



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

REPUBLICAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 025/2023- SRP

PREÂMBULO DO EDITAL

I. REGÊNCIA LEGAL

Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, e, subsidiariamente, da Lei n.º 8.666, de 21/06/1993, Lei Complementar n.º 123, 14/12/2006, Decreto n.º 10.024/2019, Decreto Federal n.º 7.892, 23/01/2013, Decreto Municipal n.º 079, 31/07/2021, Decreto Municipal n.º 047/2022 de 27/04/2022, Resolução CD/FNDE n.º 6, de 08/05/2020 alterada pela Resolução CD/FNDE n.º 21, de 16/11/2021 e alterações pertinentes.

II. ENTIDADE PROMOTORA/ÓRGÃO INTERESSADO/ SETOR FISCALIZADOR/CONTROLE SOCIAL

Secretaria Municipal de Educação e Cultura

III. MODALIDADE/FORMA/Nº DE ORDEM

Pregão Eletrônico Nº 025/2023-SRP

IV. PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº

422/2023

IV. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor Preço Por Lote

V. TIPO DE LICITAÇÃO

Menor Preço

VII. MODO DE DISPUTA

Aberto e Fechado

VI. OBJETO

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação da aquisição parcelada de gêneros alimentícios para atender aos alunos da rede pública de ensino do Município de Camamu (BA), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

VII. DATA E HORÁRIO DE INÍCIO PARA O ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS**DATA:** 04/03/2024**HORÁRIO:** 09h00min (Horário de Brasília/DF)**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** <https://www.licitanet.com.br/>**LOCAL PARA PESQUISA DO EDITAL E ANEXOS:** <https://www.camamu.ba.gov.br/site/diariooficial>**VIII. DATA E HORÁRIO LIMITE PARA A ABERTURA DE PROPOSTAS****DATA:** 14/03/2024**HORÁRIO:** 08h59min (Horário de Brasília/DF)**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [HTTPS://WWW.LICITANET.COM.BR](https://www.licitanet.com.br)**LOCAL PARA PESQUISA DO EDITAL E ANEXOS:** <https://www.camamu.ba.gov.br/site/diariooficial>**IX. DATA E HORÁRIO DE INÍCIO DA DISPUTA****DATA:** 14/03/2024**HORÁRIO:** 09h00min (Horário de Brasília/DF)**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** <https://www.licitanet.com.br>**LOCAL PARA PESQUISA DO EDITAL E ANEXOS:** <https://www.camamu.ba.gov.br/site/diariooficial>**X. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A despesa decorrente desta Licitação será atendida com recursos do Município de Camamu, consignadas nas Dotações informadas por oportunidade da Contratação. A dotação orçamentária, somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil”.

XI. LOCAL DA EXECUÇÃO

O Fornecimento deverá ser realizado no Endereço indicado na Autorização de Fornecimento, conforme consta especificado no Edital e Anexos.

XII. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA

12 (doze) meses

XI. VALOR DO EDITAL

Gratuito.

XIII - LOCAL, HORÁRIO E MEIO DE COMUNICAÇÃO PARA ESCLARECIMENTOS SOBRE ESTE EDITAL

As informações e esclarecimentos do objeto desta licitação serão prestados pela Pregoeira e sua equipe de apoio, diariamente, das 08h00min às 14h00min, no Setor de Licitação, das 08h00min às 14h00min, no Prédio da Prefeitura, sito Praça Dr. Pirajá da Silva 275, Centro – Camamu - BA CEP: 45.445-000 ou pelo e-mail:

licitacao.camamu@gmail.com**PREGOEIRA RESPONSÁVEL:** SAYONARA CRUZ MENDES PASSOS**ATO DE NOMEAÇÃO:** Portaria nº 003 de 12 de janeiro de 2023



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

REPUBLICAÇÃO DO EDITAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/2023 - SRP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 422/2023

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Prefeitura Municipal de Camamu, através da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, por meio desta Pregoeira, designada pela Portaria nº 003, de 12 de janeiro de 2023, sediada na Praça Dr. Pirajá da Silva 275, Centro – Camamu - BA CEP: 45.445-000, 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 nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Decreto Municipal nº 079, 31/07/2021, Decreto Municipal nº 047/2022 de 27/04/2022, Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 alterada pela Resolução CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2020 e as exigências estabelecidas neste Edital.

DATA DA SESSÃO: 14/03/2024

HORÁRIO DA DISPUTA: 09h00min (Horário de Brasília/DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://www.licitanet.com.br>

LOCAL PARA PESQUISA DO EDITAL E ANEXOS: <https://www.camamu.ba.gov.br/site/diariooficial>

I. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **contratação da aquisição parcelada de gêneros alimentícios para atender aos alunos da rede pública de ensino do Município de Camamu (BA)**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento junto ao Sistema Eletrônico de Licitações - Licitanet (www.licitanet.com.br) que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica, no Município de Camamu.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema Eletrônico de Licitações (www.licitanet.com.br).

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar senha pessoal e intransferível para acesso ao Sistema Eletrônico de Licitações - Licitanet.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

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

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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).

4.4. Como condição para participação no Pregão, a licitante em campo próprio do sistema eletrônico, deverá declarar que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

4.4.1. O licitante deverá ainda na forma prevista pelo Sistema Eletrônico de Licitações-e manifestar que tem pleno conhecimento e aceita todas as regras do certame.

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

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.

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

5.3. Em face da **não adesão do Município até o presente momento** da deflagração desta licitação, os licitantes não poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, mesmo que a empresa esteja cadastrada perante órgãos federais.

5.4. 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.

5.5. 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.

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



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

5.7. Não será estabelecida, nessa 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.

5.8. 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 unitário e total do item;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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 não será inferior a **60 (sessenta dias) dias**, a contar da data de sua apresentação.

6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização dos Tribunais de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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. A Pregoeira 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.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

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

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

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

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor *total do item*.

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 mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **1% (um por cento)**.

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

7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de **até dez minutos**, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.11. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços **até dez por cento superior** àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.12.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13. Poderá a Pregoeira, auxiliada pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

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

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

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira 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 pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

7.20. O sistema identificará em coluna própria 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.

7.21. 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.

7.22. 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.

7.23. 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.

7.24. 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.

7.25. 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.

7.26. 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:

7.26.1. no país;

7.26.2. por empresas brasileiras;

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

7.26.4. 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.

7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

7.28. 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.

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

7.28.2. A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, 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.

7.28.1. É facultado a Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo, desde que não exceda a **04 (quatro) horas**.

7.28.2. Solicitações realizadas após às 17 (dezesete) horas, deverão ser cumpridas no horário de expediente da Prefeitura Municipal, no dia útil imediatamente seguinte à solicitação, observado o prazo do item 6.28.2.

7.29. Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço 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. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.1.1. Como condição prévia à aceitação da proposta, caso o licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar tenha usufruído do tratamento diferenciado previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123, de 2006, a Pregoeira deverá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal, seção “Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)”, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ele recebidas, no exercício anterior, extrapola o limite previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar n.º 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, § 2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

8.1.2. Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3º, §§ 9º-A e 12, da Lei Complementar n.º 123, de 2006.

8.1.3. Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolação do limite legal, a Pregoeira deverá indeferir a aplicação do tratamento diferenciado em favor do licitante, conforme artigo 3º, §§ 9º, 9º-A, 10 e 12, da Lei Complementar n.º 123, de 2006, com a consequente recusa do lance de desempate, sem prejuízo das penalidades incidentes (ver TCU, Ac. n. 1.793/2011 – Plenário).

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão n.º 1455/2018 -TCU - Plenário), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

8.3.1. 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.

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, 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 pela Pregoeira, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta-

8.6.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, a Pregoeira exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **02 (dois) dias úteis** contados da solicitação.

8.6.3.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.6.3.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.6.3.3. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade especificados no Termo de Referência.

8.6.3.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pela Pregoeira, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.6.3.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeira analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.6.3.6. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.6.3.7. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 15 (quinze) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.6.3.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

8.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.8. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.9. A Pregoeira deverá 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.

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

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

8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a Pregoeira 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, a Pregoeira 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:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

c) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “a”, “b” e “c” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos dois cadastros – CEIS e CNJ –, na fase de habilitação, é recomendação do TCU (Acórdão nº 1.793/2011 – Plenário). Trata-se de verificação da própria condição de participação na licitação.

9.1.3. A Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU abrange o cadastro do CNJ, do CEIS, do próprio TCU e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP do Portal da Transparência.

9.1.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, 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.

9.1.4.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

9.1.5. Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.6. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, 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 por meio dos documentos inseridos no Sistema Licitações-e do Banco do Brasil, nos documentos



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica.

9.2.1. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pela Pregoeira lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, 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.

9.5. 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.

9.5.1. 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.

9.6. Ressalvado o disposto no item 8.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.7. Habilitação jurídica:

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

9.7.2. 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;

9.7.3. 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;

9.7.4. 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;

9.7.5. 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;

9.7.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, 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;

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

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



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

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

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

9.8. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.8.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.8.2. 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, 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.

9.8.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.8.4. 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;

9.8.5. 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;

9.8.6. prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

9.8.7.1. A Regularidade Fiscal, Estadual e Municipal, do fornecedor considerado isento dos tributos estaduais ou municipais, será comprovada mediante a inserção no sistema da declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.8.8. 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.

9.8.9. *A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.*

9.8.10. O subitem acima deverá ser incluído quando a licitação contiver a previsão de subcontratação, conforme art. 7º do Decreto Federal nº. 8.538, de 2015. Insta observar que não se admite a exigência de subcontratação para o fornecimento de bens, exceto quando estiver vinculado à prestação de serviços acessórios (art. 7º, §2º).

9.9. Qualificação Econômico-Financeira.

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

9.9.2. 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;

9.9.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

9.9.2.2. 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;



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

9.9.2.3. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

9.9.2.4. A previsão do subitem acima decorre da disposição do Acórdão TCU nº 484-12-2007 – Plenário. Sobre a diferenciação entre Balanço Intermediário e Balanço Provisório, referido acórdão esclarece que: “Por outro lado, não se confunde balanço provisório com balanço intermediário. Aquele consiste em uma avaliação precária, cujo conteúdo não é definitivo. O balanço provisório admite retificação ampla posterior e corresponde a um documento sem maiores efeitos jurídicos. Já o balanço intermediário consiste em documento definitivo, cujo conteúdo retrata a situação empresarial no curso do exercício. A figura do balanço intermediário deverá estar prevista no estatuto ou decorrer de lei.”

9.9.2.5. 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;

9.9.3. 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:

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

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

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

9.9.4. 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 pertinente.

9.10. Qualificação Técnica

9.10.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens 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.

9.10.2. Licença ou Alvará da Vigilância Sanitária, expedido pelo domicílio sede do Licitante com validade em vigor.

9.11. 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.

9.12. A apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado.

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 imediatamente 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



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

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, a Pregoeira 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. Havendo inabilitação, 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 para aceitação da proposta subsequente.

9.19. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, 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. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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 vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação da Pregoeira 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.

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.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

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, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, 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.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá a Pregoeira 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 a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. No juízo de admissibilidade das intenções de recurso deve ser avaliada tão somente a presença dos pressupostos recursais: sucumbência, tempestividade, legitimidade, interesse e motivação – TCU Ac. 520/2014-Plenário, item 9.5.1.

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

11.2.4. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, 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.

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.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

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

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no cadastro do Sistema de licitações - Licitanet, 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 da Pregoeira, 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. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

15.1. Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 03 (três) dias, 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.

16.2. 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 03 (três) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

16.3. A Administração se certificará de que a Ata de Registro de Preços, devolvida assinada pelo fornecedor registrado, não sofreu qualquer alteração.

16.4. 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.

16.5. 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.

16.6. 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;



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

16.7. A inserção dos textos referentes à assinatura e cadastro na ata de registro de preços dos licitantes que cotarem preços iguais aos do licitante vencedor, dependerá da implementação dessa funcionalidade no Sistema Licitanet.

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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

17.2. De acordo com o artigo 62 da Lei nº 8.666, de 1993, aplicável subsidiariamente à modalidade pregão, o termo de contrato é facultativo nas contratações com valor de até R\$176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais), e nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, independentemente do valor.

17.3. Assim, não havendo termo de contrato, este poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, como carta contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, nos quais deve constar expressamente a vinculação à proposta e aos termos do edital de licitação.

17.4. Vale destacar que, no Acórdão nº 1234/2018 – Plenário¹, o TCU firmou entendimento sobre o conceito de compra com “entrega imediata” para os fins do artigo 62, § 4º, da Lei nº 8.666, de 1993.

17.5. Assim, não havendo termo de contrato, este poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, como carta contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, nos quais deve constar expressamente a vinculação à proposta e aos termos do edital de licitação.

17.6. O adjudicatário terá o prazo de **03 (três) 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.

17.6.1. 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, para que seja assinado ou aceito no prazo de **03 (três) dias úteis**, a contar da data de seu recebimento.

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

17.7. A Administração se certificará de que a Ata de Registro de Preços, devolvida assinada pela Contratada, não sofreu qualquer alteração.

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

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

17.8.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

17.8.3. 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.

17.9. O prazo de vigência da contratação é de até **12(doze) meses**, prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

¹“9. Acórdão: [...] 9.1 converter o presente processo em representação da Secretaria de Controle Externo de Aquisições Logísticas, para dela conhecer e, no mérito, firmar entendimento, quanto aos requisitos legais para a dispensa do termo de contrato em aquisições de bens, no seguinte sentido: 9.1.1 há possibilidade jurídica de formalização de contratação de fornecimento de bens para entrega imediata e integral, da qual não resulte obrigações futuras, por meio de nota de empenho, independentemente do valor ou da modalidade licitatória adotada, nos termos do § 4º do art. 62 da Lei 8.666/1993 e à luz dos princípios da eficiência e da racionalidade administrativa que regem as contratações públicas; 9.1.2 a “entrega imediata” referida no art. 62, § 4º, da Lei 8.666/1993 deve ser entendida como aquela que ocorrer em até trinta dias a partir do pedido formal de fornecimento feito pela Administração, que deve ocorrer por meio da emissão da nota de empenho, desde que a proposta esteja válida na ocasião da solicitação.”



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

17.10. A vigência do contrato poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar.

17.11. Previamente à contratação a Administração realizará consulta da regularidade fiscal e trabalhista, bem como 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, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

17.11.1. Na hipótese de irregularidade na documentação fiscal, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos, podendo este prazo ser prorrogado, conforme urgência da Administração.

17.12. 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.

17.13. 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.

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

21. DO PAGAMENTO

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

21.1.1. A presente contratação **não** permite a antecipação de pagamento, conforme as regras previstas no Termo de Referência.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

- 22.1.1.** não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 22.1.2.** não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 22.1.3.** apresentar documentação falsa;
- 22.1.4.** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 22.1.5.** ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 22.1.6.** não mantiver a proposta;
- 22.1.7.** cometer fraude fiscal;
- 22.1.8.** comportar-se de modo inidôneo;
- 22.2.** 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.
- 22.3.** 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.
- 22.4.** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 22.4.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 22.4.2.** Multa de 10% (dez. por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 22.4.3.** 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;
- 22.4.4.** Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Camamu e descredenciamento no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até cinco anos;
- 22.5.** 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;
- 22.6.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 22.7.** 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.
- 22.8.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 22.9.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município de Camamu poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 22.10.** 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.
- 22.11.** 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.
- 22.12.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores.
- 22.13.** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.
- 22.13.1.** O TCU considera que a ocorrência de “empresas com sócios em comum que apresentam propostas para o mesmo item de determinada licitação” e a “existência de licitantes



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

reiteradamente desclassificados por não atenderem aos editais ou não honrarem suas propostas” sugerem o possível enquadramento nas condutas tipificadas o art. 7º da Lei n. 10.520/2005 e que é necessária a instauração de processo administrativo “...com vistas à apenação das empresas que praticarem, injustificadamente, ato ilegal tipificado no art. 7º da Lei 10.520/2002... [que] tem caráter abrangente e abarca condutas relacionadas não apenas à contratação em si, mas também ao procedimento licitatório e à execução da avença”, concluindo que os responsáveis pelos procedimentos licitatórios poderão ser responsabilizados em caso de omissão (Acórdão nº 754/2015-Plenário).

23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

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

23.4. 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 7.892/213 e no regulamento municipal do Sistema de Registro de Preços.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

24.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica no próprio sistema Licitanet, pelo e-mail licitacao.camamu@gmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço: Prefeitura Municipal de Camamu, Setor de Licitações, Praça Dr. Pirajá da Silva, 275, Bairro Centro, CEP: 45445-000, Camamu, Bahia.

24.3. Caberá a Pregoeira, auxiliada 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.

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

24.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados a Pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente no próprio sistema Licitanet, ou pelo e-mail licitacao.camamu@gmail.com.

24.6. A Pregoeira 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.

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

24.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela pregoeira, nos autos do processo de licitação.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

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

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

25.2. 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, pela Pregoeira.

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

25.4. No julgamento das propostas e da habilitação, a Pregoeira 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.

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

25.6. 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.

25.7. 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.

25.8. 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.

25.9. 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.

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

25.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no Sistema de Licitações - Licitanet (www.licitanet.com.br), no endereço eletrônico [HTTPS://WWW.CAMAMU.BA.GOV.BR/SITE/DIARIOOFICIAL](https://www.camamu.ba.gov.br/site/diariooficial), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Prefeitura Municipal de Camamu, Setor de Licitações, Praça Dr. Pirajá da Silva, 275, Bairro Centro, CEP: 45445-000, Camamu, Bahia, nos dias úteis, no horário das **08 horas às 14 horas**, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

25.12.1. ANEXO I – Termo de Referência;

25.12.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

25.12.3. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato (quando for o caso);



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

25.12.4. ANEXO III – Modelo de Declarações e Documentos referidos no Edital.

Camamu-BA, 06 de dezembro de 2023

Quievilin Souza dos Santos

Assinatura da autoridade competente



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025PESRP/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 422/2023

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1. Contratação de pessoa jurídica para aquisição parcelada de gêneros alimentícios para atender aos alunos da rede pública de ensino do Município de Camamu (BA), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, na forma abaixo descrita:

LOTE 1 – CONGELADO			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	UND.	QUANT.
1	<p>CARNE BOVINA, corte: músculo. Carne congelada, de primeira qualidade, em cubos, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 01 a 03 quilos.</p> <p>Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa DAS nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	16.000
2	<p>CARNE BOVINA, moída de patinho, congelada, de primeira qualidade, sem osso, totalmente isenta de nervura e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa DAS nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e</p>	KG	25.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
3	<p>CARNE BOVINA – acém em cubos: Bovina peça congelada, de segunda, sem osso, embalada a vácuo, apresentar o selo do SIF ou SIE; apresentar características sensoriais adequadas ao produto, odor, textura e cor; acondicionada em caixas de papelão, a embalagem não deve apresentar danificada nem cristais de gelo, temperatura para entrega no máximo com 12°C. Embalagem com 1 a 3kg.</p>	KG	16000
4	<p>CARNE BOVINA, charque dianteiro. Carne curada, dessecada, sem osso, totalmente isenta de nervura de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor vermelho brilhante, sabor e aroma característico e textura macia.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa DAS nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	15.000
5	<p>FRANGO, filé de peito, congelado, sem pele, sem tempero, desossado, sem mancha esverdeada e nervuras de forma que gerem quantidade mínima de resíduos e com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta.</p> <p>Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica atóxica e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa DAS nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	15.000
6	<p>FRANGO, coxa e sobrecoxa, congelada, de primeira qualidade e com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica atóxica, deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa DAS nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p>	KG	15.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>2003; Instrução Normativa DAS nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
7	<p>PEITO DE FRANGO, com pele e com osso, congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas;</p> <p>Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica atóxica, deve estar limpa e íntegra, nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa DAS nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	20.000
8	<p>PEIXE, corvina, em posta, congelado, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: cor, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco zip em material plástico, atóxico, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa DAS nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	15.000
9	<p>Peixe atum em posta, sem couro e sem pele, textura firme, sem ressecamento ou descoloração, de primeira qualidade, congelado. Embalagem individual de 1kg, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa.</p>	1000	KG
10	<p>Peixe cação em posta, sem espinhas de primeira qualidade, congelado. Embalagem individual de 1kg, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da Anvisa.</p>	1000	kg



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

11	<p>VÍSCERA, fígado bovino, congelado, com ausência de sujidades, ausência de pontos amarelado, cortes uniformes, ausência de parasitas. Não será aceito outras vísceras misturadas a essa.</p> <p>Características Organolépticas: cor escura, sabor e aroma característico e textura firme.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco em material plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Instrução Normativa DAS nº 2 de 12 de fevereiro de 2009.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Temperatura de conservação e transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	4.000
12	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA cozida e defumada. Linguiça; defumada; calabresa; preparada com carne mista e condimentos; com aspecto normal e firme; sabor próprio; isenta de sujidades, parasitas e larvas; com rotulagem específica, embalada em pct 2,5kg saco plástico apropriado e contida em caixa de papelão. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, o decreto 30.691 de 29/03/52, RIISPOA - M.A., portaria n.º 5 de 8/11/88, resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, portaria n.º 371 de 04/09/97 do M.A. O transporte deverá estar de acordo com a legislação vigente - portaria CVS/15 de 07 De novembro de 1991 e portaria CVS/6 de 06 de Março de 1999.</p>	KG	15000

LOTE 2 - LATICÍNIOS E DERIVADOS

1	<p>Creme de leite com tratamento a ultra-alta temperatura (UHT). Apresentação: caixa multicartonada assépticas com 200 g. Descrição detalhada e definição de condições mínimas exigíveis para aceitação e recebimento do item constam na Norma técnica MAR 71000/78C.</p>	UND	5000
2	<p>IOGURTE ZERO LACTOSE, sabor: morango. Produto para dietas com restrição a lactose, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) integral, desnatado, semidesnatado, adicionado de polpa de fruta de morango e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação as quais deverão ser mencionadas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida, sabor de morango e cor e aroma característico.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 170g. Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados - Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p>	UND	5.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.		
3	LEITE CONDENSADO tradicional, embalagem de 395g, composto de leite integral, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea, validade mínima 10 meses a contar da entrega embalagem primária atóxica, devidamente lacrada e embalagem secundária apropriada, e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 68/06 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e suas alterações posteriores.	UND	2000
4	IOGURTE , sabores: morango, coco e ameixa. Produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado) integral, desnatado, semidesnatado, adicionado de polpa de fruta e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação as quais deverão ser mencionadas. Características Organolépticas: aspecto: consistência líquida, cor sabor e aroma característico. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 1L. Embalagem primária: garrafa plástica, atóxica, hermeticamente fechada de forma a proteger da contaminação e deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados - Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	UND	35.000
5	LEITE INTEGRAL EM PÓ ZERO LACTOSE , produto integral para dietas com restrição a lactose (com matéria gorda maior ou igual a 26%), obtido pela desidratação do leite de vaca, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas. Características Organolépticas: aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso. Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem: Peso Líquido: 300g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	PCT	2.000
6	LEITE INTEGRAL EM PÓ , produto integral (com matéria gorda maior ou igual a 26%), obtido pela desidratação do leite de vaca, mediante processo tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas.	PCT	40.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>Características Organolépticas: aspecto pó uniforme sem grumos, cor branco-amarelado, sabor e aroma suave, não rançoso.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 200g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
7	<p>LEITE LÍQUIDO INTEGRAL UAT (UHT), produto integral (teor de gordura maior ou igual a 3%), não alterado nem adulterado, procedente da ordenha higiênica de fêmeas saudáveis. Deverão apresentar somente um ou nenhum estabilizante no produto.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto líquido homogêneo, cor branco-amarelado, sabor levemente adocicado e aroma suave.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 1L. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (<i>tetra pack</i> ou garrafa) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	60.000
8	<p>LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UAT (UHT), produto integral para dietas com restrição a lactose (teor de gordura maior ou igual a 3%), não alterado nem adulterado, procedente da ordenha higiênica de fêmeas saudáveis. Deverão apresentar somente um ou nenhum estabilizante no produto.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto líquido homogêneo, cor branco-amarelado, sabor levemente adocicado e aroma suave.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 1L. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (<i>tetra pack</i> ou garrafa) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p>	UND	2.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
9	<p>MANTEIGA, produto obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, com ou sem sal, de primeira qualidade, por processos tecnologicamente adequados. Isenta de sujidades e mofo.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto de textura lisa e uniforme, cor branco-amarelado, sabor suave e aroma delicado sem odor.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 200g. Embalagem primária: envasado em recipiente atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	3.000
10	<p>MARGARINA, vegetal, com sal, de primeira qualidade, por processos tecnologicamente adequados. Isenta de sujidades e mofo.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto de textura lisa e uniforme, cor branco-amarelado, sabor suave e aroma delicado sem odor.</p> <p>Características Microbiológicas: deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 250 g. Embalagem primária: envasado em recipiente atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 26, de 02 de julho de 2015.</p> <p>Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	5.000

LOTE 3 – CEREAIS, GRÃOS E FARINHAS

01	<p>ARROZ BRANCO, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro</p>	KG	20.000
----	--	----	--------



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
02	<p>ARROZ INTEGRAL, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, grãos limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	1.000
03	<p>ARROZ PARBOILIZADO, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, grãos limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão longo fino, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	30.000
04	<p>AVEIA FLOCOS FINOS, produto de boa qualidade, grãos de aveia laminados, com ausência de impurezas, sujidades, parasitas e larvas. Sem adição de sacarose e sódio e zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto flocos, cor bege, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 170 g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa em caixa individual, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO DA MARCA PRONTU. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	15.000
05	<p>AVEIA FLOCOS GROSSOS, produto de boa qualidade, grãos de aveia laminados, com ausência de impurezas, sujidades, parasitas e larvas. Sem adição de sacarose e sódio e zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto flocos, cor bege, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 170g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa cartonada, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa em caixa individual, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p>	UND	15.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>NÃO SERÁ ACEITO PRODUTO DA MARCA PRONTU. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
06	<p>MILHO XEREM, milho granulado tipo canjiquinha, aspecto fino, amarelo, livre de umidade. produto de boa qualidade, com ausência de impurezas, sujidades, parasitas e larvas. Zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: cor amarela, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa em caixa individual, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	6.000
07	<p>CACAU EM PÓ 50%, produto de boa qualidade, obtido da massa de amêndoas de cacau (<i>Theobroma cacao L.</i>). Sem adição de açúcar, leite e derivados, glúten, corante e gordura trans. Zero gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto pó homogêneo, cor marrom escuro, sabor amargo e aroma característico.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 200g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	2.000
08	<p>CAFÉ TORRADO E MOIDO, produto de boa qualidade, proveniente de grãos de café sãos e limpos. Isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto pó torrado, cor marrom, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso líquido de 250g. Embalagem primária: tipo almofada ou a vácuo, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: A comprovação de qualidade do 'café torrado e moído superior' deverá ser feita por meio da apresentação do selo de pureza ABIC (Associação Brasileira das Indústrias de Café) ou, na ausência deste, de laudo de análise do produto ofertado, emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETO, comprovando a qualidade e características mínimas exigidas. A rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA</p>	PCT	10.500
09	<p>FARINHA DE MANDIOCA, produto de boa qualidade, obtido de partes comestíveis de uma ou mais espécies do tubérculo por moagem e outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos. Classificada como: Grupo seca, subgrupo fina, tipo 1. Isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto fina e seca, cor branca, sabor e aroma característico.</p>	KG	3.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
10	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO, produto de boa qualidade, obtido do grão de trigo (<i>Triticum aestivum L.</i>) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> por meio de trituração e moagem. Zero gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto pó uniforme, cor branca, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	4.000
11	<p>FEIJÃO CARIOCA, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO FEIJÃO DA MARCA REAL. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	15.000
12	<p>FEIJÃO FRADINHO, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO FEIJÃO DA MARCA REAL. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	3.000
13	<p>FEIJÃO PRETO, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com</p>	KG	3.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO FEIJÃO DA MARCA REAL.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
14	<p>FLOCÃO DE MILHO, farinha de milho flocada, produto de boa qualidade, obtido por meio de processo tecnológico adequado a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados. Zero gordura trans. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	15.000
15	<p>FUBÁ DE MILHO, produto de boa qualidade, de granulometria fina, com alto teor de amido e elevada pureza, livre de películas e gérmen. Enriquecido ferro e ácido fólico. Zero gordura trans. Isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto pó uniforme, cor amarelo, sabor e aroma característico.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	7.000
16	<p>MILHO MUNGUNZÁ BRANCO, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	4.500



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

17	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA, GRÃOS INTEIROS, imerso em salmoura, enlatado ou sachês, coloração amarelo, macio, sabor, aroma e textura próprio do ingrediente, deverá também apresentar uniformidade de tamanho e formato. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, limpos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grãos inteiros selecionados.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 170g. Embalagem primária: saco plástico flexíveis, hermeticamente fechado e atóxica, deve estar limpo e íntegro, nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto ou lata de folha de flandres com vernizes sanitários, fechado e estilizados. As informações nutricionais e ingredientes deverão se apresentarem de forma indelével dispostos diretamente na embalagem do produto, não devendo estar na forma de etiqueta (colocada), a embalagem deverá estar intacta, sem amassados ou ferrugens. Considerado como peso o produto drenado.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	4.500
15	<p>MILHO PARA PIPOCA, produto de boa qualidade, classificado como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sãos, limpos e secos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto grão, cor característica, sabor e aroma próprio</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	2.000

LOTE 4 – MASSAS

01	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO, massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO MACARRÃO DA MARCA MASSAS BAHIA. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	24.000
02	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>	UND	6.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO MACARRÃO DA MARCA MASSAS BAHIA. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
04	<p>MASSA DE SOPA, massa alimentícia proveniente da sêmola de trigo com ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO MACARRÃO DA MARCA MASSAS BAHIA. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	15.000
05	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, zero glúten, massa alimentícia proveniente do arroz e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Deve possuir cor, sabor e aroma característico e aspecto massa torrada. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Sem adição sódio e zero gordura trans.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 500g. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	100
06	<p>MISTURA À BASE DE AMIDO DE MILHO PARA MINGAU, sabores chocolate, morango e tradicional, produto amiláceo.</p> <p>Características Organolépticas: deve ser fabricado a partir das matérias primas sãs, limpas, isenta de sujidades e mofo. Não podendo estar úmido, fermentados ou rançoso.</p> <p>Embalagem: Peso: 200g, e acondicionado em embalagem primária deverá ser em sacos plásticos ou de papel impermeável fechado, flexível, termosselada, embalagem secundária deverá estar intacta caixa de papelão reforçado, contendo data de fabricação, lote, prazo de validade, identificação do produto e marca o fabricante.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	9.200
07	<p>AMIDO DE MILHO, amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.</p> <p>Características Organolépticas: com umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não podendo estar úmido, fermentados ou rançoso.</p> <p>Embalagem: Peso: 500g, e acondicionado em embalagem primária deverá ser em sacos plásticos ou de papel impermeável fechado, flexível, termosselada, embalagem secundária deverá estar intacta caixa de papelão reforçado, contendo data de fabricação, lote, prazo de validade, identificação do produto e marca o fabricante.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos:</p>	PCT	3.500



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
08	<p>BISCOITO DE ARROZ, produto obtido do arroz integral. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten e gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 150g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	200

LOTE 5 – BISCOITOS E PANIFICAÇÃO			
01	<p>BISCOITO DE POLVILHO DOCE ASSADO, produto de boa qualidade, produzido a partir do polvilho, ovos, leite em pó, farinha integral de soja, gordura vegetal, açúcar e sal. Biscoito sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 100g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	1.000
02	<p>BISCOITO MAIZENA, Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha, amido e ou fécula com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso líquido de 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO BISCOITO DA MARCA SUPRADELY. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	100.000
03	<p>BISCOITO MAIZENA, ZERO LACTOSE, Produto obtido pela mistura e cocção da mistura de farinha, amido e ou fécula com outros ingredientes. Biscoito laminado, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor branca, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso líquido: 330g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p>	PCT	5.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO BISCOITO DAS MARCAS MIKOS E SUPRADELY.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
04	<p>BISCOITO ROSQUINHA, sabores: coco, leite e chocolate. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso líquido de 300g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO BISCOITO DA MARCA SUPRADELY.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	80.000
05	<p>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER, produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, outras substâncias permitidas na legislação de primeira qualidade, sem recheio e sem cobertura. Zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso líquido de 350g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO BISCOITO DA MARCA SUPRADELY.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	40.000
06	<p>BISCOITO ROSQUINHA, ZERO LACTOSE, sabores: coco e chocolate. Produto obtido pelo amassamento e cocção da mistura do amido, fécula e outros ingredientes. Biscoito em formato de rosquinha, sem recheio e sem cobertura. Zero glúten, lactose e gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: textura crocante, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 300g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. NÃO SERÁ ACEITO BISCOITO DA MARCA SUPRADELY.</p> <p>APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	550



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

07	<p>PÃO HOT DOG, produto de boa qualidade, obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve esta amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 50g. Embalagem primaria: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	75.000
08	<p>PÃO TIPO FRANCÊS, produto de boa qualidade, leite e massa (sal), obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada ou não, preparada com farinha de trigo e/ ou outras farinhas as adicionadas de água, podendo conter outros ingredientes. Não deve esta amassado, queimado e mal assado. Isento de sujidades, mofos, parasitas e larvas. Zero gordura trans.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto de massa leve, cor, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 50g. Embalagem primaria: saco plástico individual, atóxico, fechado e deve estar limpo e íntegro; nunca furado, violado ou danificado. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	30.000

LOTE 6 – ESPECIARIAS, TEMPEROS, VINAGRE E MOLHOS

01	<p>CANELA EM CASCA, deve possuir cor marrom - avermelhadas, sabor e aroma característico e aspecto casca seca. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 10g. Embalagem primaria: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	800
02	<p>CANELA EM PÓ, deve possuir cor marrom - avermelhadas, sabor e aroma característico e aspecto casca seca. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 30g. Embalagem primaria: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	1.500
03	<p>COMINHO em pó, obtido pela moagem do <i>Cuminum cyminum L.</i>, deve possuir</p>	PCT	4.500



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>coloração, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 100g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
04	<p>COLORAL, obtido pela moagem do urucum (<i>Bixa orellana L.</i>), deve possuir coloração, sabor e aroma característico e aspecto de pó homogêneo. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 100g. Embalagem primária: saco plástico atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	3.000
05	<p>EXTRATO DE TOMATE, preparado com frutos maduros e sãos, obtido por processo tecnológico adequado. Não deverá conter aromatizante (s), corante (s) e conservante (s). Sem glúten.</p> <p>Características Organolépticas: cor avermelhada, textura pasta homogênea, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 300g. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (<i>sachê</i> ou <i>tetra pack</i>) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	9.000
06	<p>FOLHA DE LOURO, folhas secas (<i>Laurus nobilis L.</i>), coloração, sabor e aroma característico. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve atender a legislação específica Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 5g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	2.000
07	<p>OREGANO, folhas desidratadas, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Características Organolépticas: Coloração, sabor e aroma característico. Isento de sujidades, parasitas, larvas e mofo</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 100g. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente em caixa, devendo ser constituída de material que não transmita ao</p>	UND	400



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
08	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, sabor frango ou carne, produzida a partir da farinha de soja desengordurada, submetida a processos de extrusão, fricção, pressão adequada e tratamento térmico, texturizada.</p> <p>Características Organolépticas: deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, mofo, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: Peso líquido de 400g. Deve estar acondicionada em sacos plásticos bem vedados.</p> <p>Rotulagem: Peso: 400g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de fabricação e validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, RESOLUÇÃO Nº 14, DE 28 DE JUNHO DE 1978</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	PCT	40.000
09	<p>LEITE DE COCO, deve ser preparado com endosperma procedente de frutos são e maduros, obtido por processo tecnológico adequado. Isento de substâncias estranhas à sua composição.</p> <p>Características Organolépticas: cor branco-leitosa, sabor e aroma próprio não rançoso e aspecto característico.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 1 L. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (<i>tetra pack</i>) de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra; nunca rasgada, furada, molhada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	30.000
10	<p>SAL IODADO, cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodoro. Isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	3.200
11	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas.</p> <p>Características Organolépticas: líquido límpido, sabor e aroma característico.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 750 mL. Embalagem primária: frasco atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro</p>	UND	4.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
--	---	--	--

LOTE 7 – AÇÚCAR, ADOÇANTE E ÓLEO

01	<p>AÇÚCAR CRISTAL, proveniente da cana (<i>Saccharum officinarum</i>), em forma cristalina e sem refino. Isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto cristal, cor branco, sabor doce e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado resistente que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	30.000
02	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO DE STÉVIA, produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas à base de um edulcorante natural retirado da Stévia (<i>Stevia rebaudiana</i>).</p> <p>Características Organolépticas: aspecto límpido, sabor adocicado e aroma inodoro.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 80 mL. Embalagem primária: frasco atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	200
03	<p>ATUM EM CONSERVA: ralado, enlatado, conservado em óleo Comestível, primeira qualidade, embalagem com 170 gramas, com tampa abre-fácil, sabor natural.</p>	UND	500
04	<p>ÓLEO DE SOJA, de boa qualidade, através de processos tecnológicos adequados, classificado como tipo 1, livre de transgênicos e sem colesterol.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto límpido isento de impurezas, cor sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Volume Líquido: 900 mL. Embalagem primária: envasado em recipiente plástico de polietileno, atóxico, hermeticamente fechado, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado reforçado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	7.000
05	<p>SARDINHA AO ÓLEO COMESTÍVEL, embalagem em lata, com 125gr, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com selo do SIF e certificado da vigilância sanitária, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99. O produto deverá ter registro no Ministério da</p>	UND	10000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias e não poderá ter validade inferior a 6 meses.		
---	--	--

LOTE 8 – POLPAS, FRUTAS E SUCO DE FRUTA

01	<p>POLPA DE FRUTA NATURAL, diversos sabores, polpa congelada, através de processo tecnológico adequado (pasteurização), com teor mínimo de sólidos totais, não fermentados e não diluído. Sem adição de sacarose. Não deverá conter aromatizante(s), corante(s) e conservante(s). O produto deve atender a Instrução Normativa nº 49, de 26, de setembro de 2018.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto característico congelado, cor variando de amarelo ao vermelho, sabor ácido e aroma próprio da acerola.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1kg. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, hermeticamente fechado, transparente e com rotulagem desenvolvida para cada produto, deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 e Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>NÃO SERÁ ACEITO SABOR TAMARINDO E UVA. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	38.000
----	--	-----------	---------------

LOTE 9 - SUCO DE FRUTA

01	<p>SUCO INTEGRAL 100 % DA FRUTA, sabor: uva. Suco obtido da uva, através de processo tecnológico adequado, não fermentado e não diluído. Deverá ser isento de açúcar, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais e nenhum outro ingrediente. Sem glúten. O produto deve atender a Instrução Normativa nº 14, de 8 de fevereiro de 2018.</p> <p>Características Organolépticas: aspecto líquido, cor vinho, sabor e aroma próprio.</p> <p>Embalagem: Peso Líquido: 1 L. Embalagem primária: envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (<i>tetra pack</i>), fechado de forma a proteger da contaminação, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem: a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002; RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003.</p> <p>Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA): deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 e Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994.</p> <p>Condições de transporte: deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	UND	3.000
----	---	------------	--------------

LOTE 10 - HORTIFRUTI

01	<p>ABACAXI, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto cilíndrico inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às</p>	KG	4.000
----	--	-----------	--------------



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.		
02	<p>MAÇA, tipo: fuji ou gala. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor vermelha, textura da casca lisa e brilhante, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	16.000
03	<p>MELANCIA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) ou saco, que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	16.000
04	<p>MELÃO, tipo: amarelo. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto redondo inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor da casca amarela, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) ou saco, que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	16.000
05	<p>ABÓBORA, tipo: moranga. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor laranja, textura da casca lisa, coloração da polpa variando de amarela à laranja escuro, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos e não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	3.000
06	<p>ALHO, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, bulbo curado, sem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca ou roxa, textura lisa, isento de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, deformações e manchas. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	3.000
07	<p>AMENDOIM em casca, in natura, selecionado, de primeira qualidade, sem uso</p>	KG	7.500



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	<p>de agrotóxicos, vagem inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, madura, coloração castanho claro, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, brotos, distúrbios fisiológicos e não apresentar chocho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) ou sacos de polietileno, com peso de 50 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>		
08	<p>BATATA DOCE (branca, roxa ou laranja), in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, manchas, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	5.000
09	<p>BATATA, tipo: inglesa. In natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor amarela, textura da casca lisa, coloração da polpa amarela clara, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, manchas, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	12.000
10	<p>BETERRABA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor roxa, textura da casca lisa, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, manchas, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	2.000
11	<p>CEBOLA BRANCA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, bulbo sem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca, textura lisa, isento de danos profundos e superficiais, podridões, mofo, deformações e manchas. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos e odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão), retornável (caixa plástica) que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	20.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

12	<p>CENOURA, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, coloração laranja, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratada e murcha. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	12.000
13	<p>CHUCHU, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, verde claro, isenta de danos profundos e superficiais, podridões, brotos, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	12.000
14	<p>MILHO VERDE, em espiga, natural, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, os grãos devem estar macios, leitosos, firmes, fisiologicamente desenvolvidos, cor alaranjado forte, textura lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - Peso Líquido: 1 kg. Embalagem primária: saco plástico atóxico, hermeticamente fechado (a vácuo), transparente e deve estar limpa e íntegra; nunca furada, violada ou danificada. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	3.000
15	<p>PEPINO, in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018.</p> <p>Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.</p>	KG	8.000
16	<p>PIMENTÃO (verde, vermelho e amarelo), in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg.</p> <p>Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa</p>	KG	5.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

	Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004		
17	REPOLHO , in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, cabeças compactas, formato globular, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca crespa, grau de amadurecimento médio, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - embalagem primária: individual em saco plástico, atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	KG	8.000
18	TOMATE , in natura, de primeira qualidade, sem uso de agrotóxicos, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem cálice e pedúnculo curto, isento de danos profundos e superficiais, podridões, distúrbios fisiológicos, não apresentar desidratado e murcho. Ausência sujidades, parasitos, larvas, materiais terrosos, odor e sabor estranho. Embalagem - descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. Rotulagem - a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 69, de 6 de novembro de 2018 e Instrução Normativa Conjunta nº 2 de 07 de fevereiro de 2018. Condições de transporte - deve ser transportado em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	KG	12.000
19	OVO : de galinha branco ou vermelho. Fresco, classificado como tipo A extra ou jumbo. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as calazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações. Características Microbiológicas : deve cumprir os padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Embalagem : embalagem primária: placa com 30 ovos, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem : a rotulagem deve atender aos seguintes regulamentos técnicos: Instrução Normativa nº 67, de 14 de dezembro de 2020; Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015; Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003; Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Registro de Inspeção (SIM, SIE, SISBI ou SIF) : deve estar registrado junto ao serviço de inspeção, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, Decreto nº 9.013/2017 (Art. 25) e Decreto Federal 5.741. Temperatura de conservação e transporte : deve ser transportada em veículos que atendam às especificações técnicas da RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001. Prazo de validade : o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	BANDEJA	2.000

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação se deve à necessidade de adquirir gêneros alimentícios para garantir a oferta da merenda escolar à toda rede de educação do Município de Camamu – Ba., cumprindo com um dos pilares da atual gestão.



Breve Histórico da Alimentação Escolar:

Em 1988, na Constituição Federal, fica assegurado o direito de todos os alunos matriculados à alimentação escolar por meio do programa suplementar oferecido pelos governos federal, estaduais e municipais.

Até 1993, esse Programa era executado de maneira centralizada, com o planejamento dos cardápios realizados pelo órgão gerenciador, o qual também se responsabilizava pelo controle de qualidade e distribuição dos alimentos em todo o país.

A partir de 1994, porém, aconteceu a descentralização desses recursos, por meio da Lei nº 8.913 de 12/7/1994, que passou a envolver as Secretarias de Educação de cada estado, passando a elas o atendimento aos alunos.

Alguns anos mais tarde, com o gerenciamento do FNDE, foram sendo desenvolvidas novas medidas, a fim de melhorar o Programa.

Em 2001, tornou-se obrigatória a aplicação de 70% dos recursos transferidos pelo governo federal em produtos básicos alimentares, valorizando a vocação agrícola de cada município, a fim de fomentar a economia local.

Em de 2006, mais um marco importante, com a obrigatoriedade de um nutricionista como Responsável Técnico pelo Programa, melhorando a qualidade das refeições oferecidas.

Já em 2009, a Lei nº 11.947 trouxe novas mudanças ao PNAE, como a ampliação do atendimento, incluindo no Programa alunos matriculados no ensino médio e na Educação de Jovens e Adultos, o EJA.

Ultrapassado esse pequeno histórico, temos por certo que o principal objetivo da merenda escolar é proporcionar aos alunos da rede municipal de Educação do Município de Camamu uma refeição balanceada, segura e nutricionalmente adequada.

A merenda escolar tem, assim, o intuito de complementar à alimentação, seguindo os valores de referência preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, utilizado por nosso corpo técnico de nutrição escolar.

Além disso, a alimentação escolar saudável e nutricionalmente balanceada tem o objetivo de propiciar a adesão da comunidade escolar a hábitos alimentares saudáveis, atitudes de auto cuidado e promoção da saúde, trazendo melhor qualidade de vida para nossos alunos.

Não se pode perder de vista, da mesma forma, que nosso Município adere ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) onde o governo federal repassa, a estados, municípios e escolas federais, valores financeiros de caráter suplementar efetuados em 10 parcelas mensais (de fevereiro a novembro) para a cobertura de 200 dias letivos, conforme o número de matriculados em cada rede de ensino.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

3.1. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Legislação aplicada à presente pretensão de licitar e, por esse motivo, se requer seja processada através de pregão eletrônico sob o sistema de registro de preços, podendo haver tantos contratos quanto forem necessários durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

4. JUSTIFICATIVA DOS QUANTITATIVOS

4.1 A mensuração das quantidades constantes neste Termo de Referência é estimativa, tendo como base os quantitativos adquiridos em licitações anteriores, levando-se em conta o número atual de alunos matriculados e projeção de matrículas no próximo exercício.

5. AGRUPAMENTO DOS ITENS EM LOTES

5.1 A licitação deverá ser realizada por Lotes, conforme consta na planilha com a descrição dos itens a serem licitados. Neste sentido, a definição dos lotes observou a similaridade da



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

natureza dos itens e as peculiaridades do mercado, mantendo todas as cautelas necessárias para garantir a aplicação plena do art. 15 da Lei nº 8.666/93.

5.2 Ao agregar o quantitativo de itens em lotes, conseguem-se maiores vantagens nos preços em relação à compra segmentada, além de uniformizar a logística da entrega dos mesmos. Esta medida tornará o fluxo de recebimento e distribuição da merenda escolar mais eficiente, reduzindo as possíveis perdas e falta de itens do seguimento do cardápio. Neste sentido, o licitante que se propuser a registrar o preço dos bens acaba o fazendo de forma mais econômica para a Administração Pública ao vislumbrar quantitativos mais significativos. Tal situação é inerente à lógica de mercado, até mesmo porque os custos de mão de obra, logística e agregados costumam ser mais atrativos à medida que existem mais itens a serem entregues.

6. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. O bem deverá ser entregue de forma parcelada, de acordo com os pedidos formulado pelo setor da merenda escolar vinculada à Secretaria Municipal de Educação e com a frequência observada com a demanda e será liquidada através da apresentação de Nota Fiscal de fornecimento, acompanhada de relatório, se for o caso.

O prazo máximo entre o pedido e a efetiva entrega deverá ser de 05 (cinco) dias úteis, evitando assim qualquer desabastecimento para atendimento à alimentação escolar dos alunos. Os produtos deverão ser entregues na Central da Merenda – SEDE, localizado na Rua 27 de Junho, n.º 64, Centro, Camamu-BA, de segunda à sexta-feira, das 08:00 às 16:00h.

6.2. A licitação deverá ser realizada por Grupo, conforme consta na planilha com a descrição dos itens acima indicadas, tendo em vista a necessidade da uniformidade na logística da entrega dos mesmos. Esta medida tornará o fluxo de recebimento e distribuição da merenda escolar mais eficiente, reduzindo as possíveis perdas e falta de itens do seguimento do cardápio, conforme orientação em anexo, da equipe da central da merenda, composta pela equipe de nutricionistas.

Quanto à definição dos Grupos, observou-se de forma especial o tipo de itens que o compõem, mantendo vivas todas as cautelas necessárias para garantir a aplicação plena do art. 15 da Lei nº 8.666/93.

A divisão em parcelas (GRUPOS), visam, além de aproveitar as peculiaridades do mercado, visando economicidade, permitir uma melhor gestão do contrato no que diz respeito à eliminar eventuais faltas de itens que comprometam os cardápios idealizados pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação.

6.3. Para fins de avaliação e análise dos produtos a serem entregues, o(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar e devidamente habilitado(s), deverão apresentar, juntamente com as **AMOSTRAS, LAUDOS** de Análises Microbiológicas para produtos de origem animal, expedido por laboratório credenciado pelo MAPA ou IMETRO, com situação ativa.

6.4. Comprovação e número do RBLE – Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaio, impresso do site oficial do INMETRO, que realize ensaios e atenda aos critérios do Inmetro. A acreditação de laboratórios, segundo os requisitos estabelecidos na norma ABNT NBR ISSO/IEC 17025:2005, é aplicável a laboratórios de calibração de ensaio. “Consulta de estabelecimento nacional junto ao INMETRO” (acreditação nº CRL), com situação ativo.

6.5. Os Laudos de Análises Microbiológicas deverão ser emitidos por laboratório qualificado, com no máximo 06 (seis) meses de expedição, em nome do fabricante ou da empresa licitante de acordo com as especificações contidas nos itens 3.0 do Termo de Referência, para análise do produto ofertado pela licitante, constando as seguintes informações: nome do fabricante ou marca, data de fabricação, lote quando necessário, prazo de validade do produto e n.º de inscrição no órgão competente SIF ou SIE dos produtos pertinentes.

6.6. Caso as amostras/laudos tenham o resultado como “**aprovadas**”, a **Pregoeira e equipe**, de posse do relatório das análises, divulgará no **Site Oficial do Município** nova **convocação** para dar sequência às próximas fases do certame.

6.7. Caso as referidas amostras/laudos apresentados pela empresa melhor classificada **sejam rejeitadas/reprovadas**, o Pregoeiro, observada a ordem de classificação, convocará as demais **empresas** remanescentes para apresentarem suas amostras no prazo citado no instrumento convocatório.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

6.8. Haverá a necessidade de apresentação de amostra de todos os produtos dos Lotes: 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, as quais deverão ser entregues devidamente identificadas com o nome da licitante, o número da licitação e a referência a este pregão, em data e local a ser definida no ato da sessão, em prazo não superior a 03 (três) dias, após o término da fase de Lances, e convocação feita pelo Pregoeiro via sistema e em Diário Oficial.

6.9. Comprovação de registro do estabelecimento produtor/fabricante junto ao SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual), para os produtos de origem animal, mediante apresentação de declaração, certificado e/ou título de registro expedido pelo órgão fiscalizador competente, das áreas de saúde e agricultura ou documento impresso do site oficial do Ministério da Agricultura - "consulta de estabelecimento nacional" com situação ativo. (para todos os produtos de origem animal).

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE/GESTORA DA ATA

7.1. São obrigações da Contratante:

7.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

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

7.1.3. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;

7.2. 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.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/FORNECEDOR

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

8.1.1. Efetuar a entrega do objeto conforme estabelecido neste Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constará, de forma anexa, se for o caso, relatório das atividades realizadas.

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

8.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação.

10. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que:

- a. Haja a anuência prévia e expressa da Administração à alteração pretendida, sob pena de rescisão contratual;
- b. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- c. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;
- d. Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado.



11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Nos termos do art. 58 da Lei nº 8.666/93, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2. 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, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o constante na Lei nº 8.666/93.

11.3. O representante da Administração anotará 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.

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, 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.

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

12.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada dos documentos atualizados de habilitação.

12.4. 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.

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

12.6. Antes de cada pagamento à contratada, na data da liquidação, será realizada a verificação de manutenção das condições de habilitação da Contratada, conforme documentos acostados à NF (item 10.3)

12.7. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

12.8. Previamente à contratação a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação/contratação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

12.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo próprio, assegurada à contratada a ampla defesa e o contraditório.

12.10. 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, na forme estabelecida na Instrução Cameral nº 001/2013 2ª C do TCM – BA.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

12.10.1. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade ou outro motivo de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

12.11.1. A Contratada optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, 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.

12.12. 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:

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

sendo:

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

EM = Encargos moratórios;

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) I = (6/100) I = 0,00016438$$

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6 \% / 365 \text{ (dias)}$$

13. DO REAJUSTE

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

13.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

13.3. 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.

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

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. O reajuste será realizado por apostilamento.



14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666/93, a Contratada que se enquadrar em quaisquer das situações constantes do seu art. 78.

14.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações na forma do subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções impostas no art. 86 da Lei nº 8.666/93

14.3. 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 8.666/93.

14.4. 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.

15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

O custo total estimado da contratação é de R\$ 9.986.670,00 (nove milhões, novecentos e oitenta e seis mil, seiscentos e setenta reais).

16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

Na Licitação para Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária é exigível apenas antes da assinatura do contrato. Assim, a indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Camamu-BA, 16 de janeiro de 2024.

Thais Costa Oliveira
Nutricionista CRN – 13201

Teciane M. Rodrigues
Nutricionista CRN – 13686

Aprovado, em 16 de janeiro de 2024

Quievilin Souza dos Santos
Secretário Municipal de Educação



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025PESRP/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 422/2023

ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O **MUNICÍPIO DE CAMAMU**, pessoa jurídica de direito interno, inscrito no CNPJ sob o nº _____, com sede na [endereço completo], conjuntamente, por seu Gestor, Prefeito _____ [inserir nacionalidade, estado civil e profissão], portador da Cédula de Identidade nº _____ [inserir número e órgão expedidor/unidade da federação] e CPF (MF) nº _____ e através da Secretária Municipal de Educação _____ [inserir nacionalidade, estado civil e profissão], portador da Cédula de Identidade nº _____ [inserir número e órgão expedidor/unidade da federação] e CPF (MF) nº _____, considerando o julgamento da licitação na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS nº XXX/2023 e a homologação do resultado publicado no Diário Oficial do Município, na Edição nº, de/...../2023, vinculada ao Processo Administrativo n.º 422/2023, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de _____, especificado(s) no(s) item(ns) _____ do Termo de Referência, Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 025/2023-SRP, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

2.2.

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)					
X	Especificação	Marca	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

2.3. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

3.2.1. Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. 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 couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

4.1.1. A manifestação do órgão gerenciador de que trata o subitem anterior, salvo para adesões feitas por órgãos ou entidades de outras esferas federativas, fica condicionada à realização de estudo, pelos órgãos e pelas entidades que não participaram do registro de preços, que demonstre o ganho de eficiência, a viabilidade e a economicidade para a administração pública municipal da utilização da ata de registro de preços, conforme estabelecido em ato do Secretário Municipal de Administração.

4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a no máximo cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

4.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).

4.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

4.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

4.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, a partir do (a) da sua publicação, não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

Nota Explicativa: Suprimir o item 6.4.1. quando inexisterem outros fornecedores classificados registrados na ata.

6.5. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 6.7.1, 6.7.2 e 6.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

7.1.1. 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, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

8.2. 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 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7892/13.

8.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.

8.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

8.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances.

8.4. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2013.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 03 (três) 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)*.

Local e data

MUNICÍPIO DE CAMAMU

Enoc Souza Silva

Prefeito Municipal

MUNICÍPIO DE CAMAMU

Quievilin Souza dos Santos

Secretária Municipal de Educação e Cultura

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR REGISTRADO

NOME REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS) DO(S) FORNECEDOR(S) REGISTRADO(S)

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025PESRP/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 422/2023

ANEXO III – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

**CONTRATO Nº/202X - TERMO DE
CONTRATO DE COMPRA QUE FAZEM ENTRE SI
O(A) MUNICÍPIO DE CAMAMU E A EMPRESA**

.....

O **MUNICÍPIO DE CAMAMU**, pessoa jurídica de direito interno, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede administrativa na Praça Dr. Piraja da Silva, 275 – Centro – Camamu – BA, CEP 45.445-000, por seu Prefeito _____(inserir nacionalidade, estado civil e profissão), portador da Cédula de Identidade nº _____ [inserir número e órgão expedidor/unidade da federação] e CPF (MF) nº _____, e pela Secretária Municipal de Educação _____(inserir nacionalidade, estado civil e profissão), portador da Cédula de Identidade nº _____ [inserir número e órgão expedidor/unidade da federação] e CPF (MF) nº _____, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 422/2023 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 025/2023, por Sistema de Registro de Preços, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição de, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
...						

Nota explicativa: A tabela acima é meramente ilustrativa, devendo compatibilizar-se com aquela prevista no Termo de Referência e com a proposta vencedora.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

Fonte:

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

9. CLAÚSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

12.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13.2. Não é permitida a suspensão do fornecimento enquanto se aguarda manifestação da Administração acerca de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro.

13.3. O atraso no fornecimento sobre o argumento de espera acerca de pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

Nota explicativa: Somente será possível a realização de aditivo contratual, nos termos do art. 65, §1º da Lei n. 8.666/93, dentro do prazo de vigência do contrato de fornecimento.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Município, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. É eleito o Foro da Cidade de CAMAMU (BA) para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

17.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Local, Data

MUNICÍPIO DE CAMAMU

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DO CONTRATANTE

Prefeito Municipal

Responsável legal da CONTRATANTE

MUNICÍPIO DE CAMAMU

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DO CONTRATANTE

Secretária Municipal de Educação e Cultura

Responsável legal da CONTRATANTE

RAZÃO SOCIAL DA CONTRATADA



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Nota Explicativa: Recomendável que tenha a assinatura do responsável legal da CONTRATANTE e da CONTRATADA e de duas testemunhas para atender o disposto no art. 784, III do CPC que considera título executivo extrajudicial o documento particular assinado por duas testemunhas.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

ANEXO III – MODELOS DE DECLARAÇÕES E DOCUMENTOS REFERIDOS NO EDITAL

1. MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado (Licitante) para fins de participação no certame licitatório acima identificado, declaro, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

1. a proposta apresentada para participar desta licitação foi elaborada de maneira independente por mim e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
2. a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar desta licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
3. que não tentei, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação quanto a participar ou não dela;
4. que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação antes da adjudicação do objeto;
5. que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e
6. que estou plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detenho plenos poderes e informações para firmá-la.

local, data

Razão Social

CNPJ

(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa).



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

2. MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado (Licitante), em cumprimento do art. 49 da Lei Federal nº 8.666/93 e em face do quanto disposto no art. 96 e no art. 87, inciso IV do mesmo diploma e do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02, declara o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação.

Local, Data

Razão Social

CNPJ

(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa)



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

3. MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE MENOR

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE MENOR

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado (Licitante), declara, sob as penas da lei, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre,

() nem menor de 16 anos.

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

Local, Data

Razão Social

CNPJ

(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa)



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

4. MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FUNCIONÁRIOS E PRESTADORES EXECUTANDO TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FUNCIONÁRIOS E PRESTADORES EXECUTANDO TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado (Licitante), declara, que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

Local, Data

Razão Social

CNPJ

(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa)



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

5. MODELO DE MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PROPOSTA DE PREÇOS

A

Prefeitura Municipal de Camamu

Ref. Processo Administrativo nº 422/2023

Objeto:

Abertura dos envelopes:

Horário:

Apresentamos a Vossa Senhoria a nossa proposta de preços, detalhada na planilha anexa, para o fornecimento do objeto de que trata o **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 025/2023-SRP**, conforme especificação constante do Termo de Referência deste Edital.

Os prazos para cumprimento dos objeto são os que se seguem:

a) prazo de validade da proposta: (.....) dias;

b) prazo para fornecimento: (.....) dias.

Observação: atentar para os prazos previstos no edital.

Para tanto, nos propomos a fornecer os materiais licitados pelos preços unitários constantes da planilha de quantitativos e preços unitários anexa e pelo preço global de R\$ _____ (_____).

Os dados da nossa empresa são:

a) Razão Social: _____;

b) CNPJ n.º: _____;

c) Endereço Completo: _____;

d) Fone: _____;

e) Fax (se houver): _____;

f) E-mail: _____;

g) Conta Bancária/Agência/Banco: _____.

Local e data

Assinatura e carimbo(do representante legal)

Observação: Emitir em papel que identifique a licitante. Deverá ser indicado um e-mail para comunicações com a Administração, inclusive para recebimento das notificações por descumprimento de prazos e qualidade.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMAMU

MODELO DE PLANILHA ANEXA A PROPOSTA DE PREÇOS

LICITANTE:		
END. COMERCIAL:		UF:
CEP:	FONE/FAX:	CONTATO:
INSC. ESTADUAL:		CNPJ:
VALIDADE DA PROPOSTA:		REPRESENTANTE LEGAL:
DADOS BANCÁRIOS:		
OBJETO:		

PLANILHA DE QUANTATIVOS ANEXA A PROPOSTA DE PREÇOS

Item	Discriminação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário ²	Valor Total ³	Marca
	[O Licitante deve preencher a Proposta conforme discriminação, unidade e quantidade para o item e que ofertar preço, de acordo com o Termo de Referência – Anexo I] O erro na discriminação ensejará a desclassificação.					
VALOR DO ITEM (POR EXTENSO):						

Valor Total da Proposta⁴:

Declaramos, que no preço ofertado estão inclusas todas as despesas necessárias para o fornecimento do objeto, sendo de nossa exclusiva responsabilidade as despesas como transporte, alimentação, proventos, encargos sociais, impostos, taxas, tributos, emolumentos, contribuições sociais, fiscais, parafiscais, seguros e demais despesas inerentes, estando o preço ofertado correspondendo, rigorosamente, com às especificações do objeto licitado, estamos ciente de que não cabe quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

Por esta proposta, ainda, declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente aos da Lei 10.520/02, da Lei nº 8.666/93, e às cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 025/2023/SRP.

RESPONSÁVEL LEGAL DA LICITANTE

_____, _____ / ____ / ____

LOCAL DATA ASSINATURA E CARIMBO COM CNPJ E CPF DO REPRESENTANTE

Observações: 1. A proposta deverá indicar aos dados bancários em que serão creditados os pagamentos durante a execução do contrato. 2. Na hipótese de pedido de reequilíbrio será levada em consideração o percentual de desconto do preço proposto inicialmente pelo licitante e o seu preço final após a disputa de lances. Não será concedida a revisão de preços para garantir lucro ao licitante.

² Para fins de julgamento da proposta e posterior registro de preço, serão consideradas até duas casas decimais.

³ O valor total para cada item será o valor unitário multiplicado pela quantidade total estimada.

⁴ O Valor Total da Proposta corresponde a soma de todos os itens para os quais o licitante ofertar proposta.