritas:

LOTE Nº _____ (descrição)					
Item nº	Descrição do Serviço	U.F	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
Valor Total do Lote (R\$)					

Cláusula Segunda – DO FORNECIMENTO:

Os gêneros alimentícios, objeto deste contrato, serão fornecidos em remessa parcelada, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da ordem de serviço pela CONTRATADA.

- 2.1. Os itens advindos do fornecimento deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua A, Quincas Brito II, Quadra B, nº. 66, Bairro Felícia, Vitória da Conquista, Bahia, CEP: 45.023-065, de segunda a sexta-feira, em horário comercial.
- 2.2. Os produtos constantes da cláusula primeira devem apresentar todas as condições dispostas no Anexo Termo de Referência e no Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, mesmo que não transcritas neste contrato, além de ser entregues em perfeitas condições de utilização;
- 2.3. A **CONTRATADA** garantirá a qualidade do material gráfico fornecido, obrigando-se a substituir a suas expensas aquele que apresentar falha ou defeito em até 02 (dois) dias úteis, após notificação.

Cláusula Terceira – DO PAGAMENTO E DA REVISÃO

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, fretes e etc.

- 3.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, a contar da data da prestação do serviço, entrega dos materiais gráficos e emissão da respectiva nota fiscal, de acordo com a Ordem de Compra.
 - 3.1.1. O pagamento somente será efetuado após a vistoria realizada pelo responsável do contrato, ou de outro servidor designado pelo **CONTRATANTE**.
- 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, a revisão 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 a prestação do serviço 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:

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

365

$$EM = I \times N \times VP,$$

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 ____/____/____, podendo ser rescindido ou prorrogado, dentro dos créditos orçamentários, nos casos previstos em Lei.

Cláusula Quinta – DA DOTAÇÃO

As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta da Rubrica Orçamentária da Secretaria Municipal **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**:

- 7.1. Responsabilizar-se pela execução do contrato, em estrita observância às especificações do Termo de Referência, do Edital, da proposta e deste contrato;
- 7.2. Substituir qualquer material impugnado, no prazo de 02 (dois) dias úteis;
- 7.3. Comunicar à Unidade Requisitante, no prazo máximo de 01 (um) dia útil, que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto na Cláusula Segunda e no item 7.2., com a devida comprovação;
- 7.4. Abster-se, qualquer que seja a hipótese, de veicular publicidade ou qualquer informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização da **CONTRATANTE**;
- 7.5. Manter sigilo absoluto sobre informações, dados e documentos provenientes da execução dos serviços contratados;
- 7.6. Atender prontamente a quaisquer exigências da Unidade Requisitante, inerentes ao objeto do presente contrato;
- 7.7. Assumir inteira responsabilidade Civil, Penal e Administrativa por danos e prejuízos que causar, por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto deste contrato;
- 7.8. Responsabilizar-se por todos os custos e despesas relacionadas à execução do contrato, como remuneração dos funcionários, encargos e indenizações trabalhistas;
- 7.9. Apresentar prova do material gráfico solicitado, para que seja avaliada a qualidade de impressão e, por conseguinte, acatar as decisões, instruções e observações que emanarem da **CONTRATANTE**;
- 7.10. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

Cláusula Oitava – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O **CONTRATANTE**, obriga-se a:

- 8.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 8.2. Rejeitar os materiais que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações do Termo de Referência;

- 8.3. Notificar a **CONTRATADA**, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer em função da execução do contrato;
- 8.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da **CONTRATADA**, através de servidor especialmente designado;
- 8.5. Aplicar à **CONTRATADA** as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis;
- 8.6. Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 8.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

Cláusula Nona – DA FISCALIZAÇÃO

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

- 9.1. Será designado representante, mediante Portaria, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens conforme estabelece o Termo de Referência;
- 9.2. O fiscal registrará todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas ou defeitos observados;
- 9.3. A ação ou omissão, total ou parcial da Fiscalização do CONTRATANTE não eximirá a CONTRATADA, no que couber, da responsabilidade na execução do contrato.

Cláusula Décima – DO RECEBIMENTO

Os recebimentos, provisório e definitivo, do objeto contratual, dar-se-ão de acordo com normas do **CONTRATANTE**, contidas no edital do **Pregão Eletrônico nº ____**, e **Processo Administrativo nº 73.289/2021** e no Termo de Referência, observadas as disposições constantes do Artigo 73, da Lei Federal nº 8.666/93.

Cláusula Décima Primeira – DAS PENALIDADES

O descumprimento pela **CONTRATADA** das obrigações constantes deste contrato importará, com base no artigo 7º, da Lei 10.520/2002, e artigo 87, da Lei 8666/1993, garantida a ampla defesa, na aplicação das seguintes sanções:

- I. Advertência por escrito;
- II. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- III. Multa moratória de 0,67% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- IV. Multa compensatória 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

- V. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
 - VI. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
 - VII. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.
- 11.1.** 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;
- 11.2.** A multa, aplicada após regular processo administrativo, poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela administração;
- 11.2.1.** 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;
- 11.3.** Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso no fornecimento advier de caso fortuito ou motivo de força maior;
- 11.4.** As sanções aplicadas à **CONTRATADA** serão obrigatoriamente registradas no SICAD, nos termos dos procedimentos inerentes ao Município de Vitória da Conquista/BA.

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

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

Cláusula Décima Quarta – DA RESCISÃO

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

- 14.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78, da Lei nº. 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80, da mesma Lei, sem prejuízo das sanções previstas no mesmo diploma legal.
- 14.1.1.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à **CONTRATADA** o direito à prévia e ampla defesa, de acordo com o parágrafo único, do art. 78, da lei acima referida;
- 14.1.2.** Em quaisquer das formas de rescisão contratual, unilateral, amigável ou judicial, será observado o art. 79, da Lei nº. 8.666/93.

Cláusula Décima Quinta – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

Cláusula Décima Sexta – DO FORO

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

E por estarem assim ajustados, assinam o presente **CONTRATO**, digitado por mim _____ (NOME COMPLETO DO DIGITADOR), mantendo todas as cláusulas constantes no anexo 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__.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO/BA

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

CPF:

CPF:

ANEXO IV - DECLARAÇÕES

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

- I. cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta atende às exigências do edital do Pregão Eletrônico sob o nº 000/000, promovido pelo Município de Vitória da Conquista, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- II. não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de dezoito anos, conforme disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, ressalvando-se a condição de menor aprendiz, cuja contratação é permitida nos termos da legislação;
- III. não possui, na cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inc. III do art. 5º da Constituição Federal;
- IV. na forma do § 2º, artigo 32, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, que, até a presente data, não existem fatos impeditivos para sua habilitação e participação no Pregão Eletrônico nº 000/0000, do Município de Vitória da Conquista e que não pesa contra si suspensão ou declaração de inidoneidade expedida por Órgão da Administração Pública de qualquer esfera de Governo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

LOCAL e DATA.

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

Nota explicativa: Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE ME E EPP

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

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

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

LOCAL e DATA.

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

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

Nota explicativa: Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.

PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

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

**ANEXO VI - MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 0XX/2022

OBJETO: [CONFORME O EDITAL]

EMPRESA	
CNPJ	
ENDEREÇO	
TELEFONE	
E-MAIL	

AO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA

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

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

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

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

LOCAL e DATA.

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

ANEXO VII - DA RELAÇÃO DE ITENS

Lote	PRODUTOS	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE A SER CONTRATADA PELO PERÍODO DE 10 MESES		PROJEÇÃO DE CUSTO POR LOTE	
				MÍNIMA	MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL R\$
1	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó enriquecido com vitaminas e sais minerais, produto obtido pela mistura de cacau em pó com açúcar; podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, como vitaminas e minerais. (DEMAIS ESPECIFICAÇÕES CONFORME ITEM 3- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS – DO TERMO DE REFERÊNCIA).	kg	5.000	14.027	13,18	R\$ 184.875,86
2	Açúcar cristal	Açúcar cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose. O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio do tipo de açúcar. (DEMAIS ESPECIFICAÇÕES CONFORME ITEM 4- ESPECIFICAÇÕES	Kg	60.000	99.375	4,45	R\$ 442.218,75

		TÉCNICAS DOS ALIMENTOS – DO TERMO DE REFERÊNCIA).					
3	Adoçante eritritol e stevia culinário	Adoçante eritritol e stevia culinário - É um adoçante culinário em pó à base de eritritol extraído de milho não-transgênico, e glicosídeos de esteviol, que por sua vez é extraído da planta Estevia rebaudiana. Ingredientes: Eritritol e edulcorante natural glicosídeos de esteviol. Não deve conter adoçantes artificiais. Não contém Glúten. Embalagem individual em plástico resistente de 300g	UND	20	47	32,65	R\$ 1.534,55
4	Adoçante líquido stevia	Adoçante líquido stevia 100% natural, extraído da planta Estevia rebaudiana; sabor residual semelhante ao do alcaçuz e calorias zero. Contém steviosídeo, substância natural não metabolizada pelo organismo, a qual funciona como adoçante natural. Em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 25 ml.	UND	200	474	17,30	R\$ 8.200,20
5	Adoçante Xilitol	Adoçante xilitol - É um adoçante culinário em pó à base de xilitol extraído de milho	UND	20	50	38,79	R\$ 1.939,50

		não-transgênico. Ingredientes: Xilitol. Não deve conter adoçantes artificiais. Não contém Glúten. Embalagem de 300 gramas.					
6	Amido de Milho	Amido de milho, produto amiláceo extraído de milho. Os amidos e féculas devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Com aspecto fino e homogêneo; cor branca e levemente amarelada; inodoro; sabor característico; solúvel em água ou 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 (RDC – 326/1997).	Kg	300	631	13,45	R\$ 8.486,95
7	Arroz branco tipo 1	Arroz branco tipo 1, Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.	kg	2.000	4.374	5,50	R\$ 24.057,00

8	Arroz parboilizado tipo 1	Arroz parboilizado tipo 1. Os derivados de cereais devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.	kg	60.000	90.706	5,00	R\$ 453.530,00
9	Aveia em flocos finos	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.	kg	2.000	25.252	14,74	R\$ 372.214,48
10	Aveia em flocos SEM GLÚTEN	Aveia em flocos - Aveia laminada em flocos, em farelo 100% natural e integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% com proteínas, sais minerais, gorduras totais e fibras, NÃO contendo açúcar, TRAÇOS DE GLÚTEN, 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.	Kg	10	20	23,70	R\$ 474,00

11	Azeite de oliva extra- virgem	Azeite de Oliva extra virgem, 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%. Embalados em garrafas de vidro escuras de 250 ml.	UND	30	253	18,98	R\$ 4.801,94
12	Biscoito de Polvilho Tipo Avoador	Biscoito polvilho, tradicional, crocante, produzido com polvilho azedo, ovos, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans) ou coco e sal. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC –	Kg	20.000	69.461	24,18	R\$ 1.679.566,98

		326/1997).					
13	Biscoito doce tipo cookie de coco SEM GLÚTEN	<p>Biscoito de coco, tipo cookies – Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado.</p> <p>Ingredientes: Farinha de arroz, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, manteiga de cacau, clara, gema, fermento químico bicarbonato de amônio e sódio, sal, emulsificante lecitina de soja, espessante goma xantana e aromatizante. 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>	Kg	10	50	63,71	R\$ 3.185,50
14	Biscoito doce tipo Maria	<p>Biscoito doce, tipo maria. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas</p>	Kg	6.000	15.000	11,90	R\$ 178.500,00

		mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor adocicado. 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).					
15	Biscoito Doce tipo Maria sem Lactose e Sem Proteína do leite da Vaca	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	Kg	15	38	15,90	R\$ 604,20

		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.					
16	Biscoito de Polvilho 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	Kg	20	47	21,16	R\$ 994,52

		Alimentos. 27.2 - PRAZO DE VALIDADE					
17	Biscoito salgado tipo chips de arroz e milho	Biscoito salgado tipo chips de arroz integral e milho – 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, milho, óleo de girassol, sal marinho, açafrão e aromatizante sintético idêntico ao natural. 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.	Kg	10	40	47,10	R\$ 1.884,00
18	Biscoito Salgado tipo Cream-Cracker	Biscoito salgado, tipo cream cracker amanteigado. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os	Kg	15.000	27.481	11,60	R\$ 318.779,60

		<p>biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organoléticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Os corantes amarelos não são tolerados mesmo nos recheios e revestimentos açucarados. Aspecto crocante e macio; cor dourada; odor próprio de biscoito; sabor salgado. 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>					
19	Biscoito Salgado Tipo Cream-Cracker Sem Lactose	<p>Biscoito salgado, tipo cream cracker, 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</p>	Kg	10	38	12,27	R\$ 466,26

		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. 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	Cacau em pó solúvel	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 ,	Kg	5	16	66,50	R\$ 1.064,00

		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.					
21	Café em pó	Café, torrado, moagem fina, embalagem de 250gr, qualidade superior, a marca deve possuir Certificado do PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC, em plena validade, ou Laudo de avaliação do café, emitido por laboratório especializado, com nota de Qualidade global mínima de 6,0 pontos e máxima de 7,2 na Escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza, com validade de 12 meses a partir da entrega pelo fornecedor. Aspecto: pó homogêneo, cor: variando de acordo com o processo de torração, do castanho claro ao castanho escuro, sabor e cheiro próprio. 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	Kg	5.000	11.257	26,13	R\$ 294.145,41

		Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).					
22	Canela em Pó	Canela em pó, pura, sem adição de nenhuma outra substância, proveniente de cascas, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. 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).	Kg	200	1.053	42,00	R\$ 44.226,00
23	Colorau	Colorau, puro, sem adição de nenhuma outra substância, de primeira qualidade, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, sem misturas, limpos, dessecados e moídos de coloração alaranjado, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de	Kg	2.000	7.556	12,77	R\$ 96.490,12

		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).					
24	Cominho	Cominho, puro, sem adição de nenhuma outra substância, de primeira qualidade, fino, homogêneo, sem misturas, limpos, dessecados e moídos, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. 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).	Kg	2.000	7.897	32,12	R\$253.651,64
25	Coco ralado desidratado	Coco ralado puro, sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações	kg	1.000	4.400	28,76	R\$ 126.544,00

		de acordo as especificações técnicas da ANVISA.					
26	Cravo da Índia	Cravo da Índia, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas. 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).	Kg	50	621	51,48	R\$ 31.969,08
27	Extrato de tomate	Extrato de tomate, concentrado de primeira qualidade; preparado com frutos maduros; escolhidos; sem sementes; sem pele; boa aparência; massa espessa. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Sachês de 340gr.	UND	20.000	102.455	2,38	R\$ 243.842,90
28	Farinha de mandioca branca	Farinha de mandioca simples, fina, torrada, branca e devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Deverá ter textura, cor, odor e	Kg	15.000	28.146	4,16	R\$ 117.087,36

		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 – 326/1997).					
29	Farinha de arroz	Farinha de Arroz, Vitaminas (C, PP, B5, B2, B6, B1, A, Ácido Fólico, D, B12) e Minerais (Ferro e Zinco). Não deve conter GLÚTEN.	kg	20	32	9,27	R\$ 264,64
30	Farinha de trigo com fermento	Farinha de trigo com fermento, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa.	kg	8.000	30.188	5,97	R\$ 180.222,36
31	Farinha de Tapioca	Farinha de tapioca, de primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. Deve ser isento de resíduos de leite e glúten. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de	Kg	3.000	13.717	11,32	R\$ 155.276,44

		Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.					
32	Feijão carioquinha tipo 1	Feijão carioquinha tipo 1, novo, maduro, limpo e seco, grãos graúdos não devem conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), não devem estar murchos e sem brilho; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Embalagem com peso máximo de 1kg	kg	40.000	117.455	8,33	R\$ 978.400,15
33	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. em embalagens plásticas resistentes de 100g	UND	20	40	4,04	R\$ 161,60
34	Fubá de Milho	Fubá de milho, produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Pode ser enriquecida com vitaminas e sais minerais, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Com aparência: pó fino e homogêneo, cor:	Kg	3.000	11.064	5,99	R\$ 66.273,36

		levemente amarelada, cheiro e sabor próprios. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997).					
35	Leite em pó integral instantâneo	Leite em pó integral instantâneo, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados.	kg	70.000	141.635	30,49	R\$ 4.318.451,15
36	Leite vegetal de amêndoas pronto para beber	Bebida à base de amêndoas, alimento com Amêndoas enriquecido com cálcio, embalagem longa vida com 1,00L. Ingredientes: Água, açúcar de cana, amêndoas (2%), carbonato de cálcio, emulsificantes: lecitina de girassol, estabilizantes: goma gelada. Não deverá conter açúcar, glúten, lactose, leite, bem como derivados do leite. Embalagem longa vida com 1,00L.	UND	300	2.528	11,83	R\$ 29.906,24

37	Leite em pó integral sem lactose instantâneo	Leite em pó integral instantâneo sem Lactose. 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, Enzima Lactase, Vitaminas A e D e Emulsificante Lecitina de Soja. Não Contém Glúten. Embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, contendo 400g de peso líquido.	Kg	30	329	49,32	R\$ 16.226,28
38	Leite Fermentado	Leite Fermentado: Produto fermentado, obtido a partir do leite de vaca desnatado, por ação de fermento lácteo, isento de corantes e edulcorantes artificiais. Pode ser adicionado açúcar, vitaminas e minerais. 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	UND	1.000	75.196	1,68	R\$ 126.329,28

		Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos (RDC – 326/1997). Unidade de 75 a 100 ml					
39	Macarrão tipo espaguete com ovos	Macarrão tipo massa espaguete com ovos. As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos.	Kg	15.000	38.824	6,73	R\$ 261.285,52
40	Macarrão tipo PARAFUSO com OVOS	Macarrão tipo massa parafuso com ovos . As massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas à venda com a designação "massa com ovos" quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corantes, a não corantes naturais corantes naturais de urucum ou cúrcuma. É permitido o enriquecimento das massas alimentícias com vitaminas, sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas	Kg	12.000	29.580	6,95	R\$ 205.581,00

		alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não podem estar fermentadas ou rançosas. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com aparência (após a cocção): soltos e textura firme e sabor e odor (após a cocção) 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 – 326/1997).					
41	Macarrão de arroz (Tipo Espaguete)	Macarrão de arroz (espaguete) – 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 Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.	kg	1	44	10,91	R\$ 480,04
42	Macarrão de Arroz (Tipo Penne)	Macarrão de arroz (Penne) – Produto a base de farinha de arroz, corantes	Kg	10	32	11,56	R\$ 369,92

		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.					
43	Milho em flocos pré-cozidos	Flocos de milho pré-cozido, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	5.000	29.871	4,43	R\$ 132.328,53
44	Milho para munguzá	Milho branco de tamanho e formato naturais, limpos e secos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas.	kg	5.000	23.015	9,27	R\$ 213.349,05
45	Milho para pipoca	Milho de pipoca de primeira qualidade, produto natural, limpo e seco. Aspecto: grãos com alto índice de capacidade de expansão; deverá apresentar índice de capacidade de expansão acima de 15.	kg	4.000	8.108	8,11	R\$ 65.755,88

46	Milho Verde em Sachê	Milho verde em conserva, grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros), tamanhos e coloração uniformes. Com textura, cor e sabor característico do milho. 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).	UND	1.000	5.000	3,69	R\$ 18.450,00
47	Óleo de soja refinado	Óleo de soja refinado, de 1ª Qualidade. Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como de gомagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem com 900 ml.	UND	8.000	25.806	9,66	R\$ 249.285,96
48	Pasta de Amendoim	Pasta de amendoim – Produto derivado do amendoim torrado, integral, 100% natural, sem adição de açúcar ou conservantes. NÃO	Kg	15	36	23,22	R\$ 835,92

		deve conter GLÚTEN, LACTOSE e 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.					
49	Sal	Sal refinado, 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).	Kg	5.000	34.665	1,25	R\$ 43.331,25
50	Sardinha em conserva - Lata	Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Aparência firme, cor, sabor e odor característico.	UND	5.000	127.950	4,56	R\$ 583.452,00

		Embalagem individual de 125gr.					
51	Semente de Linhaça Dourada	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.	Kg	10	16	39,97	R\$ 639,52
VALOR TOTAL DOS LOTES						R\$	R\$12.541.990,89