



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

QUINTA-FEIRA – 06 DE FEVEREIRO DE 2025 - ANO VII – EDIÇÃO Nº 21

Edição eletrônica disponível no site [www.pmvalente.transparenciaoficialba.com.br](http://www.pmvalente.transparenciaoficialba.com.br) e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

# PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE PUBLICA:

- **EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-001/2025:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA, VISANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ANO LETIVO DE 2025.

**IMPrensa OFICIAL  
UMA GESTÃO LEGAL  
E TRANSPARENTE**

- Gestor(a): Ubaldino Amaral de Oliveira
- Praça Getúlio Vargas, 01 Valente – Ba
- Tel: (75) 3263-2222



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-001/2025

<b>PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº</b>	<b>140/2025</b>
<b>OBJETO</b>	Aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar no ano letivo de 2025, em atendimento às necessidades dos alunos matriculados na rede municipal de ensino fundamental I e II, educação de jovens e adultos (EJA), educação Infantil (pré-escolas e creches), do município de Valente-Bahia, conforme Termo de Referência e especificações técnicas constantes no presente edital e anexos.
<b>CRITÉRIO DE JULGAMENTO</b>	Menor Preço por Item
<b>MODO DE DISPUTA</b>	Aberto
<b>DATA DA SESSÃO PÚBLICA</b>	19 de fevereiro de 2025.
<b>LOCAL</b>	<a href="https://www.portaldecompraspublicas.com.br">https://www.portaldecompraspublicas.com.br</a>
<b>VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO</b>	R\$ 3.593.527,50 (três milhões e quinhentos e noventa e três mil e quinhentos e vinte e sete reais e cinquenta centavos)



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

### Edital de Licitação

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 140/2025**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-001/2025**

Torna-se público, que o **MUNICÍPIO DE VALENTE - BA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o Nº 13.843.896/0001-31, com sede na Praça Getúlio Vargas, nº 01, Centro, na cidade de Valente/BA - CEP 48.890-000, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

### 1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para contratação de empresa, visando a Aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar no ano letivo de 2025, em atendimento às necessidades dos alunos matriculados na rede municipal de ensino fundamental I e II, educação de jovens e adultos (EJA), educação Infantil (pré-escolas e creches), do município de Valente-Bahia, conforme Termo de Referência e especificações técnicas constantes no presente edital e anexos.

1.2 A licitação será por item, conforme tabela constante do Termo de Referência.

### 2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As despesas decorrentes deste Pregão Eletrônico correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

04.04.01 - FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

2015 - MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

3.3.9.0.30.00 - MATERIAL DE CONSUMO

1500 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS

1550 – TRANSFERENCIA DO SALÁRIO EDUCAÇÃO

1552 - TRANSFERÊNCIA DE RECURSOS FNDE

### 3. DO CADASTRO E CREDENCIAMENTO NA PLATAFORMA

3.1. A licitante deverá se cadastrar como usuária perante o provedor do sistema eletrônico utilizado no certame, qual seja, <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>, sendo observado o seguinte:

a) O credenciamento para acesso ao sistema ocorrerá pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível;

b) A chave de identificação e senha serão utilizadas em qualquer processo eletrônico;

c) Deverão comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio do acesso;

d) A senha de acesso é de responsabilidade exclusiva do usuário, não cabendo ao provedor do portal de compras públicas ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros;



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

e) Deverão solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

3.2. O cadastro no sistema eletrônico portal de compras públicas deverá ser feito no sítio eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> ;

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

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

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1.A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente de eventuais perdas diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

3.7. Não serão admitidos novos proponentes após o encerramento do prazo.

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

4.1. Poderão participar desta licitação os interessados que estiverem previamente credenciados na plataforma do Portal de Compras Públicas (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br>;

4.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no sistema eletrônico até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

4.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

4.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

4.6.1. Poderão participar deste pregão as empresas do ramo de atividade relacionada ao objeto deste edital e, **EXCLUSIVAMENTE**, as MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, assim consideradas, nos termos do art. 3º da Lei Complementar 123/2006, para os itens com valor total de até R\$ 80.000,00.

4.6.2. A comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte pelo licitante, empresário ou sociedade será efetuada mediante a apresentação da Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial do seu domicílio, emitida em até 30 (trinta) dias anteriores a data da sessão, inserida no sistema no momento do envio dos documentos de habilitação, podendo a condição de ME e EPP ser consultada no balanço patrimonial do último exercício social.

4.6.3. O presente edital se submete integralmente ao que dispõe os artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123/2006 com suas alterações introduzidas pela Lei Complementar 147/2014 e de acordo com a regulamentação no âmbito municipal através do Decreto Municipal nº 248, de 2025, o qual dispõe que o direito de exclusividade e/ou prioridade para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas local ou regionalmente, aqueles cuja sede não se situe no raio acima de 150 (cento e cinquenta) quilômetros da sede do Município.

4.7. Não poderão disputar esta licitação:

4.8. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

4.9. Autor do Projeto Básico ou Termo de Referência, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

4.10. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico, termo de referência ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

4.11. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

4.12. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

4.13. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

4.14. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

4.15. Agente público do órgão ou entidade licitante;



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

4.16. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

4.17. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

4.18. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

4.19. O impedimento de que trata o item 4.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.20. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.6.2 e 4.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

4.21. A vedação de que trata, item estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### 5. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

5.1. Após a publicação do edital, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

a) A etapa de que trata o item 5.1 será encerrada com a abertura da sessão pública.

b) O envio da proposta, nos termos do disposto no item 5.1, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

c) O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

d) Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

e) Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado serão disponibilizados para avaliação ao Agente de Contratação e para acesso público somente após o encerramento do envio de lances.

f) Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo de, no mínimo, duas horas, contado da solicitação no sistema pelo Agente de Contratação.

g) Durante a sessão pública, a comunicação entre o Agente de Contratação e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

h) Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão da Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou por estar desconectado do sistema, inclusive quanto ao não encaminhamento de documento afeto ao certame.

### 6. DO ENVIO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1. Após a divulgação do edital no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br) e até a data e hora marcadas para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.2. O licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações para a execução do objeto desta licitação.

6.3. Por força da legislação vigente, é vedada a identificação do licitante, causando a desclassificação deste, caso se identifique.

6.4. O Termo de Referência é parte integrante do edital, devendo serem obedecidas todas as suas determinações.

6.5. Antes da abertura da sessão (consultar horário limite no sistema), os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

6.6. O licitante deverá enviar sua proposta, no idioma oficial do país, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.6.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional.

6.6.2. Descrição detalhada do produto cotado indicando, no que for aplicável, a marca, modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do item no órgão competente, no que couber.

6.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

6.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na contratação.

6.9. O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as declarações constantes no Sistema de Pregão Eletrônico, a falsidade de declarações de que trata este edital e as que constam no sistema que se realiza o pregão, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste edital:

6.9.1. Declaração de que cumprem os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, quando for o caso.

6.10. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

6.11 A proposta deverá ser elaborada, observando o Anexo II deste Edital, sob pena de desclassificação.

### 7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos de habilitação das licitantes devem estar vinculados ao CNPJ da matriz, no caso de participação da matriz, em caso de participação de filiais, os documentos de habilitação deverão estar vinculados à respectiva filial, salvo os documentos que a lei permita a emissão em nome tão somente da matriz.

7.1.1. A documentação de habilitação deverá ser apresentada em original, por cópia, sendo que a prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

7.1.2. No caso de cópia autenticada por agente da Administração, esta deve conter os dados de matrícula, Departamento e nome completo do agente público responsável pela autenticação do respectivo documento.

7.1.3. O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade da respectiva assinatura, salvo imposição legal.

7.2. Para dar efetivo cumprimento das regras estabelecidas pelo Tribunal de Contas dos Municípios da Bahia, através da Resolução TCM/BA nº 1.383/2019 que alterou a Resolução nº 1060/2005, estabelecendo as normas para a apresentação da prestação de contas mensal e anual de Prefeituras e Mesas de Câmaras, passando a exigir que os documentos deverão ser apresentados em arquivo único no formato PDF convertido a partir de seus arquivos originais (Word, Excel, Libre Office, Open Office, etc.), não podendo conter informações ilegíveis; baixa qualidade da resolução dos dados; listas e/ou falhas em seu conteúdo, capaz de impedir o devido encaminhamento e análise por parte do órgão de contas, fica ADVERTIDA a empresa licitante que encaminhar documentos sem atender a essas exigências técnicas expressas no art. 1º da Resolução TCM nº 1383/2019 que altera o art. 9º, item 45, §2º da Resolução TCM nº 1060/2005, será declarada inabilitada para continuar no processo licitatório, pois prejudicará a gestão municipal no atendimento das regras de envio da prestação de contas junto ao TCM/BA.

### 7.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual.

7.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado acompanhado de documentos dos sócios, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores.

7.2.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhadas de prova de diretoria em exercício.

7.2.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.2.5. Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, quando a proponente se tratar de MEI.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

7.2.6. Será considerada inabilitada a empresa que apresentar objeto social incompatível com o objeto desta licitação.

### 7.3. DA REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

7.3.1. Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado, compreendendo os documentos a seguir.

7.3.2. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).

7.3.3. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

7.3.4. Regularidade perante as Fazendas, federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

7.3.5. Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei. 7.4.6. Regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a CNDT vigente.

7.3.6. Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

7.3.7. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

7.3.8. Quando uma microempresa ou empresa de pequeno porte for declarada vencedora e haja alguma restrição quanto à regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for detentor da melhor proposta no certame, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

7.3.9. A não regularização da documentação no prazo acima previsto implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sendo facultada à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

### 7.4. DA QUALIFICAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA

7.4.1. A capacidade operacional da licitante será comprovada mediante apresentação de Certidão e/ou Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde comprove ter o licitante executado, ou esteja executando, objeto similar ao presente objeto licitado, desde que atenda e seja compatível com os itens do Termo de Referência deste instrumento convocatório.

7.4.2. Apresentação da Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária da sede da empresa licitante, correspondente ao ano de 2025 ou dentro do prazo de validade.

### 7.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

7.5.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais na forma da legislação vigente aplicável, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado da sede da licitante, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

7.5.1.1. Para as empresas criadas no exercício em curso, apresentar a fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrada ou autenticada na Junta Comercial do Estado da Sede ou Domicílio da licitante.

7.5.1.2. Somente serão consideradas habilitadas as licitantes que apresentarem juntamente com os Balanços Patrimoniais os respectivos Índices de Liquidez Geral - ILG, Solvência Geral – ISG e Liquidez Corrente – ILC igual ou maior que 1(um).

7.5.1.3. Apresentar declaração, assinada por profissional devidamente habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pela licitante dos índices econômicos previstos no item acima.

7.5.2. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante vigente na data de abertura do certame.

### **7.6. DEMAIS ELEMENTOS DE HABILITAÇÃO E CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO**

7.6.1. Licença (Alvará) de Funcionamento relativo ao domicílio ou sede do licitante em plena vigência.

7.6.2. Declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

7.6.3. Declaração de que a proposta apresentada para essa licitação foi elaborada de maneira independente.

7.6.4. Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal servidor público do Poder Executivo e/ou Legislativo Municipal exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão.

7.6.5. Certidão negativa do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP ([www.portaldatransparencia.gov.br/](http://www.portaldatransparencia.gov.br/));

7.6.6 Certidão negativa do 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](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

7.6.7 Certidão negativa de licitante Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>

### **8. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:**

8.1. A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo Agente de Contratação com a utilização de chave de acesso e senha.

8.2 Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de chave de acesso e senha.

8.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de Contratação e os licitantes.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

### 9. CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS

9.1. O sistema ordenará automaticamente as propostas.

9.2. O Agente de Contratação dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

9.2. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital, contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas pormenorizadas exigidas no termo de referência e edital.

9.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

9.3.1. Contiver vícios insanáveis.

9.3.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

9.3.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação.

9.3.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração.

9.3.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

9.4. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade ofertas com valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

9.4.1. A inexequibilidade das ofertas, na hipótese de que trata o item 9.4, só será validada após diligência do pregoeiro ou exigência aos licitantes para que demonstrem a exequibilidade de sua oferta, nos termos do §2º do art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

9.4.1.1. Nos casos de eventuais ofertas demasiadamente acentuadas de lances em que venham prejudicar a competição, sucedidas de atos que contextualizem o desinteresse da efetiva competição no certame para futura contratação do objeto licitado, tal como a ausência de envio dos documentos de habilitação dispostos no edital e não atendimento ao item

9.4.2, será objeto de análise pormenorizada, podendo ser instaurado processo sancionador, de acordo com os indícios apurados.

9.4.3. O preço ofertado só será considerado imediatamente inexequível, se admitido pelo próprio licitante ou em casos em que os preços se apresentarem impraticáveis para o produto/serviço a ser contratado.

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

### 10. MODOS DE DISPUTA

10.1 Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico eletrônica o seguinte modo de disputa:

10.1.1. Aberto: os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no edital;



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

### 11. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

11.1. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances. 6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de Contratação e os licitantes.

11.2. 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.

11.2.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.

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

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

11.5. 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 de R\$ 0,50 (CINQUENTA CENTAVOS).

11.6. Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

11.11. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Agente de Contratação.

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

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

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

11.15. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

11.16. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

11.18. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

11.19. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (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.

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

11.21. A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarado vencedor a LICITANTE que apresentar a proposta de acordo com as especificações deste edital, com o preço de mercado e que OFERTAR O MENOR PREÇO).

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

### 12. DESCONEXÃO DO SISTEMA DURANTE A ETAPA DE LANCES

12.1. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o Agente de Contratação no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

12.2. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Agente de Contratação persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, da nova data e horário aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação do instrumento convocatório.

### 13. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

13.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. Se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa – ME, micro empreendedor individual (MEI) ou empresa de pequeno porte – EPP e houver proposta apresentada por ME, MEI ou EPP até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, estará configurado o empate previsto no art. 44, § 2º, da Lei Complementar nº. 123/2006.

13.3. Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

13.3.1. A ME, MEI ou a EPP mais bem classificada será convocada para, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, apresentar nova proposta de preço inferior àquela



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

considerada classificada em 1º lugar no certame, sob pena de preclusão do exercício do direito de desempate;

13.3.1.2 apresentada nova proposta, nos termos do subitem anterior e atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto desta Pregão Eletrônico eletrônica;

13.3.1.3 não sendo vencedora a ME, MEI ou EPP mais bem classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as demais ME, MEI e EPP remanescentes cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no caput desta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

13.3.2 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME, MEI e EPP que se encontrarem no limite estabelecido no caput desta condição, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresenta melhor oferta.

13.4. Na hipótese da não contratação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta classificada em 1º lugar na etapa de lances.

13.5. Será considerado vencedor, o licitante que ao final da disputa de lances, observadas as disposições da Lei Complementar nº. 123/2006, ofertar o MENOR PREÇO).

13.6. – A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarado vencedor a LICITANTE que apresentar a proposta de acordo com as especificações deste edital, com o preço de mercado e que OFERTAR O MENOR PREÇO).

13.7. Da sessão pública da Pregão Eletrônico eletrônica, será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das licitantes credenciadas, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para habilitação e dos recursos interpostos.

13.8. A sessão pública não será suspensa, salvo motivo excepcional, devendo toda e qualquer informação, acerca do objeto, ser esclarecida previamente junto ao Agente de Contratação.

13.9. Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

### **14. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA**

14.1. Encerrada a etapa de lances e/ou negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

14.2. O pregoeiro convocará o licitante para enviar, digitalmente, a proposta atualizada em conformidade com o último lance ofertado em prazo não inferior a 2 (duas) horas, por meio de campo próprio do sistema, sob pena de desclassificação.

14.2.1. O prazo poderá ser prorrogado, a critério do pregoeiro, desde que solicitado, antes de findo o prazo estabelecido.

14.2.2. A proposta vencedora deve conter todas as informações descritas no Termo de Referência, anexo a este edital.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

14.3. O não envio da proposta readequada, quando solicitada, com todos os requisitos elencados no subitem

14.3.1. Bem como o descumprimento das diligências determinadas pelo pregoeiro acarretará na desclassificação da proposta, sem prejuízo da instauração de processo sancionatório contra o licitante.

14.4. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a prazo e especificações do produto ofertado ou qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas apenas aquelas alterações destinadas a sanar evidentes erros formais ou quando a alteração representar condições iguais ou superiores às originalmente propostas.

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

14.6. Nas hipóteses em que o pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, serão observados os procedimentos previstos no edital no sistema eletrônico.

14.7 Havendo necessidade, o pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

14.8. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina estabelecida no edital.

14.9. O pregoeiro em caso de diligência, poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo prazo razoável para tanto, sob pena de desclassificação e/ou inabilitação.

14.10. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do produto ofertado, em compatibilidade com o Termo de Referência, minudenciando o modelo, tipo, procedência, garantia ou validade, além de outras informações pertinentes, os quais devem constar na proposta anexada em conjunto com a habilitação.

14.10.1. O prazo estabelecido pelo pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceito pelo pregoeiro.

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

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

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

14.12. Se a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

14.13. Declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, frete, tributos, taxa de administração, encargos sociais, trabalhistas, transporte e seguro até o destino, lucro e demais encargos de qualquer natureza necessários ao cumprimento integral do objeto deste edital e seus anexos, nada mais sendo válido pleitear a esse título.

14.14. Todos os licitantes que tiverem suas ofertas regularmente aceitas e consideradas habilitadas deverão encaminhar proposta readequadas no prazo máximo de 2 (duas) horas, contados da solicitação do pregoeiro, por meio de campo próprio do sistema.

### 15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO

15.1. O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

15.2. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

15.3. O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal.

15.4. Os atos serão preferencialmente digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico.

15.5. As ME, MEI e EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que estes apresentem alguma restrição.

15.5.1. Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 06 (seis) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública.

15.5.2. A prorrogação do prazo para a regularização fiscal e trabalhista dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, a ser dirigido ao Agente de Contratação.

15.6.3. Entende-se por tempestivo o requerimento apresentado dentro dos cinco dias úteis inicialmente concedidos.

15.5.4. A não regularização da documentação, no prazo previsto neste item, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

15.6. Todos os documentos deverão ter vigência até o dia previsto para realização da Pregão Eletrônico eletrônica; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidos por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição, ressalvadas as exceções previstas no edital.

15.7. Se o detentor da melhor proposta desatender às exigências previstas neste Edital, será inabilitado, e o Agente de Contratação examinará as ofertas subsequentes e procederá à habilitação do licitante seguinte, na ordem de classificação, repetindo esse procedimento, sucessivamente, se necessário, até apuração de uma proposta que atenda ao Edital, para declarar o licitante vencedor.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

15.8. O Agente de Contratação negociará diretamente com o proponente, para obtenção de melhor preço.

### 16. DA IMPUGNAÇÃO E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS DO ATO CONVOCATÓRIO

16.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, enviada exclusivamente para o endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

16.2. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao Agente de Contratação, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a mesma no prazo de três dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

16.3. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Agente de Contratação.

16.4. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, se for o caso.

16.5. Os pedidos de esclarecimento deverão ser enviados até o terceiro dia útil que anteceder a data fixada para a abertura da sessão pública exclusivamente via internet, para o endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>

16.6. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico em até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

### 17. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

17.1. Dos atos da Administração cabem:

17.1.1. Recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

- a) Julgamento das propostas;
- b) Ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- c) Anulação ou revogação da licitação;
- d) Extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração;

17.1.2. Pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico.

17.2. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas “a” e “b” do subitem 17.1.1, serão observadas as seguintes disposições:

17.2.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais previsto no subitem 17.1.1 será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases, da ata de julgamento;



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

17.2.2. A apreciação dar-se-á em fase única.

17.3. O recurso de que trata o subitem 17.1.1 será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

17.4. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

17.6. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

17.7. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

### 18. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

18.1. Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Superior adjudicará e homologará a licitação.

### 19. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE

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

### 20. DO CONTRATO

20.1 Homologado o resultado, será efetuada a contratação, com os vencedores, obedecida a ordem de classificação e os quantitativos e especificações das propostas.

20.2. Para fins de assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá possuir assinatura eletrônica, legalmente válida, através de arquivo digital a ser enviado para o endereço eletrônico [licitacao.gov@hotmail.com](mailto:licitacao.gov@hotmail.com), o que não desobrigará a empresa da assinatura do documento físico, caso solicitado pela Administração.

20.3. O Município de Valente-Bahia, concederá prazo de 2 (dois) dias úteis para assinatura do contrato, após o envio por meio digital ou assinatura manuscrita no setor, respeitada a autorização legal para tal ato.

20.4. O prazo disposto no item 20.2 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

20.5. Não serão admitidos recursos, protestos, representações, ressalvas ou outra forma de discordância ou inconformismo a quaisquer tópicos do instrumento contratual que guardem absoluta conformidade com sua minuta, em expressão e substância.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

20.6. O edital, a(s) proposta(s) vencedora(s), as necessárias publicações e as atas circunstanciadas farão parte integrante do contrato ou instrumento hábil que vier a substituí-lo, nos termos da legislação que rege essa licitação.

20.7. Caso a vencedora não apresente situação regular no ato da assinatura do contrato, ou recusar-se a assiná-lo ou a retirar a nota de empenho no prazo e nas condições estabelecidas, ou ainda quando o Município de Valente-Bahia, rescindir o contrato por inadimplência, é facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas neste edital.

### 21. DA GARANTIA CONTRATUAL

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

### 22. DAS PENALIDADES

22.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, com a aplicação das seguintes sanções (art. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021):

I - Dar causa à inexecução parcial do contrato;

II - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - Dar causa à inexecução total do contrato;

IV - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

VIII - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

IX - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

X - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

XII - Praticar ato lesivo previsto no art. 6º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 – Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

22.3. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º da Lei nº 14.133/2021):

I - A natureza e a gravidade da infração cometida;

II - As peculiaridades do caso concreto;

III - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

IV - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

22.4. Para aplicação das sanções (arts. 156, § 6º, I, 157 e 158 da Lei nº 14.133/2021):

I - Inciso II do item

22.1: será facultada a defesa do interessado no prazo de 22 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;

II - Incisos III e IV do item 22.1:

a) Instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos;

b) O licitante ou o contratado será intimada para, no prazo de 22 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir;

c) Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 22 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação;

d) Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas;

e) A sanção prevista no inciso IV do item 19.2 será precedida de análise jurídica e será de competência exclusiva de secretário municipal (art. 156, § 6º, I da Lei nº 14.133/2021);

f) A prescrição ocorrerá em 6 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração Pública Municipal, e será:

i) Interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere este item;

ii) Suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 – Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências;

iii) Suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

22.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração Pública Municipal ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º da Lei nº 14.133/2021).

22.7. A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública Municipal (art. 156, § 9º da Lei nº 14.133/2021).

22.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133/2021).



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

22.9. A Administração Pública Municipal, no prazo máximo 22 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informará e manterá atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da Lei nº 14.133/2021). 22.9. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista no inciso II do item 19.2 (art. 162 da Lei nº 14.133/2021).

22.9.1. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 (art. 162, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021).

22.10. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante o Município de Valente-Bahia, exigidos, cumulativamente conforme os incisos dispostos no Art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

### 23. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

### 24. DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

24.2 A apresentação das propostas implicará plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

24.3 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente na Prefeitura.

24.4. O Prefeito Municipal poderá revogar a presente licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

24.5. É facultado ao Agente de Contratação ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

24.6. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública da Pregão Eletrônico eletrônica.

24.7. As normas que disciplinam esta concorrência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração e a segurança da aquisição.

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



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

24.9. No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para o recebimento das propostas de preços e documentos de habilitação, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

24.10. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o juízo da Comarca de Valente-Bahia.

24.11. Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário, anteriormente estabelecidos.

24.12. Os casos omissos serão resolvidos pelo Agente de Contratação, que deverá ser auxiliado pela Comissão de Contratação e Assessoria Jurídica, se for o caso.

24.13. Fazem parte integrante deste Edital:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA / ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE

INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO;

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII, ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA;

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA;

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

ANEXO IX – MINUTA DO CONTRATO;

Valente-Bahia, 06 de fevereiro de 2025.

**MAURA DA SILVA MIRANDA**  
**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,**  
**CULTURA, ESPORTE E LAZER.**



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO 09-001/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO 140/2025

#### 1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente Termo de Referência, a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar no ano letivo de 2025, em atendimento às necessidades dos alunos matriculados na rede municipal de ensino fundamental I e II, educação de jovens e adultos (EJA), educação Infantil (pré-escolas e creches), do município de Valente-Bahia, conforme Termo de Referência e especificações técnicas constantes no presente edital e anexos.

1.2 Dos preços, estimativa de consumo da Unidade Requisitante e descrição dos itens:

ITEM	PRODUTO	MARCA	ESPEC.	QTD	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1.	<b>AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO</b> <b>Composição OBRIGATÓRIA:</b> Sacarose obtida de Saccharum officinarum L, purificado por processos tecnológicos adequados. <b>Embalagem:</b> em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, deve estar intacta, em pacotes de 1 kg. Não inferior a 180 dias. <b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Resolução RDC nº 271, de 22/09/05, ANVISA, Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Instrução Normativa nº 47, de 30/08/18, Mapa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.		KG	12.000	5,12	61.440,00
2.	<b>AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ</b> <b>Composição Obrigatória:</b> Deverá apresentar conter apenas açafraão		PACOTE	1.500	3,35	5.025,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>em pó. Apresentar características organolépticas (cor, odor, sabor, textura e aparência) próprias do produto. <b>Embalagem:</b> embalagem plástica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Com data de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Resolução RDC nº 276, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa nº 17, de 29/05/18, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p>					
3.	<p><b>ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Específico para ditas isentas de açúcares (frutose, sorbitol e manitol). <b>Ingredientes permitidos: ASPARTAME, SUCRALASE, STEVISÍDEO.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem individual de 60 ou 80 ml contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério competente. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p> <p><b>Instrução para homologação:</b> Envio de 01 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A</i></p>	UNIDADE	60	7,00	420,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS					
4.	<p><b>AMIDO DE MILHO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico.</p> <p><b>Embalagem:</b> Em pacotes de 500g. Embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá conter também data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p>		UNIDADE	1.000	6,40	6.400,00
5.	<p><b>ARROZ BRANCO TIPO 1</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Grãos de arroz in natura, proveniente da espécie <i>Oryza sativa</i>. Deve ser, preferencialmente, de procedência nacional. Beneficiado, Polido, Longo Fino ("Aguhinha"), Tipo 1.</p> <p><b>Embalagem</b> : Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem de 01 kg a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de</p>		KG	5.000	6,86	34.300,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>fabricação recente. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, Mapa Lei nº 9.972, de 25/05/00 Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 6, de 16/02/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Instrução Normativa nº 2, de 06/02/12, MAPA; Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 294, de 29/07/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p>					
6.	<p><b>ARROZ PARBOILIZADO LONGO FINO - TIPO 1</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Grãos de arroz in natura, provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> L., longo fino, tipo 1, submetidos aos processos de beneficiamento e parboilização adequados. Deve ser, preferencialmente, de procedência nacional. Subgrupo Parboilizado polido, classe longo fino Tipo 1.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem de 01 kg a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de</p>		KG	10.000	8,04	80.400,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>fabricação recente. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, Mapa Lei nº 9.972, de 25/05/00 Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 6, de 16/02/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Instrução Normativa nº 2, de 06/02/12, MAPA; Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 294, de 29/07/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p>					
7.	<p><b>ARROZ INTEGRAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Classe longo fino Tipo 1.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem de 01 kg a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, Mapa Lei nº 9.972, de 25/05/00 Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 6, de 16/02/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Instrução</p>					
			KG	200	9,83	1.966,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>Normativa nº 2, de 06/02/12, MAPA; Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 294, de 29/07/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A</i></p> <p><i>PORTADORES DE NECESSIDADES</i></p> <p><i>ALIMENTARES ESPECIAIS.</i></p>					
8.	<p><b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto resultante do corte (dois ou três) e flocagem (laminação do grão cortado) de grãos de aveia in natura, provenientes da espécie Avena Sativa, L, após limpeza, classificação e processamento tecnológico adequado.</p> <p><b>Características Gerais: ISENTA:</b> Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, de matéria terrosa, de parasitas e insetos vivos ou mortos, de odores ou sabores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Deve ser isenta de corantes e aditivos alimentares de qualquer natureza</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada original do fabricante, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p>	UNIDADE S	400	5,94	2.376,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Legislação:</b> Portaria Ministerial nº 191, de 14/04/75 Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p>					
9.	<p><b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> com acidez menor ou igual a 0,05% prensa a frio, fabricado a partir de matéria prima de qualidade, apresentando cor, aroma e características comuns ao produto.</p> <p><b>Embalagem:</b> em embalagem de vidro, em frascos escuros conteúdo de 500 ml, contendo no rótulo registro, nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº1 de 30/01/12, Mapa Instrução Normativa nº 24 de 18/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p>		UNIDADE S	50	25,58	1.279,00
10	<p><b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou</p>		PACOTE	5.000	6,75	33.750,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>gordura vegetal (isenta de gorduras trans).</p> <p><b>Características Gerais: ISENTA DE GORDURAS TRANS CORANTES E CRISTAIS DE SAL OU AÇÚCAR INCRUSTADOS NA MASSA.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria Ministerial nº 191, de 14/04/75 Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativo nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>Instrução para homologação:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
11	<p><b>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN. Composição Obrigatória:</b> Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. <b>O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, GORDURAS TRANS, GLÚTEN E LACTOSE.</b></p>	PACOTE	200	9,19	1.838,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Lei Federal nº 10674, de 16/05/03 Resolução RDC nº 222, de 05/08/02, ANVISA Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.)</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A</i></p> <p><i>PORTADORES DE NECESSIDADES</i></p> <p><i>ALIMENTARES ESPECIAIS.</i></p>					
12	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA-</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amidos e/ou féculas, sal refinado, gordura vegetal (<b>ISENTA DE GORDURAS TRANS</b>)</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do</p>		PACOTE	5.000	8,13	40.650,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
13	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA</b> <b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleos ou gordura vegetal <b>(ISENTO DE GORDURAS TRANS)</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa</p>		PACOTE	5.000	7,27	36.350,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
14	<p><b>BISCOITO DOCE SABOR COCO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de COMPOSIÇÃO massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal refinado, óleo ou gordura vegetal, leite ou soro de leite.</p> <p><b>ISENTA DE GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p>	PACOTE	5.000	7,27	36.350,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Legislação:</b></p> <p>Resolução RDC nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
15	<p><b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de COMPOSIÇÃO massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal refinado, óleo ou gordura vegetal, leite ou soro de leite.</p> <p><b>ISENTA DE GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p>	PACOTE	5.000	6,90	34.500,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>				
16	<p><b>BISCOITO DOCE ISENTO DE LACTOSE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). <b>O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, GORDURAS TRANS, GLÚTEN E LACTOSE.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Lei Federal nº 10674, de 16/05/03 Resolução RDC nº 222, de</p>	PACOTE	200	8,50	1.700,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>05/08/02, ANVISA Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.</i></p>					
17	<p><b>BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinhas, flocos, fibras, farelos ou semente de cereais integrais (aveia, e/ou trigo, e/ou arroz, e/ou gergelim, e/ou linhaça, e/ou quinoa, e/ou outra fonte de fibra alimentar), sal refinado, óleos.</p> <p><b>Características gerais:</b> isenta de gorduras trans. Corantes e cristais de sal ou açúcar incrustados na massa.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em</p>	PACOTE	200	9,33	1.866,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.</i></p>					
18	<p><b>BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Polvilho, gordura vegetal, sal, ovo e corante natural de urucum. Assado e crocante. <b>ISENTO DE GLUTEN, SEM LACTOSE   SEM LEITE E DERIVADOS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com aproximadamente 100 g, não quebrados, e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e</p>		PACOTE	700	5,64	3.948,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>informação nutricional no rótulo. Data de fabricação e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p><b>Legislação:</b> Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, Mapa Instrução Normativa nº 28, de 12/06/07, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014, ANVISA Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
19	<p><b>BISCOITO DE ARROZ</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto a base de arroz. <b>ISENTO DE GLÚTEN E GORDURA TRANS</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 150g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Instrução</p>	PACOTE	300	8,78	2.634,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, Mapa Instrução Normativa nº 28, de 12/06/07, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014, ANVISA Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
20	<p><b>CACAU EM PÓ</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido da pasta de cacau (Theobroma cacao L.) 100% cacau em pó. Ingredientes: Cacau em pó alcalino.</p> <p><b>Características gerais: ISENTA LECITINA DE SOJA, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, EDULCORANTES E CORANTES ARTIFICIAIS</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso 200 g devidamente registrado e rotulado. Validade mínima após entrega: 10 meses.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 4, de 24/11/88, CNS/MS Resolução nº 387, de 05/08/99, ANVISA Resolução RDC nº 264, de</p>	PACOTE	800	8,21	6.568,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e alterações, quando houver.					
21	<p><b>CAFÉ EM PÓ</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto em pó torrado e moído obtido dos grãos de café das espécies arábica e robusta ou blends, torrados ou moídos e submetidos à extração sob pressão em altas temperaturas e concentração de sólidos solúveis. <b>ISENTA: MALTODEXTRINA E ADITIVOS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem de 250g. Deverão constar, de forma clara e legível, as seguintes informações: _ Identificação do produto, inclusive marca; _ Nome e endereço e/ou CNPJ, do fabricante e/ou produtor; _ Data de fabricação e Lote; _ Data de validade; _ Peso líquido; validade mínima de 6 meses da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Registro no Ministério da Saúde, selo de pureza ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café. Resolução RDC nº 277, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de</p>		PACOTE	5.000	9,06	45.300,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>23/12/19, ANVISA e alterações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
22	<p><b>COCO RALADO DESIDRATADO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Polpa de coco ralado desidratado e parcialmente desengordurado. <b>ISENTO DE AÇÚCAR E ADITIVOS ALIMENTARES.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 4 meses de validade no momento da entrega.</p>		PACOTE	2.500	5,70	14.250,00
23	<p><b>COLORAU</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> A base de urucum pó fino e homogêneo, na cor vermelha, com cheiro e sabor característico.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalagem plástica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Com data de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Resolução RDC nº 276, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa nº 17,</p>		UNIDADE	2.500	2,00	5.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	de 29/05/18, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver					
24	<b>COMINHO</b> – Moído, sem umidade. Com cheiro e sabor característico, embalagem plástica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Com data de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega Apresentado em embalagem com peso de 100g.	UNIDADE	500	2,29	1.145,00	
25	<b>CRAVO DA ÍNDIA</b> <b>Composição Obrigatória:</b> coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios. <b>ISENTO DE DETRITOS DO PRÓPRIO PRODUTO E IMPUREZAS DOS GRÃOS OU SEMENTES. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, BOLORES E MOFO.</b> <b>Embalagem:</b> Embalado em embalagem plástica transparente fornecimento: pacotes de 01 Kg. <b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Resolução RDC nº 276, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa nº 17, de 29/05/18, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver	KG	50	70,00	3.500,00	
26	<b>CANELA EM PAU</b> <b>Composição Obrigatória:</b> Sem umidade, seco. Ausência de sujidades, parasitas, lavras, bolores e mofo. Cheiro, cor e sabor próprio.	KG	50	68,50	3.425,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Embalagem:</b> Pacotes individuais de 01 Kg, em sacos transparentes. Apresentando data de fabricação e prazo de validade.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Resolução RDC nº 276, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa nº 17, de 29/05/18, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p>					
27	<p><b>CARNE BOVINA CORTE: PATINHO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, cor vermelho-vivo, sem nervos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (SIM, SIE, SIF) tendo inspeção.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalada em saco plástico transparente e atóxico, próprio para alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar peso líquido máximo de 2 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal,</p>		KG	3.000	37,50	112.500,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIM OU SIE) com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p>					
28	<p><b>CARNE BOVINA CORTE: ALCATRA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, cor vermelho-vivo, sem nervos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (SIM, SIE, SIF) tendo inspeção.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalada em saco plástico transparente e atóxico, próprio para alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o</p>		KG	3.000	38,01	114.030,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>momento do consumo. O produto deverá apresentar peso líquido máximo de 2 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIM OU SIE) com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p>					
29	<p><b>CARNE BOVINA CORTE : ACÉM</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, precedente de quarto dianteiro. Congelada, sem osso, cor vermelho-vivo, sem nervos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas</p>		KG	3.000	39,89	119.670,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>autoridades competentes (SIM, SIE, SIF) tendo inspeção. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, próprio para alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deverá apresentar peso líquido máximo de 2kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIM OU SIE) com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p>					
30	<p><b>CARNE BOVINA CORTE: COXÃO MOLE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais saudáveis, humanitariamente</p>	KG	3.000	40,80	122.400,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

<p>abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, procedente de quarto dianteiro. Congelada, sem osso, cor vermelho-vivo, sem nervos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (SIM, SIE, SIF) tendo inspeção. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, próprio para alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deverá apresentar peso líquido máximo de 2kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIM OU SIE) com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução</p>					
--	--	--	--	--	--



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver					
31	<p><b>CARNE BOVINA PARA SER MOÍDA: COXÃO DURO MOÍDA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> isenta de sebo, cartilagens, nervos e ossos, com no máximo 15% de gordura. Produto fresco, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1kg do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19,</p>		KG	4.000	37,50	150.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Anvisa e atualizações, quando houver					
32	<p><b>CARNE BOVINA- CHARQUE TRASEIRO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Carne bovina salgada, curada, dessecada. De 1º qualidade, de consistência firme, com cheiro, cor e sabor próprios isenta de sujidades físicas ou químicas, parasitas larvas e materiais estranhos.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionadas em embalagens transparentes e atóxicas contendo 500g do produto, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, do registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p>		KG	2.000	50,58	101.160,0 0
33	<p><b>CARNE SUÍNA – CORTE LOMBO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Carne proveniente de machos e fêmeas de espécie suína, sadios,</p>		KG	4.000	29,88	119.520,0 0



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

<p>humanitariamente abatidos (segundo regulamento técnico vigente de método de insensibilização de animais de açougue) e sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada sob rígidas condições de higiene, aparada, cortada em cubos, congelada e apresentada no corte pernil. Os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 2 cm de lado, devidamente aparados e sem pele, com lipídios totais de no máximo 5%. sem tempero, sem adição de sal em peça.</p> <p><b>Embalagem:</b> Peso líquido de 01 até 02 quilos. Sem pele, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo intacta transparente, atóxica, resistente (devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF OU CIDASC). com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. transportada em temperatura inferior a -12°C (graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 711, de 01/11/95, Mapa Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Instrução Normativa nº 17, de 29/05/13, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA</p>					
--	--	--	--	--	--



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Portaria nº 155, de 17/08/16, Mapa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Portaria nº 1.304, de 07/08/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.					
34	<b>EXTRATO DE TOMATE –</b> <b>Composição Obrigatória:</b> Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, são e limpos. <b>ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, AÇÚCARES, PELE E SEMENTES, AMIDO, CONSERVADORES E CORANTES DE QUALQUER NATUREZA.</b> <b>Embalagem:</b> acondicionados em sachê contendo 340g, íntegro, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso líquido. Embalagem secundária caixas de papelão reforçadas. <b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Resolução RDC nº 272, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa, nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver		UNIDADE S	2.500	5,58	13.950,00
35	<b>FARINHA DE MANDIOCA AMARELA</b> <b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido de raízes de mandioca, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; classificada como grupo seca, classe fina, tipo 1 e de baixa acidez, amarela, não torrada.		KG	2.000	9,29	18.580,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>Deve apresentar cor, odor e sabor próprios. <b>ISENTA: DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE FERMENTAÇÃO E MOFO, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E INSETOS VIVOS OU MORTOS, DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. DEVE SER ISENTA DE CORANTES E ADITIVOS ALIMENTARES DE QUALQUER NATUREZA.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de 1 Kg envolto em saco plástico transparente atóxico. Na embalagem deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº 52, de 07/11/11, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p>					
36	<p><b>FARINHA DE AVEIA:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto obtido da moagem de grãos integrais da aveia. <b>ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 200g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega</p>	UNIDADE	600	5,65	3.390,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

37	<p><b>FARINHA DE TRIGO TIPO 01 TRADICIONAL.</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico . <b>ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 01 kg Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega</p>		KG	700	7,96	5.572,00
38	<p><b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico . <b>ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 01 kg Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega</p>		KG	800	6,48	5.184,00
39	<p><b>FEIJÃO CARIOCA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Grão comestível de feijão in natura, proveniente da espécie "Phaseolus vulgaris". Constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Feijão comum, classe</p>		KG	2.000	8,98	17.960,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>cores, carioca tipo 1. <b>ISENTO DE MOFOS, CARUNCHOS E SUJIDADES</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem plástica de 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, MA Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Instrução Normativa nº 23, de 02/08/04, Mapa Decreto Nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 12, de 28/03/08, Mapa Instrução Normativa nº 56, de 24/11/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa. e atualizações, quando houver.</p>					
40	<p><b>FEIJÃO FRADINHO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Grão comestível de feijão in natura, Constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Feijão tipo 1. <b>ISENTO DE MOFOS, CARUNCHOS E SUJIDADES.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem plástica de 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto,</p>		KG	2.000	7,20	14.400,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, MA Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Instrução Normativa nº 23, de 02/08/04, Mapa Decreto Nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 12, de 28/03/08, Mapa Instrução Normativa nº 56, de 24/11/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA. e atualizações, quando houver.</p>					
41	<p><b>FEIJÃO PRETO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Grão comestível de feijão in natura, Constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Feijão comum, classe cores, preto tipo 1</p> <p><b>ISENTO DE MOFOS, CARUNCHOS E SUJIDADES.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem plástica de 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, MA Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Instrução</p>		KG	2.000	6,60	13.200,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Normativa nº 23, de 02/08/04, Mapa Decreto Nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 12, de 28/03/08, Mapa Instrução Normativa nº 56, de 24/11/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA. E atualizações, quando houver.					
42	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ.</b> Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.		UNIDADE	500	2,25	1.125,00
43	<b>FÍGADO BOVINO</b> <b>Composição Obrigatória:</b> carne bovina, tipo víscera in natura, tipo fígado, apresentação inteiro, congelado. Características adicionais: firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, 1ª qualidade. Deverá ser congelado à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la. <b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem de no máximo 02 kg em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto,		KG	4.000	26,33	105.320,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).</p> <p><b>Legislação:</b> As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA.</p>					
44	<p><b>FORMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS 2 FASE (06 A 01 ANO)</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto em pó destinado à alimentação de lactentes a partir do 6º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. A base de proteínas lácteas. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos e ser isento de sacarose. Todos os ingredientes, incluindo aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em latas contendo 400g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 8 meses no momento da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Codex Alimentarius Codex Stan 193-1995 Resolução RDC nº 222, de 05/08/02, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de</p>	UNIDADE	300	42,27	12.681,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>19/09/11, ANVISA Resolução RDC nº 43, de 19/09/11, Anvisa Resolução RDC nº 44, de 19/09/11, Anvisa Resolução RDC nº 46, de 19/09/11, Anvisa Resolução RDC Nº 45, de 25/09/14, Anvisa Resolução RDC nº 46, de 25/09/14, Anvisa Resolução RDC nº 47, de 25/09/14, Anvisa Resolução RDC Nº 49, de 25/09/14, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 193, de 12/12/17, ANVISA Resolução RDC nº 241, de 26/07/18, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
45	<p><b>FUBÁ DE MILHO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Fubá de milho simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas, larvas.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem: em saco plástico transparente atóxico. Pacote 500 g Validade: Prazo mínima de 04 meses a contar da data de entrega do produto .</p>	UNIDADE	1.000	6,24	6.240,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

46	<p><b>FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO-FLOCÃO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Para Cuscuz Produto obtido a partir do milho submetido à secagem, de germinação, moagem, cozimento, pré-secagem, laminação e torrefação. Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. <b>ISENTA: açúcar, corantes artificiais, aromas sintéticos e naturais.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem plástica contendo 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.</p>					
			UNIDADE	10.000	3,09	30.900,00
47	<p><b>FRANGO INTEIRO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Frango inteiro, de primeira qualidade, produto congelado com osso, peças inteiras, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem em saco plástico transparente. Contendo identificação do produto, marca</p>					
			KG	8.000	18,67	149.360,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>do fabricante, prazo de validade, marcar e carimbos oficiais. Com peso não superior a 3 Kg. Validade de 06 meses.</p> <p><b>Legislação:</b> Devem estar de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N.304 de 22/04/96 e N.145 de 22/04/98. ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p>					
48	<p><b>FRANGO CORTE: PEITO COM OSSO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto congelado, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.</p>	KG	7.000	26,92	188.440,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Legislação:</b> Devem estar de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N.304 de 22/04/96 e N.145 de 22/04/98, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p>					
49	<p><b>FRANGO CORTE: COXA E SOBRECOXA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto congelado, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Devem estar de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N.304 de 22/04/96 e N.145 de 22/04/98, ANVISA Decreto nº 9.013,</p>	KG	4.000	16,87	67.480,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver					
50	<p><b>IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pela fermentação do leite e/ou leite reconstituído por fermentos lácticos próprios (com cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i>, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas) Com polpa de Morango: adicionado de açúcares e polpa/preparado de morango; O produto deve apresentar consistência semi-sólida (líquida cremosa); cor, odor e sabor característicos da fruta e ou substância aromatizante/saborizante adicionada Selo de inspeção SIF, SIE OU SIM. <b>ISENTO: AMIDOS E EDULCORANTES.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem primária: garrafa de polietileno 900ml.</p> <p><b>Legislação:</b> Decreto Lei nº 986, de 21/10/69 Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07, Mapa Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9,013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331,</p>	UNIDADE	1.500	8,95	13.425,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
51	<p><b>IOGURTE INTEGRAL SABOR AMEIXA</b> -</p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> leite pasteurizado, açúcar, preparado de ameixa sem semente, espessantes e fermentos lácteos. <b>SEM GLÚTEN.</b> Com polpa de ameixa: adicionado de açúcares e polpa/preparado de ameixa; O produto deve apresentar consistência semi-sólida (líquida cremosa); cor, odor e sabor característicos da fruta e ou substância aromatizante/saborizante adicionada Selo de inspeção SIF, SIE OU SIM. <b>ISENTO: AMIDOS E EDULCORANTES.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem primária: garrafa de polietileno 900ml.</p> <p><b>Legislação:</b> Decreto Lei nº 986, de 21/10/69 Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07, Mapa Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9,013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução</p>	UNIDADE	1.500	8,95	13.425,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
52	<p><b>IOGURTE DE POLPA DE FRUTAS, ZERO LACTOSE</b> (sabores morango, coco e frutas). Em embalagem primária própria que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem primária: unidade de 170 g</p> <p><b>Legislação:</b> Decreto Lei nº 986, de 21/10/69 Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07, Mapa Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9,013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.</i></p>		UNIDADE	300	8,93	2.679,00
53	<p><b>LEITE DE COCO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Emulsão aquosa extraída de frutos são e maduros do coqueiro por processos mecânicos adequados.</p>		UNIDADE	2.000	3,63	7.260,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO,</b> líquido espesso e translúcido, branco leitoso com odor e sabor característicos, não rançoso.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionados em embalagem tetra pak ou vidro, ou plástica contendo 200 ml cada, rotulado de acordo com a legislação vigente. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses.</p>					
54	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. <b>NÃO CONTENDO GLÚTEN.</b> Devendo ter boa solubilidade <b>PODERÁ CONTER: EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA2) ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS (DENTRO DO PADRÃO LEGAL, DEVENDO ATENDER À LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA VIGENTE).</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Devendo ter boa solubilidade, acondicionado em embalagem aluminizada, de 200g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Portaria nº 31, de 13/01/98, SVS/MS Instrução Normativa nº 11, de 09/09/99, MAA.Resolução RDC nº 269, de 22/09/05, Anvisa Instrução</p>	UNIDADE	18.000	9,97	179.460,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>Normativa nº 69, de 13/12/06, Mapa Resolução nº 03, de 10/01/08, SAA/SP Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 244, de 17/08/18, Anvisa Instrução Normativa nº 53, de 01/10/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
55	<p><b>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Leite fluido integral e enzima lactase <b>COM OU SEM ADIÇÃO DE FOSFATO TRICÁLCIO, VITAMINAS A, C, D e E, FERRO, ZINC E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de lata 380g, ou embalagem aluminizada 400 g original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>	UNIDADE	600	29,89	17.934,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

56	<p><b>LEITE DESNATADO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Leite desnatado, mix de vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja.</p> <p><b>Embalagem:</b> A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Acondicionado em embalagem de 300g.</p> <p><b>Legislação:</b></p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.</i></p>					
			UNIDADE	100	27,43	2.743,00
57	<p><b>LEITE DE COCO PRONTO PARA BEBER:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Água, leite de coco, aroma idêntico ao natural de leite, celulose microcristalina, goma xantana, ácido cítrico e sorbato de potássio. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUTO VEGANO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE.</b> O produto deverá estar lacrado, intacto, com lacre. Deve conter no rótulo modo de preparo, instruções de uso, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade esta com no mínimo 6 meses a partir da</p>					
			UNIDADE	50	19,00	950,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>entrega do produto. Com registro no MAPA.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem primária: garrafa de polietileno 900 ml.</p> <p><b>Legislação:</b></p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS</i></p>					
58	<p><b>LEITE EM PÓ DE SOJA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Mistura à base de proteína isolada de soja (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, riboflavina, vitamina A, niacinamida, vitamina B6, mononitrato de tiamina, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina D, vitamina B12, emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante e corante natural betacaroteno), açúcar, maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de lata 300g, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)</p>		UNIDADE	50	14,27	713,50



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS</i></p>					
59	<p><b>LOURO EM FOLHAS</b></p> <p>Deverá apresentar conter apenas folhas desidratadas de louro. Apresentar características organolépticas (cor, odor, sabor, textura e aparência) próprias do produto. <b>EMBALAGEM:</b> deverá estar intacta e conter as informações nutricionais e validade. 10 g</p>		PACOTE	800	3,66	2.928,00
60	<p><b>MACARRÃO ESPAGUETE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial com água adicionada de ovos. massa seca com ovos fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. <b>ISENTA MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 500 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.</p>		PACOTE	6.000	4,77	28.620,00
61	<p><b>MASSA PARA SOPA DE SÊMOLA TIPO ANEL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto não fermentado, obtido pelo</p>		UNIDADE	10.000	5,59	55.900,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1 (sêmola e/ou semolina de <i>Triticum aestivum</i> L. e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), e/ou derivados de trigo durum (<i>Triticum durum</i> L.), enriquecida com ferro e ácido fólico, exclusivamente com água.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 500 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.</p>					
62	<p><b>MASSA DE SEMOLA SOPA DE LETRINHAS.</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: cúrcuma e urucum.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 500 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.</p>		PACOTE	1.000	9,50	9.500,00
63	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Massa seca com ovos, de 1ª qualidade – fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 500 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo de validade mínimo de 06</p>		PACOTE	6.000	9,37	56.220,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	meses, a contar a partir da data de entrega.					
64	<p><b>MACARRÃO SEMOLA COM VEGETAIS PARAFUSO TIPO TRICOLOR.</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> SEMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, TOMATE DESIDRATADO, ESPINAFRE DESIDRATADO.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 500 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.</p>		PACOTE	1.000	6,90	6.900,00
65	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante. <b>SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE.</b> fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 500 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS</i></p>		PACOTE	100	8,94	894,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

66	<p><b>MILHO PARA MUNGUNZÁ AMARELO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500 g; validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 109, de 24/02/89, M.A. Resolução nº 60, de 05/09/07, ANVISA Decreto nº 6.268, de 22/11/07. Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa e atualizações, quando houver</p>		PACOTE	3.000	5,02	15.060,00
67	<p><b>MILHO VERDE EM CONSERVA:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> contendo apenas milho e água.</p> <p><b>EMBALAGEM:</b> tipo sache de 170g.</p> <p><b>Não pode ser em lata.</b></p> <p>Identificação do produto, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento, peso líquido e registro no Ministério da agricultura e /ou saúde.</p>		PACOTE	400	5,82	2.328,00
68	<p><b>MARGARINA VEGETAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> com sal - 55 a 75% de lipídios a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos, deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, <b>ISENTA DE GORDURA TRANS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de no mínimo 500 gramas polietileno</p>		UNIDADE	400	7,93	3.172,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde</p> <p><b>Legislação:</b></p> <p>Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17</p> <p>Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p>					
69	<p><b>MANTEIGA COM SAL:</b> De primeira qualidade. Deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isentos de aditivos alimentares.</p> <p>de primeira qualidade.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de no mínimo 200 gramas polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde</p>	UNIDADE	400	7,87	3.148,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Legislação:</b></p> <p>Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17</p> <p>Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p>					
70	<p><b>MILHO DE PIPOCA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Tipo 01. Grãos provenientes da espécie Zea mays L., subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180° C. O produto deverá conter no mínimo 95%, em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem secundária 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, MA Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Instrução Normativa nº 61, de 23/12/11, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de</p>		PACOTE	3.000	4,37	13.110,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	22/04/14, Mapa e atualizações, quando houver					
71	<p><b>ÓLEO DE SOJA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos dos grãos da espécie <i>Glycine max</i> (L) Merrill, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Deverá ser classificado como Tipo 1.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem pet com 900 ml.</p> <p><b>Legislação:</b> Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78 Portaria nº 685, de 27/08/98, SVS/MS Instrução Normativa Interministerial nº 01, de 01/04/04 Resolução RDC nº 270, de 22/09/05, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 22/12/06, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa e atualizações, quando houver</p>		UNIDADE	4.000	10,92	43.680,00
72	<p><b>ORÉGANO DESIDRATADO:</b> Orégano desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 10 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade</p>		PACOTE	800	2,50	2.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.					
73	<p><b>OVOS DE GALINHA-</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme. Com o selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM),</p> <p><b>Características gerais:</b> Cor da Casca: Branco Tipo: Grande (SIF ou SISBI) ou Especial ou Grande (SISP); Peso da Dúzia = 660 a 708 g (SIF ou SISBI) ou 600 a 720 g (SISP); Peso Unitário: 55 a 59 g (SIF ou SISBI) ou 55 a 60 g (SISP); Categoria: Classe A.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 01, de 09/01/03, MA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p>	Dúzia	10.000	9,64	96.400,00	
74	<p><b>PASSADA RÚSTICA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> TOMATE</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionados em sachê contendo 300g, íntegro, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso líquido. Embalagem secundária caixas de papelão reforçadas.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Resolução</p>	UNIDADE	2.000	5,50	11.000,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	RDC nº 272, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa, nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver					
75	<p><b>PEIXE- FILÉ DE MERLUZA NACIONAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Filé de peixe merluza, congelado, sem pele, sem tempero, limpo, eviscerado, descabeçado, descamado, sem espinhas, livre de nadadeiras. Com cor, cheiro, sabor e textura próprios, sem manchas esverdeadas.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente com até 1 kg. no rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Conforme legislação vigente: portaria 142 de 24/07/12 – INMETRO e ofício circular GA/DIPOA 26/2010 – mapa fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses</p> <p><b>Legislação:</b> Mapa Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa nº 29, de 23/09/15, Mapa Portaria CDA nº 22, de 22/07/16, CDA/SAA Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/17 Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17, Mapa Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa Instrução Normativa nº 34, de 25/09/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa</p>					
		KG	200	46,13	9.226,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver					
76	<p><b>PEIXE FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido através de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral, de peixes da espécie <i>Oreochromis niloticus</i>, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária, livres de espinhas, escamas, pele ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ser submetidos a processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).</p> <p><b>Embalagem:</b> primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente com até 1 kg. no rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Conforme legislação vigente: portaria 142 de 24/07/12 – INMETRO e ofício circular GA/DIPOA 26/2010 – mapa fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses</p> <p><b>Legislação:</b> Mapa Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 29, de 23/09/15, Mapa Portaria CDA nº 22, de 22/07/16, CDA/SAA Decreto</p>					
		KG	200	40,48	8.096,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Federal nº 9.013, de 29/03/17 Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17, Mapa Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa Instrução Normativa nº 34, de 25/09/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa  e atualizações, quando houver.					
77	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA-CLARA</b>  <b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido a partir do processamento da farinha da soja desengordurada, proteína isolada de soja e/ou proteína concentrada de soja. Aspecto: grânulos médios, cor: característica, aroma: característico, sabor: característico. Isento de matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto.  <b>Embalagem:</b> Embalagem primária: o produto deverá estar embalado em sacos de polietileno atóxico, fechado hermeticamente, com peso líquido de 400 g. secundário: fardos de polietileno reforçado, bem fechado, com peso líquido de 10 kg. validade mínimo de 08 (oito) meses, a partir da data de entrega do produto.		PACOTE	6.000	6,55	39.300,00
78	<b>PÃO FRANCES -.</b>  <b>Composição Obrigatória:</b> produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e		KG	1.500	16,24	24.360,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>ácido fólico, fermento biológico, água e sal.</p> <p><b>Características Gerais: ISENTA: DEVERÃO SER ISENTOS DE GORDURA TRANS, BAIXO CONTEÚDO DE GORDURAS SATURADAS (MÁXIMO DE 1,5 G DA SOMA DE GORDURAS SATURADAS E TRANS).</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. <b>Peso líquido</b> 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial..</p>					
79	<p><b>PÃO DOCE SABOR COCO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e</p>		KG	2.000	16,24	32.480,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>ácido fólico, fermento biológico, água, sal e coco ralado.</p> <p><b>Características Gerais: ISENTA: DEVERÃO SER ISENTOS DE GORDURA TRANS, BAIXO CONTEÚDO DE GORDURAS SATURADAS (MÁXIMO DE 1,5 G DA SOMA DE GORDURAS SATURADAS E TRANS).</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. <b>Peso líquido</b> 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>					
80	<p><b>PÃO DOCE SABOR FAROFA COM GOIABADA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha</p>		KG	2.000	16,24	32.480,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e goiabada.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. <b>Peso líquido</b> 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>					
81	<p><b>PÃO HOT-DOG</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à</p>		KG	1.500	16,24	24.360,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>rotulagem. <b>Peso líquido</b> 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>					
82	<p><b>PÃO DE FORMA DE INTEGRAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Deverá ser fonte de fibras.</p> <p><b>Características Gerais: ISENTA: FARELOS, LEITE, SORO DE LEITE E/OU LACTOSE, CORANTES DE QUALQUER NATUREZA, AROMAS ARTIFICIAIS E EDULCORANTES. ISENTOS DE GORDURA TRANS, BAIXO CONTEÚDO DE GORDURAS SATURADAS (MÁXIMO DE 1,5 G DA SOMA DE GORDURAS SATURADAS E TRANS). TEOR MÍNIMO DE FIBRAS ALIMENTARES: 3 GRAMAS EM 100G, MAS PREFERENCIALMENTE MÍNIMO DE 5 G EM 100 G</b></p>	UNIDADE	100	17,62	1.762,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido: 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) g cada fatia, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%..</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>					
83	<p><b>POLPA DE FRUTAS - ABACAXI</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; <b>isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e</b></p>		KG	1.500	18,92	28.380,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

**aromas artificiais;** com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.

**Embalagem:** acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.

**Legislação:** Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial</p>					
84	<p><b>POLPA DE FRUTAS – CAJU:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; <b>ISENTO DE MATERIAL MICROSCÓPICO OU MACROSCÓPICO PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA; AUSÊNCIA DE CORANTES E AROMAS ARTIFICIAIS;</b> com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato</p>					
			KG	1.500	17,88	26.820,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial</p>					
85	<p><b>POLPA DE FRUTAS - GOIABA:</b> <b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura</p>	KG	2.500	17,57	43.925,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

e são; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; **ISENTO DE MATERIAL MICROSCÓPICO OU MACROSCÓPICO PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA; AUSÊNCIA DE CORANTES E AROMAS ARTIFICIAIS;** com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.

**Embalagem:** acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.

**Legislação:** Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial</p>					
86	<p><b>POLPA DE FRUTAS ACEROLA:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; <b>ISENTO DE MATERIAL MICROSCÓPICO OU MACROSCÓPICO PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA; AUSÊNCIA DE CORANTES E AROMAS ARTIFICIAIS;</b> com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será</p>		KG	1.500	18,00	27.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

<p>considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p>					
--	--	--	--	--	--



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.					
87	<p><b>POLPA DE FRUTAS - MANGA:</b> <b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; <b>ISENTO DE MATERIAL MICROSCÓPICO OU MACROSCÓPICO PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA; AUSÊNCIA DE CORANTES E AROMAS ARTIFICIAIS;</b> com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento</p>					
			KG	2.500	21,52	53.800,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, ANVISA Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial</p>					
88	<p><b>POLPA DE FRUTAS – MARACUJÁ:</b> <b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; <b>ISENTO</b></p>	KG	1.000	24,53	24.530,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

**DE MATERIAL MICROSCÓPICO OU MACROSCÓPICO PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA; AUSÊNCIA DE CORANTES E AROMAS ARTIFICIAIS;** com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.

**Embalagem:** acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.

**Legislação:** Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18,



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial</p>					
89	<p><b>POLPA DE FRUTAS – UMBU:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; <b>ISENTO DE MATERIAL MICROSCÓPICO OU MACROSCÓPICO PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA; AUSÊNCIA DE CORANTES E AROMAS ARTIFICIAIS;</b> com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de</p>					
			KG	500	20,00	10.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>					
90	<p><b>POLPA DE TOMATE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Composição 100% tomate obtido</p>		UNIDADE	2.000	5,49	10.980,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>da concentração da polpa de frutos do tomateiro por processo tecnológico adequado, <b>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CORANTES, SEM ESTABILIZANTES OU CONSERVANTES. LIVRE DE GORDURAS</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem plástica de polietileno tipo Pouch, resistente, asséptica com no mínimo 340 g e deverá conter nome do produto, identificação do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado.</p>					
91	<p><b>TAPIOCA (GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA) (MASSA DE BEIJU)</b> - natural de primeira qualidade, produto íntegro, isento de sujidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes. Embalagem primária plástica, lacrada de 1kg. Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco ou armazenados em caixa de papelão.</p>		KG	1.000	10,03	10.030,00
92	<p><b>UVA PASSA ESCURA DESIDRATADA:</b></p> <p>Preta, sem semente, livre de fungos, embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 G</p>		UNIDADE	100	13,50	1.350,00
93	<p><b>QUEIJO MUSSARELA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Queijo mussarela: produto obtido por filtração de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite</p>		KG	200	45,51	9.102,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

<p>e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, pasteurizado por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas e cloreto de sódio, fatiado. Deverá sofrer processo de estabilização e maturação no período mínimo de 24 horas. Teor de sódio: máximo de 140 mg na porção de 30 g. <b>ISENTA: ESPECIARIAS, CONDIMENTOS, CORANTES DE QUALQUER NATUREZA, CONSERVADORES (EXCETUANDO-SE A NATAMICINA, QUE PODERÁ SER UTILIZADA SOMENTE NA SUPERFÍCIE). NÃO PODERÁ CONTER GORDURA E/OU PROTEÍNA DE ORIGEM NÃO LÁCTEA. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Fatiado no dia da entrega. Fatias de aproximadamente 30g. a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p><b>Legislação:</b> Mapa Portaria nº 358, de 04/09/97, Mapa Portaria nº 364,</p>					
---	--	--	--	--	--



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>de 04/09/97, Mapa Instrução Normativa nº 68, de 12/12/06, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC Nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17, Mapa Portaria nº 837, de 18/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>					
94	<p><b>SAL REFINADO IODADO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Cloreto de sódio para o consumo humano (extraído de fontes naturais), recristalizado, adicionado de antiemectante e iodo. De 1ª qualidade. Isento de impurezas e umidade.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo com 01 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante.</p> <p><b>Legislação:</b> Lei Federal nº 6.150, de 03/12/74 Decreto Federal nº 75.697, de 06/05/75 Lei Federal nº 9.005, de 16/03/95 Resolução RDC nº 28, de 28/03/00, ANVISA Resolução RDC nº 23, de 24/04/13, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de</p>		KG	2.000	2,58	5.160,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	28/03/14, Anvisa e atualizações, quando houver					
95	<p><b>SARDINHA EM CONSERVA EM ÓLEO COMESTÍVEL-</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas (com exceção de gônadas e rins) e livres de nadadeiras caudais, cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível, podendo também ser o próprio suco com óleo comestível. <b>ISENTA: conservadores</b></p> <p>Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP)</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química ou organolética do produto e embalagem secundária de caixas de papelão reforçadas. Fabricação: máximo 60 dias e data de validade de 10 meses na hora da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Lei Federal nº 11.959, de 29/06/09 Instrução Normativa nº 22, de 11/07/11, SDA/Mapa Resolução nº 1, de 12/07/11, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 29, de 23/09/15,</p>	UNIDADE	4.000	6,60	26.400,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Mapa Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19 e atualizações, quando houver.					
96	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL – VINAGRE DE ÁLCOOL</b> <b>Composição Obrigatória:</b> características: fermentado acético de álcool, acidez 4%. Líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprio. <b>ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.</b> <b>Embalagem:</b> Embalagem: em PVC (poli cloreto de vinila) ou polietileno tereftalato (pet), atóxico, com 500 ml. Embalagem: deve estar intacta. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 08 meses. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UNIDADE	1.500	3,31	4.965,00	
<b>SUBTOTAL</b>					<b>R\$ 3.003.397,50</b>	

## PADRÃO DE QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS HORTIFRUTÍCOLAS

97	<b>ABACAXI PÉROLA:</b> ótima qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas saudáveis, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Sem odor desagradável	UNIDADES	8.000	4,99	39.920,00	
----	--	----------	-------	------	-----------	--



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 01 kg.				
98	<b>ABOBRINHA ITALIANA</b> - unidades de tamanho médio, de ótima qualidade, compacta, íntegras, frescas, firmes, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte ou ataque de pragas. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UNIDADE	600	6,60	3.960,00
99	<b>ABACATE:</b> De ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 01 kg.		600	11,94	7.164,00
100	<b>AMENDOIM CRU</b> - Aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de	QUILOGRAMA	2.000	8,50	17.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 01 kg.				
101	<b>ALHO BRANCO</b> – Características técnicas: tipo especial, classe 6. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos de plástico de até 100 gramas.	QUILOGRAMA	1.000	20,15	20.150,00
102	<b>BATATA INGLESA</b> - Aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco, transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 01 kg.	QUILOGRAMA	5.000	7,80	39.000,00
103	<b>BATATA DOCE BRANCA</b> - De primeira qualidade, com casca sã, sem fermentos, frescas, com grau de maturação médio, intactas, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos.	QUILOGRAMA	1.000	5,19	5.190,00
104	<b>BANANA DA PRATA GRANDE</b> - Com médio grau de maturação procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, odores estranhos. Embalado em saco transparente, ou em caixa	DUZIA	8.000	6,00	48.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	plástica de PVC ou em caixote de madeira. Tamanho: 130 g				
105	<b>BANANA DA TERRA</b> - Aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira.	DUZIA	1.000	6,00	6.000,00
106	<b>BETERRABA</b> - Tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras e perfurações, deve ser isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	500	4,99	2.495,00
107	<b>BRÓCOLIS:</b> Brócolis sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem estar limpas, frescas e isentas de insetos e danos. Em embalagem resistente e transparente com data de colheita. Entregar em caixa plásticas, sem a presença de fertilizantes e ou agrotóxicos.	UNIDADE	200	10,08	2.016,00
108	<b>CEBOLA BRANCA</b> - De primeira qualidade, tipo salada, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas,	QUILOGRAMA	4.000	7,99	31.960,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.				
109	<b>CHUCHU</b> - In natura, consistência firme, casca lisa, sem manchas e brotos, sem rupturas ou defeitos, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de mofo, umidade, machucaduras, sujidades, parasitas e larvas. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	1.000	4,13	4.130,00
110	<b>CENOURA LARANJA</b> - In natura, consistência firme, casca lisa, sem manchas e brotos, sem rupturas ou defeitos, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de mofo, umidade, machucaduras, sujidades, parasitas e larvas. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	1.000	5,20	5.200,00
111	<b>GOIABA VERMELHA</b> - Aspecto firme, polpa consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores	QUILOGRAMA	2.000	4,84	9.680,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	e mofo. De tamanho adequado e novo. Sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.				
112	<b>LIMÃO TAITI</b> - in natura de primeira qualidade, aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	200	6,00	1.200,00
113	<b>MARACUJÁ AMARELO</b> - Redondo casca lisa graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Embalado transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	1.000	6,33	6.330,00
114	<b>MAÇÃ FUJI NACIONAL</b> - in natura de primeira qualidade, aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco	UNIDADE	50.000	1,60	80.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	transparente ou em caixa plástica de PVC.				
115	<b>MANGA TOMMY</b> - in natura de primeira qualidade, aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	10.000	4,50	45.000,00
116	<b>MAMÃO FORMOSA</b> - de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), com polpa firme e intacta. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira.	QUILOGRAMA	6.000	4,50	27.000,00
117	<b>MELANCIA REDONDA</b> - graúda de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo, ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionada a granel, pesando no mínimo 8kg cada. Embalado em saco transparente, ou em caixa	QUILOGRAMA	10.000	2,82	28.200,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	plástica de PVC ou em caixote de madeira.				
118	<b>MELÃO AMARELO</b> - in natura de primeira qualidade, aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	1.500	3,85	5.775,00
119	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - in natura de primeira qualidade, aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	500	5,00	2.500,00
120	<b>QUIABO SANTA CRUZ</b> - de tamanho regular, in natura de primeira qualidade, aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco	QUILOGRAMA	1.000	7,00	7.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	transparente ou em caixa plástica de PVC.				
121	<p><b>TANGERINA PONKAN</b> – In natura e de Primeira. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a</p> <p>manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formado, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Embalado em saco, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira.</p>	UNIDADES	50.000	1,84	92.000,00
122	<p><b>TOMATE ITALIANO</b> - Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a</p>	QUILOGRAMA	5.000	6,50	32.500,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira.				
123	<b>REPOLHO BRANCO</b> – com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas, firmes. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira.	QUILOGRAMA	1.000	6,84	6.840,00
124	<b>REPOLHO ROXO</b> – Unidades de tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, liso, com cor e sabor característicos da variedade. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas, insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Sem sinais de escurecimento enzimático ou	QUILOGRAMA	1.000	6,72	6.720,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa.				
125	<b>UVA VERDE ITÁLIA</b> - In natura e de Primeira. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 01 kg.	QUILOGRAMA	600	12,00	7.200,00
<b>SUBTOTAL</b>				<b>R\$ 590.130,00</b>	
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 3.593.527,50</b>	

1.2.1. As especificações técnicas dos itens acima devem constar expressamente nas propostas, sob pena de desclassificação da proposta de preços.

1.3. Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência do contrato terá início na data de sua assinatura e término em 31 de dezembro de 2025 (conforme cronograma de entrega), podendo sua vigência ser prorrogada, até a entrega total dos itens e limites definidos em lei.

1.5. Poderão participar deste pregão as empresas do ramo de atividade relacionada ao objeto deste edital e, EXCLUSIVAMENTE, as MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, assim consideradas, nos termos do art. 3º da Lei Complementar 123/2006, para os itens com valor total de até R\$ 80.000,00.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

1.6. Os documentos auxiliares e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam dos autos do processo administrativo.

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Alimentar-se não é apenas para suprir as necessidades físicas do corpo humano, hoje sabemos que a alimentação é também essencial para o desenvolvimento cognitivo desde a infância a fase adulta de uma pessoa; no âmbito escolar essas considerações já foram temas de pesquisas que comprovam o aumento dos índices escolares aliados a bons atos alimentares.

2.2. No Brasil a merenda escolar foi instituída como política educacional na década de 40 com intensão de reduzir a evasão, repetência, melhorar o rendimento escolar e ainda desenvolver nos educandos bons hábitos alimentares.

2.3. A Constituição Federal de 1988 no seu art. 208, trata a alimentação escolar como dever do estado em complementação com o poder público local, essa colocação é também assinalada no art. 1 da Resolução de nº 26/2013 do FNDE que diz: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução."; frisamos aqui que o PNAE suplementar, ficando ao encargo dos Estados e Municípios, a função principal de oferecer aos seus alunos do ensino básico, a merenda escolar.

2.4. A conexão entre a agricultura familiar e a alimentação escolar fundamenta-se nas diretrizes estabelecidas pelo PNAE, em especial no que tange o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local.

2.5. Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes do Município de Valente-Bahia, visando a manutenção do fornecimento de refeições no Restaurante/Refeitório das unidades escolares.

2.6. Essa demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricional mente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, como constituintes da alimentação aos seus estudantes nas refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) de acordo com a cultura regional.

2.7. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. As previsões contemplam os estudantes matriculados nos cursos de ensino básico, médio e fundamental, eventualmente, aos servidores e professores e a comunidade externa em eventos que são realizados durante o ano letivo de 2025.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

2.8. A presente aquisição visa atender aos alunos da rede municipal de ensino, através do fornecimento de alimentação escolar de qualidade, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem, rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis ao corpo, por meio de ações de educação alimentar, nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades durante o período letivo.

2.9. Diante dos expostos, faz-se necessária a aquisição dos itens relacionados nas planilhas em anexo deste documento, para que o município de Valente-Bahia, possa oferecer uma merenda escolar suficiente e de qualidade aos estudantes da rede municipal de ensino.

2.10 As especificações dos produtos que serão objetos do fornecimento, constantes nesse documento, além de representar o regular cumprimento das normas pertinentes, também se prestam a garantir o acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias dos estudantes.

### 3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo abrange a Contratação de Empresa para aquisição parcelada de gêneros alimentícios em geral para ser usado na Merenda Escolar para o consumo de alunos matriculados nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e cardápio elaborado pelas nutricionistas, devidamente aprovado pelo Conselho Municipal de Alimentação Escolar.

3.2. A contratação em tela visa assegurar uma alimentação escolar de qualidade, promovendo a saúde e o bem-estar dos estudantes, ao mesmo tempo em que otimiza os recursos públicos disponíveis e promove a eficiência na gestão dos processos de aquisição e distribuição de alimentos nas escolas municipais de Jaguarari.

3.3. Os bens fornecidos deverão estar de acordo com as descrições, detalhamento e especificações contidas nesse Termo de Referência, não eximindo a empresa da responsabilidade da execução de outras atividades atinentes ao objeto, a qualquer tempo e a critério da Administração.

### 4. DAS AMOSTRAS:

4.1 Findada a DISPUTA DE LANCE, e declarado a aceitabilidade da proposta reformulada, o licitante classificado em primeiro lugar, deverá apresentar AMOSTRA de todos os itens, num prazo de 02 (dois) dias úteis, após a declaração de classificada, podendo o referido prazo ser dilatado de acordo solicitação do licitante.

4.2. As amostras solicitadas pelo Departamento de Alimentação Escolar Municipal deverão ser apresentadas nas embalagens constantes neste Termo de Referência no endereço: XXXX.

4.3 O licitante vencedor deverá apresentar (uma) amostra de cada produto em sua embalagem original para análise. A avaliação será realizada pelas nutricionistas do Setor de Alimentação Escolar e Conselho de Alimentação



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

Escolar através de um checklist o qual será aprovado o produto que obtiver aceitação > 85%.

**4.4 AS AMOSTRAS DEVERÃO ESTAR IDENTIFICADAS** com data e nome da empresa licitante e entregues no Setor de Alimentação Escolar.

4.4.1 Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original e não forem entregues no horário e data previstos. Conforme o § 4º do Art. 25 da RESOLUÇÃO/FNDE/CD/Nº 38 DE 16 DE JULHO DE 2009.

4.5 Serão recebidos, apenas e exclusivamente, gêneros alimentícios condizentes com as amostras solicitadas.

### 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A licitante vencedora deverá proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal da Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência. 5.2. A empresa contratada deverá observar as obrigações contratuais, e realizar a entrega do objeto com as devidas qualidades conforme a descrição do objeto.

5.3. Os produtos referentes a esta contratação deverão ser entregues pelo fornecedor, de acordo com as especificações definidas em edital, sendo que o fornecedor deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

5.4. Os materiais/produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

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

5.6. Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados corretamente, devidamente armazenado em segurança conforme a legislação;

### 6. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO:

6.1. A aquisição do(s) produto(s) da presente licitação será realizada de forma parcelada de acordo com a necessidade da Administração Pública, sendo o prazo de entrega de até 03 (três) dias úteis, a contar da requisição do pedido emitida pelo órgão requisitante do contrato do Município de Valente-Bahia.

6.2. A empresa vencedora entregará os produtos no seguinte endereço: R. José Mota Lopes, s/nº, B. Centro, Valente - BA, ou no local especificado na ordem de fornecimento, com todos os custos e riscos do transporte por sua conta.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

6.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, fiscal administrativo, fiscal setorial ou equipe de fiscalização, através da elaboração de relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

6.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor. 6.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo previsto, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. 6.6. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6.6 Os gêneros alimentícios serão solicitados conforme a necessidade do Município e deverão ser entregues nas datas, nos locais e quantidades solicitadas, sendo designadas para o recebimento o servidor responsável pela alimentação escolar de cada local, a entrega deverá acontecer no horário de funcionamento da SEMAE e das escolas.

6.7 Os produtos deverão ser entregues no depósito da SEMAE e nas Unidades de Ensino que compõem as Regiões Administrativas do Município sede e zona rural.

6.8 O Setor Municipal de Alimentação Escolar, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com um dos (as) nutricionistas da Equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

6.8.1 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

6.8.1.1 Hortifrutigranjeiros - De acordo com a modalidade de ensino, creches integrais quinzenalmente e demais modalidades mensalmente,

6.8.1.2 Derivados lácteos e refrigerados: De acordo com o cardápio,

6.8.1.3 Produtos de panificação: De acordo com cardápio,

6.8.1.4 Carnes e derivados e produtos congelados: De acordo com cardápio,

6.8.1. 5 Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem do depósito da SEMAE.

6.9 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

6.10 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

6.10.1 Identificação do produto;

6.10.2 Embalagem original e intacta;

6.10.3 Data de fabricação;

6.10.4 Data de validade,

6.10.5 Peso líquido,

6.10.6 Número do Lote,

6.10.7 Nome do fabricante,

6.10.8 Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

### 7. ESTIMATIVA DOS PREÇOS REFERENCIAIS

7.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 3.593.527,50 (três milhões e quinhentos e noventa e três mil e quinhentos e vinte e sete reais e cinquenta centavos).

### 8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### 9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

### 10. DO MODELO DE GESTÃO DO OBJETO E DO CONTRATO

10.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

10.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

10.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

10.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

10.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

10.6. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

10.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

10.8. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, nos termos da Lei nº 14.103, de 2021, art. 117, §1º. 10.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

10.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

10.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

10.12. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual. 10.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

10.14. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

10.15. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

10.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

10.17. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

10.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

10.19. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

10.20. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. 10.21. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

### **11. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

#### **11.1. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA:**

11.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

#### **12.1. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

12.2.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### **12.3. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

12.3.1. Registro comercial, no caso de empresa individual.

12.3.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado acompanhado de documentos dos sócios, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores.

12.3.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhadas de prova de diretoria em exercício.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

12.3.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

12.3.5. Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, quando a proponente se tratar de MEI.

12.3.6. Será considerada inabilitada a empresa que apresentar objeto social incompatível com o objeto desta licitação.

### **12.4. DA REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

12.4.1. Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado, compreendendo os documentos a seguir.

12.4.2. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).

12.4.3. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

12.4.4. Regularidade perante as Fazendas, federal, estadual e municipal.

12.4.5. Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

12.4.6. Regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a CNDT vigente.

12.4.7. Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

12.4.8. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

12.4.9. Quando uma microempresa ou empresa de pequeno porte for declarada vencedora e haja alguma restrição quanto à regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for detentor da melhor proposta no certame, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

12.4.10. A não regularização da documentação no prazo acima previsto implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, sendo facultada à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

### **12.5. DA QUALIFICAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

12.5.1. A capacidade operacional da licitante será comprovada mediante apresentação de Certidão e/ou Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde comprove ter o licitante executado, ou esteja executando, objeto similar ao presente objeto licitado, desde que atenda e seja compatível com os itens do Termo de Referência deste instrumento convocatório.

12.5.2. Apresentação da Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária da sede da empresa licitante, correspondente ao ano de 2025 ou dentro do prazo de validade.

### **12.6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

12.6.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais na forma da legislação vigente aplicável, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado da sede da licitante, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

12.6.1.1. Para as empresas criadas no exercício em curso, apresentar a fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrada ou autenticada na Junta Comercial do Estado da Sede ou Domicílio da licitante.

12.6.1.2. Somente serão consideradas habilitadas as licitantes que apresentarem juntamente com os Balanços Patrimoniais os respectivos Índices de Liquidez Geral - ILG, Solvência Geral - ISG e Liquidez Corrente - ILC igual ou maior que 1 (um). 12.6.1.3. Apresentar declaração, assinada por profissional devidamente habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pela licitante dos índices econômicos previstos no item acima.

12.6.2. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante vigente na data de abertura do certame.

### **12.7. DEMAIS ELEMENTOS DE HABILITAÇÃO E CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO**

12.7.1. Licença (Alvará) de Funcionamento relativo ao domicílio ou sede do licitante em plena vigência.

12.7.2. Declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

12.7.3. Declaração de que a proposta apresentada para essa licitação foi elaborada de maneira independente.

12.7.4. Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal servidor público do Poder Executivo e/ou Legislativo Municipal exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão.

12.7.5. Certidão negativa do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP ([www.portaldatransparencia.gov.br/](http://www.portaldatransparencia.gov.br/));



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

12.7.6 Certidão negativa do 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](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

12.7.7 Certidão negativa de licitante Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>

12.7.8 A contratação, observará integralmente, ao que dispõe os artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123/2006 com suas alterações introduzidas pela Lei Complementar 147/2014 e de acordo com a regulamentação no âmbito municipal através do Decreto Municipal nº 248, de 2025, o qual dispõe que o direito de exclusividade e/ou prioridade para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas local ou regionalmente, aqueles cuja sede não se situe no raio acima de 150 (cento e cinquenta) quilômetros da sede do Município.

### 13. DO PAGAMENTO:

13.1. O prazo para pagamento das notas fiscais apresentadas será de até 30 (trinta) dias contados a partir da entrega da nota fiscal no protocolo da Secretaria de Administração e Finanças, devidamente atestada e acompanhada da seguinte documentação hábil à quitação: Certidão de Regularidade Fiscal com as Fazendas Nacional, Estadual e/ou, Municipal, CRF/FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

13.2. Na hipótese de estarem os documentos discriminados no item 13.1 com a validade expirada, o pagamento poderá ser realizado, sendo-lhe ofertado o prazo de 5(cinco) dias úteis para regularização da mencionada documentação, sob pena de rescisão unilateral do respectivo contrato.

### 14. DOS REAJUSTES DE PREÇOS E DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

14.1. É vedado qualquer reajuste de preços pelo período de 12 meses, com fulcro na Lei nº 10.192 de 14/02/2001, exceto por força de legislação ulterior que o permita, porém, poderá haver revisão, repactuação ou reequilíbrio econômico financeiro.

14.2. A revisão de valores, para majorar ou diminuir, poderá ocorrer de ofício ou a pedido da Contratada, nas seguintes condições:

14.2.1. Para reestabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, desde que demonstrado, por parte da licitante contratada, alteração substancial nos preços praticados no mercado, nos termos do art. 124, II “d”, da Lei nº 14.133/2021.

14.2.2. Para diminuir, quando a Administração verificar que o preço contratado se encontra substancialmente superior ao praticado no mercado.

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do Art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

14.1.1 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

cento) do valor inicial atualizado do contrato. 14.1.2. 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.

14.1.3 A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

14.1.4. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar as consequências indicadas no art. 139 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021 e no Termo de Referência, anexo ao Edital.

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

14.1.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.1.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.1.5.3 Indenizações e multas.

### **15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

15.1. Manter, durante toda a vigência do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao instrumento, sob pena de sua extinção e aplicação das penalidades ora previstas.

15.2. Alocar todos os recursos necessários para obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza ao Município.

15.3. Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes do fornecimento, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer ao Município comprovante de quitação com os órgãos competentes.

15.4. Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas durante o fornecimento.

15.5. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao Município ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Município.

15.6. Responsabilizar-se pela obtenção de alvarás, licenças ou quaisquer outros termos de autorização que se façam necessários à execução do fornecimento.

15.7. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto firmado com o Município, sem prévia e expressa anuência.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

15.8. Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Município.

15.9. Entregar os produtos no prazo máximo definido no Termo de Referência, após o recebimento da ordem de fornecimento.

15.10. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo contratante, bem como substituir, sem ônus adicionais e no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades, os produtos cujos padrões de qualidade, segurança e finalidade não se prestem ao seu fim específico.

15.11. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos, cuja qualidade, finalidade, eficácia procedência e eficiência, apresentem qualquer nível de desatendimento ao fim a que se presta, ou suspeita em relação a sua procedência, ou ainda, aquele em que se verificarem vícios, defeitos de fabricação, violação, transporte inadequado, incorreções ou falhas resultantes do fornecimento.

15.12. A empresa contratada deverá ciente que:

15.12.1. Especificação do objeto contratado está de acordo com as exigências contidas no Termo de Referência deste edital.

15.12.2. Não ter no quadro da empresa licitante, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

15.12.3. Os preços apresentados na proposta deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste edital e seus anexos.

### **16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

16.1. Fiscalizar e acompanhar o andamento do fornecimento prestado pela contratada quando da execução do objeto contratual.

16.2. Notificar o fornecedor de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos itens.

16.3. Efetuar os pagamentos devidos observadas as condições estabelecidas.

16.4. Receber o fornecimento feito pela contratada, desde que estejam em conformidade com as especificações registradas.

### **17. FISCALIZAÇÃO**

17.1. Nos termos do artigo 117, da Lei nº 14.133/21 e o que dispõe o Decreto Municipal nº 058/2023, a Administração designará um servidor responsável, para acompanhar fiscalizar a execução do objeto, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

17.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

17.3. Da mesma forma, a adjudicatária, querendo, poderá indicar um preposto para, se aceito pelo Município, representá-la na execução do contrato.

17.4. Nos termos da legislação e do edital, o contrato assinado acompanhado da referida nota de empenho e juntamente com a ordem de fornecimento, constituirá documento de autorização para fornecimento dos itens objeto desta licitação.

17.5. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do contrato, deverão ser prontamente atendidas pela adjudicatária, sem ônus para a Administração.

### **18. DA GARANTIA:**

18.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

### **19. DISPOSIÇÕES GERAIS**

19.1. O Município reserva-se o direito de notificar a empresa contratada a respeito do fornecimento, mesmo que por algum motivo tenha sido adjudicado equivocadamente, se esse não estiver de acordo com as especificações técnicas deste Termo de Referência.

19.2. A licitante fica obrigada a fornecer os produtos de acordo com as especificações solicitadas, não se admitindo quaisquer modificações sem a prévia autorização do Município por intermédio da Secretaria correspondente.

Valente-Bahia, 06 de fevereiro de 2025.

**MAURA DA SILVA MIRANDA**  
**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,**  
**CULTURA, ESPORTE E LAZER.**



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

#### 1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desse estudo, a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar no ano letivo de 2025, em atendimento às necessidades dos alunos matriculados na rede municipal de ensino fundamental I e II, educação de jovens e adultos (EJA), educação Infantil (pré-escolas e creches), do município de Valente-Bahia.

#### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

A necessidade desta contratação visa o atendimento a demanda da Secretaria de Educação e Cultura do Município de Valente-BA, para a distribuição de MERENDA ESCOLAR, para aproximadamente, 4.714 (quatro mil e setecentos e quatorze) alunos da rede municipal de ensino, durante o exercício de 2025 garantindo assim o fornecimento da alimentação escolar aos alunos da rede municipal durante suas atividades letivas.

As quantidades de gêneros alimentícios para elaboração da merenda escolar a serem adquiridos foram apresentadas pelas nutricionistas com base na quantidade dos alunos de cada escola localizada dentro do Município, as planilhas de per capita de consumo foram elaboradas para atender a demanda dos alunos matriculados na rede municipal de ensino.

A presente contratação visa atender à demanda por gêneros alimentícios necessários para a composição das refeições fornecidas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando a oferta de alimentação escolar adequada, balanceada e de qualidade aos estudantes matriculados na rede municipal de ensino.

Tal medida busca cumprir as disposições legais estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e demais normativas aplicáveis, que preveem o direito à alimentação escolar como parte do desenvolvimento integral dos alunos.

Considerando a necessidade de promover a segurança alimentar e nutricional, os alimentos a serem adquiridos deverão observar critérios de qualidade, sazonalidade, sustentabilidade e regionalidade, garantindo que a composição nutricional das refeições atenda aos padrões exigidos pelo PNAE. Além disso, o fornecimento adequado é essencial para apoiar a permanência e o rendimento escolar, contribuindo para a diminuição da evasão e para o pleno desenvolvimento das crianças e adolescentes.

Portanto, a contratação se faz indispensável para assegurar o cumprimento das diretrizes de gestão escolar e a manutenção do funcionamento regular das unidades educacionais da rede municipal de ensino.

#### 3 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, uma vez que, documento, ainda não foi elaborado.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1A empresa vencedora deverá proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal da Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas nesse estudo e posteriormente, no Termo de Referência.

4.2 A(s) Contratada(s), deverá(ão) obedecer integralmente às disposições do Código da vigilância sanitária, das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes.

4.3. Os produtos referentes a esta contratação deverão ser entregues pelo fornecedor, de acordo com as especificações definidas em edital, sendo que o fornecedor deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues.

4.4. Os materiais/produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

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

4.6. Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados corretamente, devidamente armazenado em segurança conforme a legislação;

### 5 - DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

**Solução 1:** Aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens panificados e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contratação ou instrumento que o substitua. Existem alguns pontos que são positivos, por exemplo, não existir a necessidade de preparar o alimento no âmbito escolar; Não ter a necessidade de um espaço adequado para manuseio/preparo das refeições; Não há necessidade de mão de obra qualificada para preparar as refeições; Em contrapartida, também há perspectivas restritivas, por exemplo, restringe o cardápio à alimentos prontos para consumo, dificultando o atendimento aos objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável, a base de alimentos naturais, frutas, legumes e verduras, grãos e cereais diversificados, em preparações alimentícias pouco ou não processadas industrialmente, adequados à culturas e tradições locais e aos hábitos alimentares saudáveis. Além disso, a compra de alimentação escolar pronta diretamente por uma indústria restringe alimentos oriundos da agricultura familiar ou empreendedor rural e suas organizações dificultando o atendimento e não atingindo os objetivos específicos do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**Solução 2:** A aquisição de gêneros alimentícios de forma separada: permite uma alimentação mais equilibrada e nutritiva para os alunos, assim como



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

alimentos preparados diretamente na unidade de ensino permite ofertar alimentos frescos e com melhor sabor aos alunos uma vez que cada escola dispõe de cantinas (cozinhas) equipadas e com merendeiras (mão de obra) efetivas e contratadas para sua preparação, sendo esse formato utilizado durante todos os anos desde que foi implantado o programa PNAE no município, logo essa se comprova ser a melhor solução entre as duas opções propostas.

## 6. DA DESCRIÇÃO, QUANTITATIVO E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	PRODUTO	MARCA	ESPEC.	QTD	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1.	<p><b>AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO</b></p> <p><b>Composição OBRIGATÓRIA:</b> Sacarose obtida de Saccharum officinarum L, purificado por processos tecnológicos adequados.</p> <p><b>Embalagem:</b> em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, deve estar intacta, em pacotes de 1 kg. Não inferior a 180 dias.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Resolução RDC nº 271, de 22/09/05, ANVISA, Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Instrução Normativa nº 47, de 30/08/18, Mapa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p>		KG	12.000	5,12	61.440,00
2.	<p><b>AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Deverá apresentar conter apenas açafrão em pó. Apresentar características organolépticas (cor, odor, sabor, textura e aparência) próprias do produto. <b>Embalagem:</b> embalagem plástica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações</p>		PACOTE	1.500	3,35	5.025,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>nutricionais. Com data de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Resolução RDC nº 276, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa nº 17, de 29/05/18, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p>					
3.	<p><b>ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Específico para dietas isentas de açúcares (frutose, sorbitol e manitol). <b>Ingredientes permitidos:</b> <b>ASPARTAME, SUCRALASE, STEVISÍDEO.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem individual de 60 ou 80 ml contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério competente. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p> <p><b>Instrução para homologação:</b> Envio de 01 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A</i></p> <p><i>PORTADORES DE NECESSIDADES</i></p> <p><i>ALIMENTARES ESPECIAIS</i></p>		UNIDADE	60	7,00	420,00
4.	<p><b>AMIDO DE MILHO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de</p>		UNIDADE	1.000	6,40	6.400,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico.</p> <p><b>Embalagem:</b> Em pacotes de 500g. Embalagem deverá conter externamente identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá conter também data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p>						
5.	<p><b>ARROZ BRANCO TIPO 1</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Grãos de arroz in natura, proveniente da espécie <i>Oryza sativa</i>. Deve ser, preferencialmente, de procedência nacional. Beneficiado, Polido, Longo Fino ("Aguhinha"), Tipo 1.</p> <p><b>Embalagem :</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem de 01 kg a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, Mapa Lei nº 9.972, de 25/05/00 Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 6, de 16/02/09, Mapa Resolução RDC nº</p>			KG	5.000	6,86	34.300,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	7, de 18/02/11, Anvisa Instrução Normativa nº 2, de 06/02/12, MAPA; Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 294, de 29/07/19, Anvisa e atualizações, quando houver					
6.	<p><b>ARROZ PARBOILIZADO LONGO FINO - TIPO 1</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Grãos de arroz in natura, provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> L., longo fino, tipo 1, submetidos aos processos de beneficiamento e parboilização adequados. Deve ser, preferencialmente, de procedência nacional. Subgrupo Parboilizado polido, classe longo fino Tipo 1.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem de 01 kg a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, Mapa Lei nº 9.972, de 25/05/00 Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 6, de 16/02/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Instrução Normativa nº 2, de 06/02/12,</p>		KG	10.000	8,04	80.400,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	MAPA; Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 294, de 29/07/19, Anvisa e atualizações, quando houver.					
7.	<p><b>ARROZ INTEGRAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Classe longo fino Tipo 1.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem de 01 kg a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, Mapa Lei nº 9.972, de 25/05/00 Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 6, de 16/02/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Instrução Normativa nº 2, de 06/02/12, MAPA; Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, Anvisa Resolução RDC nº 294, de 29/07/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A</i></p>					
		KG	200	9,83	1.966,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.					
8.	<p><b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto resultante do corte (dois ou três) e flocagem (laminação do grão cortado) de grãos de aveia in natura, provenientes da espécie Avena Sativa, L, após limpeza, classificação e processamento tecnológico adequado.</p> <p><b>Características Gerais: ISENTA:</b> Deve apresentar-se livre de fermentação e mofo, de matéria terrosa, de parasitas e insetos vivos ou mortos, de odores ou sabores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Deve ser isenta de corantes e aditivos alimentares de qualquer natureza</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada original do fabricante, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria Ministerial nº 191, de 14/04/75 Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19,</p>	UNIDADE S	400	5,94	2.376,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	ANVISA e atualizações, quando houver					
9.	<p><b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> com acidez menor ou igual a 0,05% prensa a frio, fabricado a partir de matéria prima de qualidade, apresentando cor, aroma e características comuns ao produto.</p> <p><b>Embalagem:</b> em embalagem de vidro, em frascos escuros conteúdo de 500 ml, contendo no rótulo registro, nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº1 de 30/01/12, Mapa Instrução Normativa nº 24 de 18/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p>		UNIDADE \$	50	25,58	1.279,00
10	<p><b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (isenta de gorduras trans).</p> <p><b>Características Gerais: ISENTA DE GORDURAS TRANS CORANTES E CRISTAIS DE SAL OU AÇÚCAR INCRUSTADOS NA MASSA.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve integridade</p>		PACOTE	5.000	6,75	33.750,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria Ministerial nº 191, de 14/04/75 Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativo nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>Instrução para homologação:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
11	<p><b>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN. Composição Obrigatória:</b> Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. <b>O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, GORDURAS TRANS, GLÚTEN E LACTOSE.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa</p>	PACOTE	200	9,19	1.838,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Lei Federal nº 10674, de 16/05/03 Resolução RDC nº 222, de 05/08/02, ANVISA Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.)</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.</i></p>					
12	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA-</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amidos e/ou féculas, sal refinado, gordura vegetal <b>(ISENTA DE GORDURAS TRANS)</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega</p>	PACOTE	5.000	8,13	40.650,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>				
13	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA</b> <b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, óleos ou gordura vegetal <b>(ISENTA DE GORDURAS TRANS)</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, ANVISA Resolução RDC nº 7, de</p>	PACOTE	5.000	7,27	36.350,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
14	<p><b>BISCOITO DOCE SABOR COCO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de COMPOSIÇÃO massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal refinado, óleo ou gordura vegetal, leite ou soro de leite.</p> <p><b>ISENTA DE GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b></p> <p>Resolução RDC nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC</p>		PACOTE	5.000	7,27	36.350,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
15	<p><b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de COMPOSIÇÃO massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal refinado, óleo ou gordura vegetal, leite ou soro de leite. <b>ISENTA DE GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA</p>	PACOTE	5.000	6,90	34.500,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
16	<p><b>BISCOITO DOCE ISENTO DE LACTOSE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). <b>O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, GORDURAS TRANS, GLÚTEN E LACTOSE.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Lei Federal nº 10674, de 16/05/03 Resolução RDC nº 222, de 05/08/02, ANVISA Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de</p>	PACOTE	200	8,50	1.700,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.</i></p>					
17	<p><b>BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinhas, flocos, fibras, farelos ou semente de cereais integrais (aveia, e/ou trigo, e/ou arroz, e/ou gergelim, e/ou linhaça, e/ou quinoa, e/ou outra fonte de fibra alimentar), sal refinado, óleos.</p> <p><b>Características gerais:</b> isenta de gorduras trans. Corantes e cristais de sal ou açúcar incrustados na massa.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA</p>	PACOTE	200	9,33	1.866,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>Resolução RDC nº 45, de 03/11/10, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 138, de 08/02/17, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A</i></p> <p><i>PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.</i></p>					
18	<p><b>BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Polvilho, gordura vegetal, sal, ovo e corante natural de urucum. Assado e crocante. <b>ISENTO DE GLUTEN, SEM LACTOSE   SEM LEITE E DERIVADOS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com aproximadamente 100 g, não quebrados, e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Data de fabricação e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	PACOTE	700	5,64	3.948,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Legislação:</b> Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, Mapa Instrução Normativa nº 28, de 12/06/07, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014, ANVISA Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>				
19	<p><b>BISCOITO DE ARROZ</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto a base de arroz. <b>ISENTO DE GLÚTEN E GORDURA TRANS</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 150g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03 Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, Mapa Instrução Normativa nº 28, de 12/06/07, Mapa Resolução RDC</p>	PACOTE	300	8,78	2.634,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>nº 14, de 28/03/2014, ANVISA Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>				
20	<p><b>CACAU EM PÓ</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido da pasta de cacau (<i>Theobroma cacao</i> L.) 100% cacau em pó. Ingredientes: Cacau em pó alcalino.</p> <p><b>Características gerais: ISENTA LECITINA DE SOJA, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, EDULCORANTES E CORANTES ARTIFICIAIS</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso 200 g devidamente registrado e rotulado. Validade mínima após entrega: 10 meses.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 4, de 24/11/88, CNS/MS Resolução nº 387, de 05/08/99, ANVISA Resolução RDC nº 264, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa</p>	PACOTE	800	8,21	6.568,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e alterações, quando houver.					
21	<p><b>CAFÉ EM PÓ</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto em pó torrado e moído obtido dos grãos de café das espécies arábica e robusta ou blends, torrados ou moídos e submetidos à extração sob pressão em altas temperaturas e concentração de sólidos solúveis. <b>ISENTA: MALTODEXTRINA E ADITIVOS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem de 250g. Deverão constar, de forma clara e legível, as seguintes informações: _ Identificação do produto, inclusive marca; _ Nome e endereço e/ou CNPJ, do fabricante e/ou produtor; _ Data de fabricação e Lote; _ Data de validade; _ Peso líquido; validade mínima de 6 meses da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Registro no Ministério da Saúde, selo de pureza ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café. Resolução RDC nº 277, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e alterações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem</p>	PACOTE	5.000	9,06	45.300,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	primária) para análise técnica e avaliação sensorial.					
22	<p><b>COCO RALADO DESIDRATADO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Polpa de coco ralado desidratado e parcialmente desengordurado. <b>ISENTO DE AÇÚCAR E ADITIVOS ALIMENTARES.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 4 meses de validade no momento da entrega.</p>		PACOTE	2.500	5,70	14.250,00
23	<p><b>COLORAU</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> A base de urucum pó fino e homogêneo, na cor vermelha, com cheiro e sabor característico.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalagem plástica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Com data de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Resolução RDC nº 276, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa nº 17,</p>		UNIDADE	2.500	2,00	5.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	de 29/05/18, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver					
24	<b>COMINHO</b> – Moído, sem umidade. Com cheiro e sabor característico, embalagem plástica de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Com data de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega Apresentado em embalagem com peso de 100g.		UNIDADE	500	2,29	1.145,00
25	<b>CRAVO DA ÍNDIA</b> <b>Composição Obrigatória:</b> coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios. <b>ISENTO DE DETRITOS DO PRÓPRIO PRODUTO E IMPUREZAS DOS GRÃOS OU SEMENTES. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, BOLORES E MOFO.</b> <b>Embalagem:</b> Embalado em embalagem plástica transparente fornecimento: pacotes de 01 Kg. <b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Resolução RDC nº 276, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa nº 17, de 29/05/18, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver		KG	50	70,00	3.500,00
26	<b>CANELA EM PAU</b> <b>Composição Obrigatória:</b> Sem umidade, seco. Ausência de sujidades, parasitas, lavras, bolores e mofo. Cheiro, cor e sabor próprio.		KG	50	68,50	3.425,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Embalagem:</b> Pacotes individuais de 01 Kg, em sacos transparentes. Apresentando data de fabricação e prazo de validade.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Resolução RDC nº 276, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa nº 17, de 29/05/18, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p>					
27	<p><b>CARNE BOVINA CORTE: PATINHO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, cor vermelho-vivo, sem nervos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (SIM, SIE, SIF) tendo inspeção.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalada em saco plástico transparente e atóxico, próprio para alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O produto deverá apresentar peso líquido máximo de 2 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal,</p>		KG	3.000	37,50	112.500,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIM OU SIE) com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p>					
28	<p><b>CARNE BOVINA CORTE: ALCATRA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, cor vermelho-vivo, sem nervos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (SIM, SIE, SIF) tendo inspeção.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalada em saco plástico transparente e atóxico, próprio para alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o</p>		KG	3.000	38,01	114.030,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>momento do consumo. O produto deverá apresentar peso líquido máximo de 2 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIM OU SIE) com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p>					
29	<p><b>CARNE BOVINA CORTE : ACÉM</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, procedente de quarto dianteiro. Congelada, sem osso, cor vermelho-vivo, sem nervos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas</p>		KG	3.000	39,89	119.670,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>autoridades competentes (SIM, SIE, SIF) tendo inspeção. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, próprio para alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deverá apresentar peso líquido máximo de 2kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIM OU SIE) com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p>					
30	<p><b>CARNE BOVINA CORTE: COXÃO MOLE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente</p>	KG	3.000	40,80	122.400,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

<p>abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, procedente de quarto dianteiro. Congelada, sem osso, cor vermelho-vivo, sem nervos, não amolecida nem pegajosa, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor característico, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes (SIM, SIE, SIF) tendo inspeção. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, próprio para alimentos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deverá apresentar peso líquido máximo de 2kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIM OU SIE) com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução</p>					
--	--	--	--	--	--



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver					
31	<p><b>CARNE BOVINA PARA SER MOÍDA: COXÃO DURO MOÍDA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> isenta de sebo, cartilagens, nervos e ossos, com no máximo 15% de gordura. Produto fresco, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 1kg do produto. Rótulo contendo procedência do produto, identificação do frigorífico de origem e data de fabricação. Carne deverá ser proveniente de frigorífico com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19,</p>		KG	4.000	37,50	150.000,0 0



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Anvisa e atualizações, quando houver					
32	<p><b>CARNE BOVINA- CHARQUE TRASEIRO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Carne bovina salgada, curada, dessecada. De 1º qualidade, de consistência firme, com cheiro, cor e sabor próprios isenta de sujidades físicas ou químicas, parasitas larvas e materiais estranhos.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionadas em embalagens transparentes e atóxicas contendo 500g do produto, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, do registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 05, de 08/11/88, SIPA/DIPOA Decreto Estadual nº 36.964, de 23/06/93 Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p>					
33	<p><b>CARNE SUÍNA – CORTE LOMBO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Carne proveniente de machos e fêmeas de espécie suína, sadios,</p>		KG	4.000	29,88	119.520,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

<p>humanitariamente abatidos (segundo regulamento técnico vigente de método de insensibilização de animais de açougue) e sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada sob-rígidas condições de higiene, aparada, cortada em cubos, congelada e apresentada no corte pernil. Os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 2 cm de lado, devidamente aparados e sem pele, com lipídios totais de no máximo 5%. sem tempero, sem adição de sal em peça.</p> <p><b>Embalagem:</b> Peso líquido de 01 até 02 quilos. Sem pele, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo intacta transparente, atóxica, resistente (devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF OU CIDASC). com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. transportada em temperatura inferior a -12°C (graus Celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 711, de 01/11/95, Mapa Instrução Normativa nº 3, de 17/01/00, Mapa Resolução nº 1, de 09/01/03, Mapa Instrução Normativa nº 17, de 29/05/13, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA</p>					
--	--	--	--	--	--



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Portaria nº 155, de 17/08/16, Mapa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Portaria nº 1.304, de 07/08/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.					
34	<p><b>EXTRATO DE TOMATE –</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, são e limpos. <b>ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, AÇÚCARES, PELE E SEMENTES, AMIDO, CONSERVADORES E CORANTES DE QUALQUER NATUREZA.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionados em sachê contendo 340g, íntegro, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso líquido. Embalagem secundária caixas de papelão reforçadas.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Resolução RDC nº 272, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa, nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p>	UNIDADE S	2.500	5,58	13.950,00	
35	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA AMARELA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido de raízes de mandioca, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; classificada como grupo seca, classe fina, tipo 1 e de baixa acidez, amarela, não torrada.</p>	KG	2.000	9,29	18.580,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>Deve apresentar cor, odor e sabor próprios. <b>ISENTA: DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE FERMENTAÇÃO E MOFO, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E INSETOS VIVOS OU MORTOS, DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. DEVE SER ISENTA DE CORANTES E ADITIVOS ALIMENTARES DE QUALQUER NATUREZA.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de 1 Kg envolto em saco plástico transparente atóxico. Na embalagem deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº 52, de 07/11/11, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p>					
36	<p><b>FARINHA DE AVEIA:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto obtido da moagem de grãos integrais da aveia. <b>ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 200g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega</p>	UNIDADE	600	5,65	3.390,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

37	<p><b>FARINHA DE TRIGO TIPO 01 TRADICIONAL.</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico . <b>ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 01 kg Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega</p>		KG	700	7,96	5.572,00
38	<p><b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Enriquecida com ferro e ácido fólico . <b>ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 01 kg Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega</p>		KG	800	6,48	5.184,00
39	<p><b>FEIJÃO CARIOCA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Grão comestível de feijão in natura, proveniente da espécie "Phaseolus vulgaris". Constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Feijão comum, classe</p>		KG	2.000	8,98	17.960,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>cores, carioca tipo 1. <b>ISENTO DE MOFOS, CARUNCHOS E SUJIDADES</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem plástica de 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, MA Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Instrução Normativa nº 23, de 02/08/04, Mapa Decreto Nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 12, de 28/03/08, Mapa Instrução Normativa nº 56, de 24/11/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa. e atualizações, quando houver.</p>					
40	<p><b>FEIJÃO FRADINHO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Grão comestível de feijão in natura, Constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Feijão tipo 1. <b>ISENTO DE MOFOS, CARUNCHOS E SUJIDADES.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem plástica de 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto,</p>		KG	2.000	7,20	14.400,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, MA Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Instrução Normativa nº 23, de 02/08/04, Mapa Decreto Nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 12, de 28/03/08, Mapa Instrução Normativa nº 56, de 24/11/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA. e atualizações, quando houver.</p>					
41	<p><b>FEIJÃO PRETO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Grão comestível de feijão in natura, Constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Feijão comum, classe cores, preto tipo 1</p> <p><b>ISENTO DE MOFOS, CARUNCHOS E SUJIDADES.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem plástica de 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, MA Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Instrução</p>		KG	2.000	6,60	13.200,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Normativa nº 23, de 02/08/04, Mapa Decreto Nº 6.268, de 22/11/07 Instrução Normativa nº 12, de 28/03/08, Mapa Instrução Normativa nº 56, de 24/11/09, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Instrução Normativa nº 8, de 22/04/14, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA. E atualizações, quando houver.					
42	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ.</b> Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.		UNIDADE	500	2,25	1.125,00
43	<b>FÍGADO BOVINO</b> <b>Composição Obrigatória:</b> carne bovina, tipo víscera in natura, tipo fígado, apresentação inteiro, congelado. Características adicionais: firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, 1ª qualidade. Deverá ser congelado à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la. <b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem de no máximo 02 kg em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto,		KG	4.000	26,33	105.320,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).</p> <p><b>Legislação:</b> As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA.</p>					
44	<p><b>FORMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS 2 FASE (06 A 01 ANO)</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto em pó destinado à alimentação de lactentes a partir do 6º mês de vida, atendendo às recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. A base de proteínas lácteas. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos e ser isento de sacarose. Todos os ingredientes, incluindo aditivos alimentares, devem ser isentos de glúten.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em latas contendo 400g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 8 meses no momento da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Codex Alimentarius Codex Stan 193-1995 Resolução RDC nº 222, de 05/08/02, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de</p>	UNIDADE	300	42,27	12.681,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>19/09/11, ANVISA Resolução RDC nº 43, de 19/09/11, Anvisa Resolução RDC nº 44, de 19/09/11, Anvisa Resolução RDC nº 46, de 19/09/11, Anvisa Resolução RDC Nº 45, de 25/09/14, Anvisa Resolução RDC nº 46, de 25/09/14, Anvisa Resolução RDC nº 47, de 25/09/14, Anvisa Resolução RDC Nº 49, de 25/09/14, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 193, de 12/12/17, ANVISA Resolução RDC nº 241, de 26/07/18, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
45	<p><b>FUBÁ DE MILHO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Fubá de milho simples, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas, larvas.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem: em saco plástico transparente atóxico. Pacote 500 g Validade: Prazo mínima de 04 meses a contar da data de entrega do produto .</p>	UNIDADE	1.000	6,24	6.240,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

46	<p><b>FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO-FLOCÃO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Para Cuscuz Produto obtido a partir do milho submetido à secagem, de germinação, moagem, cozimento, pré-secagem, laminação e torrefação. Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. <b>ISENTA: açúcar, corantes artificiais, aromas sintéticos e naturais.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em embalagem plástica contendo 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.</p>					
			UNIDADE	10.000	3,09	30.900,00
47	<p><b>FRANGO INTEIRO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Frango inteiro, de primeira qualidade, produto congelado com osso, peças inteiras, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem em saco plástico transparente. Contendo identificação do produto, marca</p>					
			KG	8.000	18,67	149.360,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>do fabricante, prazo de validade, marcar e carimbos oficiais. Com peso não superior a 3 Kg. Validade de 06 meses.</p> <p><b>Legislação:</b> Devem estar de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N.304 de 22/04/96 e N.145 de 22/04/98. ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p>					
48	<p><b>FRANGO CORTE: PEITO COM OSSO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto congelado, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.</p>	KG	7.000	26,92	188.440,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Legislação:</b> Devem estar de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N.304 de 22/04/96 e N.145 de 22/04/98, ANVISA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p>					
49	<p><b>FRANGO CORTE: COXA E SOBRECOXA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto congelado, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura.</p> <p><b>Embalagem:</b> Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Devem estar de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA N.304 de 22/04/96 e N.145 de 22/04/98, ANVISA Decreto nº 9.013,</p>	KG	4.000	16,87	67.480,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver					
50	<p><b>IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido pela fermentação do leite e/ou leite reconstituído por fermentos lácticos próprios (com cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i>, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas) Com polpa de Morango: adicionado de açúcares e polpa/preparado de morango; O produto deve apresentar consistência semi-sólida (líquida cremosa); cor, odor e sabor característicos da fruta e ou substância aromatizante/saborizante adicionada Selo de inspeção SIF, SIE OU SIM. <b>ISENTO: AMIDOS E EDULCORANTES.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem primária: garrafa de polietileno 900ml.</p> <p><b>Legislação:</b> Decreto Lei nº 986, de 21/10/69 Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07, Mapa Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9,013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331,</p>	UNIDADE	1.500	8,95	13.425,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
51	<p><b>IOGURTE INTEGRAL SABOR AMEIXA</b> -</p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> leite pasteurizado, açúcar, preparado de ameixa sem semente, espessantes e fermentos lácteos. <b>SEM GLÚTEN.</b> Com polpa de ameixa: adicionado de açúcares e polpa/preparado de ameixa; O produto deve apresentar consistência semi-sólida (líquida cremosa); cor, odor e sabor característicos da fruta e ou substância aromatizante/saborizante adicionada Selo de inspeção SIF, SIE OU SIM. <b>ISENTO: AMIDOS E EDULCORANTES.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem primária: garrafa de polietileno 900ml.</p> <p><b>Legislação:</b> Decreto Lei nº 986, de 21/10/69 Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07, Mapa Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9,013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução</p>	UNIDADE	1.500	8,95	13.425,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
52	<p><b>IOGURTE DE POLPA DE FRUTAS, ZERO LACTOSE</b> (sabores morango, coco e frutas). Em embalagem primária própria que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem primária: unidade de 170 g</p> <p><b>Legislação:</b> Decreto Lei nº 986, de 21/10/69 Instrução Normativa nº 46, de 23/10/07, Mapa Resolução RDC nº 7, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9,013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.</i></p>		UNIDADE	300	8,93	2.679,00
53	<p><b>LEITE DE COCO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Emulsão aquosa extraída de frutos são e maduros do coqueiro por processos mecânicos adequados.</p>		UNIDADE	2.000	3,63	7.260,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO,</b> líquido espesso e translúcido, branco leitoso com odor e sabor característicos, não rançoso.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionados em embalagem tetra pak ou vidro, ou plástica contendo 200 ml cada, rotulado de acordo com a legislação vigente. Apresentar prazo de validade de no mínimo 06 meses.</p>					
54	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. <b>NÃO CONTENDO GLÚTEN.</b> Devendo ter boa solubilidade <b>PODERÁ CONTER: EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA2) ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS (DENTRO DO PADRÃO LEGAL, DEVENDO ATENDER À LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA VIGENTE).</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Devendo ter boa solubilidade, acondicionado em embalagem aluminizada, de 200g, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 24, de 01/08/94, SAA/SP Portaria nº 31, de 13/01/98, SVS/MS Instrução Normativa nº 11, de 09/09/99, MAA.Resolução RDC nº 269, de 22/09/05, Anvisa Instrução</p>	UNIDADE	18.000	9,97	179.460,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>Normativa nº 69, de 13/12/06, Mapa Resolução nº 03, de 10/01/08, SAA/SP Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 244, de 17/08/18, Anvisa Instrução Normativa nº 53, de 01/10/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>					
55	<p><b>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Leite fluido integral e enzima lactase <b>COM OU SEM ADIÇÃO DE FOSFATO TRICÁLCIO, VITAMINAS A, C, D e E, FERRO, ZINC E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de lata 380g, ou embalagem aluminizada 400 g original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>	UNIDADE	600	29,89	17.934,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

56	<p><b>LEITE DESNATADO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Leite desnatado, mix de vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja.</p> <p><b>Embalagem:</b> A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Acondicionado em embalagem de 300g.</p> <p><b>Legislação:</b></p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.</i></p>					
			UNIDADE	100	27,43	2.743,00
57	<p><b>LEITE DE COCO PRONTO PARA BEBER:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Água, leite de coco, aroma idêntico ao natural de leite, celulose microcristalina, goma xantana, ácido cítrico e sorbato de potássio. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUTO VEGANO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE.</b> O produto deverá estar lacrado, intacto, com lacre. Deve conter no rótulo modo de preparo, instruções de uso, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade esta com no mínimo 6 meses a partir da</p>					
			UNIDADE	50	19,00	950,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>entrega do produto. Com registro no MAPA.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem primária: garrafa de polietileno 900 ml.</p> <p><b>Legislação:</b></p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS</i></p>					
58	<p><b>LEITE EM PÓ DE SOJA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Mistura à base de proteína isolada de soja (proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, açúcar, fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de potássio dibásico, sal, fosfato de magnésio, ácido ascórbico, óxido de zinco, pirofosfato férrico, pantotenato de cálcio, riboflavina, vitamina A, niacinamida, vitamina B6, mononitrato de tiamina, iodeto de potássio, ácido fólico, vitamina D, vitamina B12, emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante e corante natural betacaroteno), açúcar, maltodextrina e aroma idêntico ao natural de baunilha.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de lata 300g, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)</p>		UNIDADE	50	14,27	713,50



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS</i></p>					
59	<p><b>LOURO EM FOLHAS</b></p> <p>Deverá apresentar conter apenas folhas desidratadas de louro. Apresentar características organolépticas (cor, odor, sabor, textura e aparência) próprias do produto. <b>EMBALAGEM:</b> deverá estar intacta e conter as informações nutricionais e validade. 10 g</p>		PACOTE	800	3,66	2.928,00
60	<p><b>MACARRÃO ESPAGUETE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial com água adicionada de ovos. massa seca com ovos fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. <b>ISENTA MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 500 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.</p>		PACOTE	6.000	4,77	28.620,00
61	<p><b>MASSA PARA SOPA DE SÊMOLA TIPO ANEL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto não fermentado, obtido pelo</p>		UNIDADE	10.000	5,59	55.900,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>empasto e amassamento mecânico de farinha de trigo Tipo 1 (sêmola e/ou semolina de <i>Triticum aestivum</i> L. e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), e/ou derivados de trigo durum (<i>Triticum durum</i> L.), enriquecida com ferro e ácido fólico, exclusivamente com água.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 500 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.</p>					
62	<p><b>MASSA DE SEMOLA SOPA DE LETRINHAS.</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: cúrcuma e urucum.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 500 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.</p>		PACOTE	1.000	9,50	9.500,00
63	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Massa seca com ovos, de 1ª qualidade – fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 500 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo de validade mínimo de 06</p>		PACOTE	6.000	9,37	56.220,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	meses, a contar a partir da data de entrega.					
64	<p><b>MACARRÃO SEMOLA COM VEGETAIS PARAFUSO TIPO TRICOLOR.</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> SEMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, TOMATE DESIDRATADO, ESPINAFRE DESIDRATADO.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 500 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.</p>		PACOTE	1.000	6,90	6.900,00
65	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante. <b>SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE.</b> fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 500 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.</p> <p><i>PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS</i></p>		PACOTE	100	8,94	894,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

66	<p><b>MILHO PARA MUNGUNZÁ AMARELO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500 g; validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 109, de 24/02/89, M.A. Resolução nº 60, de 05/09/07, ANVISA Decreto nº 6.268, de 22/11/07. Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa e atualizações, quando houver</p>		PACOTE	3.000	5,02	15.060,00
67	<p><b>MILHO VERDE EM CONSERVA:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> contendo apenas milho e água.</p> <p><b>EMBALAGEM:</b> tipo sache de 170g.</p> <p><b>Não pode ser em lata.</b></p> <p>Identificação do produto, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir do recebimento, peso líquido e registro no Ministério da agricultura e /ou saúde.</p>		PACOTE	400	5,82	2.328,00
68	<p><b>MARGARINA VEGETAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> com sal - 55 a 75% de lipídios a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos, deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, <b>ISENTA DE GORDURA TRANS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de no mínimo 500 gramas polietileno</p>		UNIDADE	400	7,93	3.172,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde</p> <p><b>Legislação:</b></p> <p>Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17</p> <p>Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver</p>					
69	<p><b>MANTEIGA COM SAL:</b> De primeira qualidade. Deverá possuir como primeiro ingrediente creme de leite pasteurizado. Isentos de aditivos alimentares.</p> <p>de primeira qualidade.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de no mínimo 200 gramas polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. O produto deverá ter registro do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde</p>	UNIDADE	400	7,87	3.148,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Legislação:</b></p> <p>Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17</p> <p>Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p>					
70	<p><b>MILHO DE PIPOCA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Tipo 01. Grãos provenientes da espécie Zea mays L., subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180° C. O produto deverá conter no mínimo 95%, em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem secundária 500 gramas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Portaria nº 329, de 02/09/85, MA Instrução Normativa nº 6, de 16/05/01, Mapa Decreto Federal nº 6.268, de 22/11/07 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Instrução Normativa nº 61, de 23/12/11, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de</p>		PACOTE	3.000	4,37	13.110,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	22/04/14, Mapa e atualizações, quando houver					
71	<p><b>ÓLEO DE SOJA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos dos grãos da espécie <i>Glycine max</i> (L) Merrill, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Deverá ser classificado como Tipo 1.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Embalagem pet com 900 ml.</p> <p><b>Legislação:</b> Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78 Portaria nº 685, de 27/08/98, SVS/MS Instrução Normativa Interministerial nº 01, de 01/04/04 Resolução RDC nº 270, de 22/09/05, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 22/12/06, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa e atualizações, quando houver</p>		UNIDADE	4.000	10,92	43.680,00
72	<p><b>ORÉGANO DESIDRATADO:</b> Orégano desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, contendo 10 g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade</p>		PACOTE	800	2,50	2.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.					
73	<p><b>OVOS DE GALINHA-</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme. Com o selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM),</p> <p><b>Características gerais:</b> Cor da Casca: Branco Tipo: Grande (SIF ou SISBI) ou Especial ou Grande (SISP); Peso da Dúzia = 660 a 708 g (SIF ou SISBI) ou 600 a 720 g (SISP); Peso Unitário: 55 a 59 g (SIF ou SISBI) ou 55 a 60 g (SISP); Categoria: Classe A.</p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 01, de 09/01/03, MA Decreto nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p>	Dúzia	10.000	9,64	96.400,00	
74	<p><b>PASSADA RÚSTICA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> TOMATE</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionados em sachê contendo 300g, íntegro, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso líquido. Embalagem secundária caixas de papelão reforçadas.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Resolução</p>	UNIDADE	2.000	5,50	11.000,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	RDC nº 272, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 8, de 06/03/13, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa, nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver					
75	<p><b>PEIXE- FILÉ DE MERLUZA NACIONAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Filé de peixe merluza, congelado, sem pele, sem tempero, limpo, eviscerado, descabeçado, descamado, sem espinhas, livre de nadadeiras. Com cor, cheiro, sabor e textura próprios, sem manchas esverdeadas.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente com até 1 kg. no rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Conforme legislação vigente: portaria 142 de 24/07/12 – INMETRO e ofício circular GA/DIPOA 26/2010 – mapa fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses</p> <p><b>Legislação:</b> Mapa Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa nº 29, de 23/09/15, Mapa Portaria CDA nº 22, de 22/07/16, CDA/SAA Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/17 Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17, Mapa Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa Instrução Normativa nº 34, de 25/09/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa</p>					
		KG	200	46,13	9.226,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver					
76	<p><b>PEIXE FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido através de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral, de peixes da espécie <i>Oreochromis niloticus</i>, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene e sob inspeção veterinária, livres de espinhas, escamas, pele ou resíduos de vísceras. Os filés deverão ser submetidos a processo de congelamento rápido e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).</p> <p><b>Embalagem:</b> primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente com até 1 kg. no rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Conforme legislação vigente: portaria 142 de 24/07/12 – INMETRO e ofício circular GA/DIPOA 26/2010 – mapa fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses</p> <p><b>Legislação:</b> Mapa Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 29, de 23/09/15, Mapa Portaria CDA nº 22, de 22/07/16, CDA/SAA Decreto</p>					
		KG	200	40,48	8.096,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Federal nº 9.013, de 29/03/17 Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17, Mapa Instrução Normativa nº 30, de 26/06/18, Mapa Instrução Normativa nº 34, de 25/09/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa  e atualizações, quando houver.					
77	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA-CLARA</b>  <b>Composição Obrigatória:</b> Produto obtido a partir do processamento da farinha da soja desengordurada, proteína isolada de soja e/ou proteína concentrada de soja. Aspecto: grânulos médios, cor: característica, aroma: característico, sabor: característico. Isento de matéria terrosa, detrito animal ou vegetal e qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir qualquer alteração de produto.  <b>Embalagem:</b> Embalagem primária: o produto deverá estar embalado em sacos de polietileno atóxico, fechado hermeticamente, com peso líquido de 400 g. secundário: fardos de polietileno reforçado, bem fechado, com peso líquido de 10 kg. validade mínimo de 08 (oito) meses, a partir da data de entrega do produto.		PACOTE	6.000	6,55	39.300,00
78	<b>PÃO FRANCES -.</b>  <b>Composição Obrigatória:</b> produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e		KG	1.500	16,24	24.360,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>ácido fólico, fermento biológico, água e sal.</p> <p><b>Características Gerais: ISENTA: DEVERÃO SER ISENTOS DE GORDURA TRANS, BAIXO CONTEÚDO DE GORDURAS SATURADAS (MÁXIMO DE 1,5 G DA SOMA DE GORDURAS SATURADAS E TRANS).</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. <b>Peso líquido</b> 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial..</p>					
79	<p><b>PÃO DOCE SABOR COCO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e</p>		KG	2.000	16,24	32.480,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>ácido fólico, fermento biológico, água, sal e coco ralado.</p> <p><b>Características Gerais: ISENTA: DEVERÃO SER ISENTOS DE GORDURA TRANS, BAIXO CONTEÚDO DE GORDURAS SATURADAS (MÁXIMO DE 1,5 G DA SOMA DE GORDURAS SATURADAS E TRANS).</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. <b>Peso líquido</b> 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>				
80	<p><b>PÃO DOCE SABOR FAROFA COM GOIABADA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha</p>	KG	2.000	16,24	32.480,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e goiabada.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. <b>Peso líquido</b> 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>					
81	<p><b>PÃO HOT-DOG</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à</p>		KG	1.500	16,24	24.360,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>rotulagem. <b>Peso líquido</b> 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%.</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>					
82	<p><b>PÃO DE FORMA DE INTEGRAL</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo integral e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Deverá ser fonte de fibras.</p> <p><b>Características Gerais: ISENTA: FARELOS, LEITE, SORO DE LEITE E/OU LACTOSE, CORANTES DE QUALQUER NATUREZA, AROMAS ARTIFICIAIS E EDULCORANTES. ISENTOS DE GORDURA TRANS, BAIXO CONTEÚDO DE GORDURAS SATURADAS (MÁXIMO DE 1,5 G DA SOMA DE GORDURAS SATURADAS E TRANS). TEOR MÍNIMO DE FIBRAS ALIMENTARES: 3 GRAMAS EM 100G, MAS PREFERENCIALMENTE MÍNIMO DE 5 G EM 100 G</b></p>		UNIDADE	100	17,62	1.762,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p><b>Embalagem:</b> Primária e Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem. Peso líquido: 20 (vinte) a 25 (vinte e cinco) g cada fatia, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%..</p> <p><b>Legislação:</b> Resolução nº 383, de 05/08/99, ANVS/MS Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Resolução RDC nº 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>					
83	<p><b>POLPA DE FRUTAS - ABACAXI</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; <b>isento de material microscópico ou macroscópico prejudicial à saúde humana; ausência de corantes e</b></p>		KG	1.500	18,92	28.380,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

<p><b>aromas artificiais;</b> com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de</p>					
--	--	--	--	--	--



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial</p>					
84	<p><b>POLPA DE FRUTAS – CAJU:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; <b>ISENTO DE MATERIAL MICROSCÓPICO OU MACROSCÓPICO PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA; AUSÊNCIA DE CORANTES E AROMAS ARTIFICIAIS;</b> com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato</p>					
			KG	1.500	17,88	26.820,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial</p>					
85	<p><b>POLPA DE FRUTAS - GOIABA:</b> <b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura</p>	KG	2.500	17,57	43.925,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

e são; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; **ISENTO DE MATERIAL MICROSCÓPICO OU MACROSCÓPICO PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA; AUSÊNCIA DE CORANTES E AROMAS ARTIFICIAIS;** com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.

**Embalagem:** acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.

**Legislação:** Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial</p>					
86	<p><b>POLPA DE FRUTAS ACEROLA:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; <b>ISENTO DE MATERIAL MICROSCÓPICO OU MACROSCÓPICO PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA; AUSÊNCIA DE CORANTES E AROMAS ARTIFICIAIS;</b> com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será</p>		KG	1.500	18,00	27.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

<p>considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p>					
--	--	--	--	--	--



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.					
87	<p><b>POLPA DE FRUTAS - MANGA:</b> <b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; <b>ISENTO DE MATERIAL MICROSCÓPICO OU MACROSCÓPICO PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA; AUSÊNCIA DE CORANTES E AROMAS ARTIFICIAIS;</b> com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento</p>		KG	2.500	21,52	53.800,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, ANVISA Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, ANVISA e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial</p>					
88	<p><b>POLPA DE FRUTAS – MARACUJÁ:</b> <b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; <b>ISENTO</b></p>	KG	1.000	24,53	24.530,00	



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

**DE MATERIAL MICROSCÓPICO OU MACROSCÓPICO PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA; AUSÊNCIA DE CORANTES E AROMAS ARTIFICIAIS;** com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.

**Embalagem:** acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.

**Legislação:** Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18,



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial</p>					
89	<p><b>POLPA DE FRUTAS – UMBU:</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> produto não fermentado, não concentrado, não adoçado e não diluído, com teor mínimo de sólidos totais; extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; obtido da fruta madura e sã; por processo tecnológico adequado (Tratamento que assegure sua apresentação e conservação da produção até o consumo); isento de fragmentos das partes não comestíveis; <b>ISENTO DE MATERIAL MICROSCÓPICO OU MACROSCÓPICO PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA; AUSÊNCIA DE CORANTES E AROMAS ARTIFICIAIS;</b> com cor, cheiro e sabor próprio e característico da fruta; apresentação na forma de polpa congelada.</p> <p><b>Embalagem:</b> acondicionado em embalagem plástica de 1 kg (será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto) Deve atender às normas de</p>		KG	500	20,00	10.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>rotulagem geral, nutricional e específica no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. É obrigatória a apresentação do Certificado de Registro do Estabelecimento produtor e de cada produto, junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.</p> <p><b>Legislação:</b> Instrução Normativa nº 05, de 31/03/00, Mapa Instrução Normativa nº 19, de 15/12/03, Mapa; Decreto Federal nº 6.871, de 04/06/09 Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, ANVISA Resolução RDC nº 7, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 8, de 06/03/2013, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 49, de 26/09/18, Mapa Instrução Normativa nº 37, de 01/10/18, Mapa Norma Operacional nº 1, de 24/01/19, Mapa Decreto nº 10.026, de 25/09/19 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>					
90	<p><b>POLPA DE TOMATE</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Composição 100% tomate obtido</p>		UNIDADE	2.000	5,49	10.980,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>da concentração da polpa de frutos do tomateiro por processo tecnológico adequado, <b>SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CORANTES, SEM ESTABILIZANTES OU CONSERVANTES. LIVRE DE GORDURAS</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Embalagem plástica de polietileno tipo Pouch, resistente, asséptica com no mínimo 340 g e deverá conter nome do produto, identificação do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado.</p>					
91	<p><b>TAPIOCA (GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA) (MASSA DE BEIJU)</b> - natural de primeira qualidade, produto íntegro, isento de sujidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes. Embalagem primária plástica, lacrada de 1kg. Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco ou armazenados em caixa de papelão.</p>		KG	1.000	10,03	10.030,00
92	<p><b>UVA PASSA ESCURA DESIDRATADA:</b></p> <p>Preta, sem semente, livre de fungos, embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 G</p>		UNIDADE	100	13,50	1.350,00
93	<p><b>QUEIJO MUSSARELA</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Queijo mussarela: produto obtido por filtração de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite</p>		KG	200	45,51	9.102,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

<p>e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, pasteurizado por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas e cloreto de sódio, fatiado. Deverá sofrer processo de estabilização e maturação no período mínimo de 24 horas. Teor de sódio: máximo de 140 mg na porção de 30 g. <b>ISENTA: ESPECIARIAS, CONDIMENTOS, CORANTES DE QUALQUER NATUREZA, CONSERVADORES (EXCETUANDO-SE A NATAMICINA, QUE PODERÁ SER UTILIZADA SOMENTE NA SUPERFÍCIE). NÃO PODERÁ CONTER GORDURA E/OU PROTEÍNA DE ORIGEM NÃO LÁCTEA. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS.</b></p> <p><b>Embalagem:</b> Fatiado no dia da entrega. Fatias de aproximadamente 30g. a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p><b>Legislação:</b> Mapa Portaria nº 358, de 04/09/97, Mapa Portaria nº 364,</p>					
---	--	--	--	--	--



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>de 04/09/97, Mapa Instrução Normativa nº 68, de 12/12/06, Mapa Resolução RDC nº 7, de 18/02/11, Anvisa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC Nº 14, de 28/03/14, Anvisa Decreto nº 9.013, de 29/03/17, Mapa Portaria nº 837, de 18/06/18, Mapa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p> <p><b>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:</b> Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>					
94	<p><b>SAL REFINADO IODADO</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Cloreto de sódio para o consumo humano (extraído de fontes naturais), recristalizado, adicionado de antiemectante e iodo. De 1ª qualidade. Isento de impurezas e umidade.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo com 01 kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante.</p> <p><b>Legislação:</b> Lei Federal nº 6.150, de 03/12/74 Decreto Federal nº 75.697, de 06/05/75 Lei Federal nº 9.005, de 16/03/95 Resolução RDC nº 28, de 28/03/00, ANVISA Resolução RDC nº 23, de 24/04/13, ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de</p>		KG	2.000	2,58	5.160,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	28/03/14, Anvisa e atualizações, quando houver					
95	<p><b>SARDINHA EM CONSERVA EM ÓLEO COMESTÍVEL-</b></p> <p><b>Composição Obrigatória:</b> Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas (com exceção de gônadas e rins) e livres de nadadeiras caudais, cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível, podendo também ser o próprio suco com óleo comestível. <b>ISENTA: conservadores</b></p> <p>Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI) ou na Coordenadoria de Defesa Agropecuária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (SISP)</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química ou organoléptica do produto e embalagem secundária de caixas de papelão reforçadas. Fabricação: máximo 60 dias e data de validade de 10 meses na hora da entrega.</p> <p><b>Legislação:</b> Lei Federal nº 11.959, de 29/06/09 Instrução Normativa nº 22, de 11/07/11, SDA/Mapa Resolução nº 1, de 12/07/11, Mapa Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, Anvisa Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, Anvisa Instrução Normativa nº 29, de 23/09/15,</p>	UNIDADE	4.000	6,60	26.400,00	



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Mapa Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/17 Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19 e atualizações, quando houver.					
96	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL – VINAGRE DE ÁLCOOL</b> <b>Composição Obrigatória:</b> características: fermentado acético de álcool, acidez 4%. Líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprio. <b>ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.</b> <b>Embalagem:</b> Embalagem: em PVC (poli cloreto de vinila) ou polietileno tereftalato (pet), atóxico, com 500 ml. Embalagem: deve estar intacta. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 08 meses. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UNIDADE	1.500	3,31	4.965,00	
<b>SUBTOTAL</b>					<b>R\$ 3.003.397,50</b>	

### PADRÃO DE QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS HORTIFRUTÍCOLAS

97	<b>ABACAXI PÉROLA:</b> ótima qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho e coloração uniformes, com coroa, polpa e casca firmes e intactas sem manchas ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas saudáveis, destinado ao consumo "in natura", estar fresca. Sem odor desagradável e	UNIDADES	8.000	4,99	39.920,00	
----	--	----------	-------	------	-----------	--



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 01 kg.				
98	<b>ABOBRINHA ITALIANA</b> – unidades de tamanho médio, de ótima qualidade, compacta, íntegras, frescas, firmes, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte ou ataque de pragas. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UNIDADE	600	6,60	3.960,00
99	<b>ABACATE:</b> De ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 01 kg.		600	11,94	7.164,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

100	<b>AMENDOIM CRU</b> - Aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de alinhagem, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 01 kg.	QUILOGRAMA	2.000	8,50	17.000,00
101	<b>ALHO BRANCO</b> - Características técnicas: tipo especial, classe 6. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos de plástico de até 100 gramas.	QUILOGRAMA	1.000	20,15	20.150,00
102	<b>BATATA INGLESA</b> - Aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco, transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 01 kg.	QUILOGRAMA	5.000	7,80	39.000,00
103	<b>BATATA DOCE BRANCA</b> - De primeira qualidade, com casca sã, sem	QUILOGRAMA	1.000	5,19	5.190,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	ferimentos, frescas, com grau de maturação médio, intactas, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos.				
104	<b>BANANA DA PRATA GRANDE</b> - Com médio grau de maturação procedente de espécie sadia, fresca, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, odores estranhos. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira. Tamanho: 130 g	DUZIA	8.000	6,00	48.000,00
105	<b>BANANA DA TERRA</b> - Aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira.	DUZIA	1.000	6,00	6.000,00
106	<b>BETERRABA</b> - Tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho	QUILOGRAMA	500	4,99	2.495,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	e na cor. Não serão permitidos rachaduras e perfurações, deve ser isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.				
107	<b>BRÓCOLIS:</b> Brócolis sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Devem estar limpas, frescas e isentas de insetos e danos. Em embalagem resistente e transparente com data de colheita. Entregar em caixa plásticas, sem a presença de fertilizantes e ou agrotóxicos.	UNIDADE	200	10,08	2.016,00
108	<b>CEBOLA BRANCA</b> - De primeira qualidade, tipo salada, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	4.000	7,99	31.960,00
109	<b>CHUCHU</b> - In natura, consistência firme, casca lisa, sem manchas e brotos, sem rupturas ou defeitos, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe	QUILOGRAMA	1.000	4,13	4.130,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	permita a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de mofo, umidade, machucaduras, sujidades, parasitas e larvas. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.				
110	<b>CENOURA LARANJA</b> - In natura, consistência firme, casca lisa, sem manchas e brotos, sem rupturas ou defeitos, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de mofo, umidade, machucaduras, sujidades, parasitas e larvas. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	1.000	5,20	5.200,00
111	<b>GOIABA VERMELHA</b> - Aspecto firme, polpa consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Embalado em	QUILOGRAMA	2.000	4,84	9.680,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	saco transparente ou em caixa plástica de PVC.				
112	<b>LIMÃO TAITI</b> – in natura de primeira qualidade, aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	200	6,00	1.200,00
113	<b>MARACUJÁ AMARELO</b> – Redondo casca lisa graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. Embalado transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	1.000	6,33	6.330,00
114	<b>MAÇÃ FUJI NACIONAL</b> - in natura de primeira qualidade, aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e	UNIDADE	50.000	1,60	80.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	novo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.				
115	<b>MANGA TOMMY</b> - in natura de primeira qualidade, aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	10.000	4,50	45.000,00
116	<b>MAMÃO FORMOSA</b> - de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), com polpa firme e intacta. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira.	QUILOGRAMA	6.000	4,50	27.000,00
117	<b>MELANCIA REDONDA</b> - graúda de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e	QUILOGRAMA	10.000	2,82	28.200,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	coloração uniforme, devendo, ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Acondicionada a granel, pesando no mínimo 8kg cada. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira.				
118	<b>MELÃO AMARELO</b> - in natura de primeira qualidade, aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco de transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	1.500	3,85	5.775,00
119	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - in natura de primeira qualidade, aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.	QUILOGRAMA	500	5,00	2.500,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

120	<p><b>QUIABO SANTA CRUZ</b> - de tamanho regular, in natura de primeira qualidade, aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Isento de matéria terrosa, parasitos, larvas, bolores e mofo. De tamanho adequado e novo. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.</p>	QUILOGRAMA	1.000	7,00	7.000,00
121	<p><b>TANGERINA PONKAN</b> - In natura e de Primeira. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Aspecto firme, consistente, casca íntegra sem ranhuras ou escoriações, sem odor desagradável e exsudação de líquidos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a</p> <p>manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formado, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p>	UNIDADES	50.000	1,84	92.000,00



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Embalado em saco, ou transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira.				
122	<p><b>TOMATE ITALIANO</b> - Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira.</p>	QUILOGRAMA	5.000	6,50	32.500,00
123	<p><b>REPOLHO BRANCO</b> - com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas, firmes. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e</p>	QUILOGRAMA	1.000	6,84	6.840,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira.</p>				
124	<p><b>REPOLHO ROXO –</b></p> <p>Unidades de tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, liso, com cor e sabor característicos da variedade. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas, insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa.</p>	QUILOGRAMA	1.000	6,72	6.720,00
125	<p><b>UVA VERDE ITÁLIA -</b> In natura e de Primeira. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta</p>	QUILOGRAMA	600	12,00	7.200,00



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Embalado em saco transparente, ou em caixa plástica de PVC ou em caixote de madeira de 01 kg.				
<b>SUBTOTAL</b>			<b>R\$ 590.130,00</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 3.593.527,50</b>	

### 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A aquisição de gêneros alimentícios, torna-se necessária para atender aos alunos matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino, atendendo assim aos objetivos de melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

O PNAE tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de bons hábitos alimentares, além de, suprir, no mínimo, 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, 30% dos alunos indígenas e quilombolas, em período parcial, e 70% daqueles que frequentam a escola em período integral. Entende-se que a aquisição deva ser de acordo com a demanda devido à essencialidade e necessidade pública permanente à Administração considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades educacionais. Por suas características pode ainda ser classificado como de natureza comum.

A solução proposta é a realização de Pregão Eletrônico, para a aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizados na confecção do cardápio da Alimentação Escolar Municipal, tendo em vista, atender ao PNAE, bem como, garantir uma alimentação nutricionalmente equilibrada e de qualidade aos nossos alunos.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

Atendendo ao princípio da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, que busca os melhores resultados, com menor custo, o Pregão Eletrônico mediante SRP, demonstra ser a melhor forma de satisfazer as necessidades dessa contratação até mesmo por serem itens que oscilam constantemente, e por esse motivo é possível manter os preços por um período de um ano, com alguns reequilíbrios, que são concedidos mediante alta ou baixa dos mesmos, e também por atender a demanda conforme a necessidade das unidades escolares, sem causar saldos extras, comprovadamente eficaz para os serviços de Alimentação e Nutrição.

Assim, faz-se necessário a contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios para elaboração da Merenda Escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal, atendendo as demandas da Secretaria Municipal de Educação de Valente-Bahia.

### 8. DO PARCELAMENTO

O parcelamento da contratação em itens é necessário para garantir maior eficiência, economicidade e competitividade no processo de aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, considerando as seguintes razões:

1. **Diversidade dos Gêneros Alimentícios:** A alimentação escolar exige a aquisição de uma variedade de produtos (grãos, hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, etc.), cujas características e fornecedores diferem significativamente. O parcelamento permite que os itens sejam adquiridos de acordo com suas especificidades, otimizando a qualidade e a adequação dos alimentos.
2. **Maior Competitividade:** O fracionamento dos itens possibilita a participação de um número maior de fornecedores, especialmente pequenos produtores, microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme previsto pela Lei Complementar nº 123/2006. Isso fomenta a competitividade e valoriza a economia local e regional.
3. **Garantia de Atendimento Regionalizado:** O parcelamento permite que produtos perecíveis, como hortaliças, frutas e carnes, sejam adquiridos de fornecedores locais, reduzindo custos logísticos e garantindo o frescor dos alimentos, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
4. **Racionalização da Aquisição e Armazenagem:** Separar os itens facilita a gestão logística, evitando desperdícios e permitindo uma melhor organização do armazenamento e da distribuição dos gêneros alimentícios nas unidades escolares.
5. **Melhor Alocação de Recursos Públicos:** Ao permitir que cada item seja adjudicado ao fornecedor que ofereça a melhor proposta para aquele específico gênero alimentício, o parcelamento assegura a obtenção da melhor relação custo-benefício para a administração pública.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

Dessa forma, o parcelamento da contratação em itens é plenamente justificável, sendo uma medida que promove eficiência, economicidade e a observância dos princípios da competitividade e da isonomia, em conformidade a Lei nº 14.133/2021.

### 9. DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se com esta contratação que os estudantes das escolas municipais de Valente-BA sejam atendidos em relação ao seu direito à alimentação escolar, além de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de várias empresas, por preço competitivo no mercado, uma vez que há disputa entre as participantes, com a oferta de menor preço, considerando os requisitos que devem constar previamente no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

Além de tudo quanto exposto, a contratação servirá de apoio ao Desenvolvimento Educacional dos estudantes da rede municipal, contribuindo para a permanência e o bom desempenho escolar dos alunos, fornecendo uma alimentação que favoreça o aprendizado, a saúde e o bem-estar.

### 10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

As medidas adotadas serão como nos anos anteriores, através de Termo de Referência, constando todas as informações pertinentes para que as empresas compreendam como funcionará a demanda do Departamento. Cotações em empresas especializadas, banco de preço eletrônico, Atas de Registro de Preços e demais fornecedores locais, para que a pesquisa de Preços alcance os valores praticados no mercado local/regional atualmente, resultando num balizamento de preços que possua fornecedores com lances viáveis para a disputa e que gere o maior número de desconto possível e aplicável ao processo.

### 11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda, pois as unidades já possuem toda a estrutura para a execução do objeto, dando continuidade ao modo de funcionamento dos anos anteriores.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

### 12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de gêneros alimentícios pode ter impactos ambientais, como a poluição do solo e água, não utilização de todo o alimento no preparo, o consumo excessivo de água para higienização dos alimentos e ambiente de trabalho, pode ocasionar uma redução de recursos naturais e pode gerar uma quantidade enorme de resíduos orgânicos, as embalagens primárias e secundárias podem gerar um aumento de recicláveis, degradação da natureza. Para mitigar esses impactos, é importante promover ações sustentáveis nas escolas como a reciclagem do lixo através de projetos voltados a reutilização de resíduos forma de gerir produtos e processos para sistematicamente evitar e eliminar o volume e toxicidade de lixo e materiais, conservar e recuperar todos recursos naturais, e não os incinerar ou aterrar, inserindo a prática da reciclagem, e a prática da compostagem, por meio da educação ambiental inversa, o que acaba influenciando toda a comunidade escolar.

Envolve a troca das lixeiras por pontos de coleta de recicláveis e os resíduos de alimentos agora alimentam os biodigestores de todas as unidades de ensino, com o trabalho de converter o que viraria lixo em gás de cozinha para produzir alimentação escolar e em adubo para as hortas. São escolas que não utilizam materiais que não sejam reaproveitáveis. O plano para 2025 é ampliar o projeto e práticas sustentáveis para as escolas do Município, incluída no conteúdo programático e pedagógico dos alunos como um meio de conscientizar, cuidar do meio ambiente e promover a sustentabilidade. Diante disso ensinar sustentabilidade na escola contribui para uma formação mais completa, e a criança passa a ter uma visão bastante ampla, crítica e consciente do mundo, assim como os demais colaboradores das unidades escolares e população em geral.

### 13. DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer de Valente- BA.

Valente-Bahia, 06 de fevereiro de 2025.

**MAURA DA SILVA MIRANDA**  
**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO,**  
**CULTURA, ESPORTE E LAZER.**



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

## ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-001/2025  
PROCESSO ADMINISTRATIVO 140/2025

### IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ:						
INSC. EST.:						
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) NÃO( )						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:			CIDADE:			
CEP:			E-MAIL:			
TELEFONE:			FAX:			
CONTATO DA LICITANTE:			TELEFONE:			
BANCO DA LICITANTE:			CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:			
Nº DA AGÊNCIA:						
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1.						
TOTAL POR EXTENSO:						

A EMPRESA: ..... DECLARA QUE:

- 1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
- 2 VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.
- 3 PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.
- 4 QUE NÃO INCIDE NAS VEDAÇÕES PREVISTAS NA LEI Nº 14.133/2021.
- 5 QUE O PRAZO DE INICIO DA ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR, NA Praça Getúlio Vargas, 01, TODOS OS BENS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.

LOCAL E DATA

\_\_\_\_\_  
CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

**OBS.** SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

### ANEXO III – DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-001/2025  
PROCESSO ADMINISTRATIVO 140/2025

À  
AO Pregoeiro E EQUIPE DE APOIO.

\_\_\_\_\_, PORTADOR DO RG \_\_\_\_\_, ABAIXO ASSINADO, NA QUALIDADE DE RESPONSÁVEL LEGAL DA PROPONENTE, \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, DECLARA EXPRESSAMENTE QUE SE SUJEITA ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL ACIMA CITADO E QUE ACATARÁ INTEGRALMENTE QUALQUER DECISÃO QUE VENHA A SER TOMADA PELO ÓRGÃO LICITANTE QUANTO À QUALIFICAÇÃO APENAS DAS PROPONENTES QUE TENHAM ATENDIDO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E QUE DEMONSTREM INTEGRAL CAPACIDADE DE EXECUTAR O FORNECIMENTO DO BEM PREVISTO.

DECLARA, AINDA, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO, A INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO OU QUE COMPROMETA A IDONEIDADE DA PROPONENTE.

\_\_\_\_\_ EM, \_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2025.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988

PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2025  
PROCESSO ADMINISTRATIVO 140/2025

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

....., INSCRITO NO CNPJ Nº ....., POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O(A) SR(A) ....., PORTADOR(A) DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº ..... E CPF Nº....., DECLARA, PARA FINS DO DISPOSTO NO INC. VI DO ART. Nº 68 DA LEI Nº 14.133/2021, QUE NÃO EMPREGA MENOR DE DEZOITO ANOS EM TRABALHO NOTURNO, PERIGOSO OU INSALUBRE E NÃO EMPREGA MENOR DE DEZESSEIS ANOS.

RESSALVA: EMPREGA MENOR, A PARTIR DE QUATORZE ANOS, NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ ( )<sup>1</sup>.

.....  
(DATA)

.....  
(REPRESENTANTE LEGAL)

---

<sup>1</sup> Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

### ANEXO V – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA. (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-001/2025  
PROCESSO ADMINISTRATIVO 140/2025

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), COMO REPRESENTANTE DEVIDAMENTE CONSTITUÍDO DE (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE), PARA FINS DO DISPOSTO NO EDITAL DE LICITAÇÃO: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-005/2025**, DECLARA, SOB AS PENAS DA LEI, EM ESPECIAL O ART. 299 DO CÓDIGO PENAL BRASILEIRO, QUE:

**A)** A PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-005/2025**, FOI ELABORADA DE MANEIRA INDEPENDENTE (PELO LICITANTE), 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 DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-005/2025**, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA;

**B)** A INTENÇÃO DE APRESENTAR A PROPOSTA ELABORADA PARA PARTICIPAR DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-001/2025** NÃO FOI INFORMADA, DISCUTIDA OU RECEBIDA DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-005/2025**, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA;

**C)** QUE NÃO TENTOU, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA, INFLUIR NA DECISÃO DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-001/2025** QUANTO A PARTICIPAR OU NÃO DA REFERIDA LICITAÇÃO;

**D)** QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-001/2025** NÃO SERÁ, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, COMUNICADO OU DISCUTIDO COM QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-001/2025** ANTES DA ADJUDICAÇÃO DO OBJETO DA REFERIDA LICITAÇÃO;

**E)** QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-001/2025** NÃO FOI, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, INFORMADO, DISCUTIDO OU RECEBIDO DE QUALQUER INTEGRANTE DO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ANTES DA ABERTURA OFICIAL DAS PROPOSTAS;

**F)** QUE ESTÁ PLENAMENTE CIENTE DO TEOR E DA EXTENSÃO DESTA DECLARAÇÃO E QUE DETÉM PLENOS PODERES E INFORMAÇÕES PARA FIRMÁ-LA.

....., ..... DE ..... DE 2025.

REPRESENTANTE LEGAL



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

### ANEXO VI – DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE)

PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2025  
PROCESSO ADMINISTRATIVO 140/2025

[NOME DA EMPRESA], [QUALIFICAÇÃO: TIPO DE SOCIEDADE (LTDA, S.A, ETC.), ENDEREÇO COMPLETO, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº [XXXX], NESTE ATO REPRESENTADA PELO [CARGO] [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº [XXXX], INSCRITO NO CPF SOB O Nº [XXXX], **DECLARA**, SOB AS PENALIDADES DA LEI, QUE SE ENQUADRA COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006 E PELO ARTIGO 4º DA LEI Nº 14.133/2021.

DECLARO, PARA FINS DA LC 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES, SOB AS PENALIDADES DESTA, SER:

( ) **MICROEMPRESA** – RECEITA BRUTA ANUAL IGUAL OU INFERIOR A 360.000,00 E ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

( ) **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** – RECEITA BRUTA ANUAL SUPERIOR A 360.000,00 E IGUAL OU INFERIOR A 4.800.000,00 VALORES , ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

#### OBSERVAÇÕES:

- ESTA DECLARAÇÃO PODERÁ SER PREENCHIDA SOMENTE PELA LICITANTE ENQUADRADA COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006;
- A NÃO APRESENTAÇÃO DESTA DECLARAÇÃO SERÁ INTERPRETADA COMO NÃO ENQUADRAMENTO DA LICITANTE COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC Nº 123/2006, OU A OPÇÃO PELA NÃO UTILIZAÇÃO DO DIREITO DE TRATAMENTO DIFERENCIADO.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

NOME E ASSINATURA DO CONTADOR

(NO CASO DE ME E EPP)

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

CRC: \_\_\_\_\_



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

### ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2025  
PROCESSO ADMINISTRATIVO 140/2025

AO REDIGIR A PRESENTE DECLARAÇÃO, O PROPONENTE DEVERÁ UTILIZAR FORMULÁRIO COM TIMBRE DA PROPONENTE.

À  
MUNICÍPIO DE VALENTE BAHIA  
AO Pregoeiro / EQUIPE DE APOIO

A EMPRESA ....., INSCRITA NO CNPJ Nº ....., POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O SR....., PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº..... E DO CPF Nº ....., DECLARA NÃO TER RECEBIDO DO MUNICÍPIO DE \_\_\_\_\_/UF OU DE QUALQUER OUTRA ENTIDADE DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA OU INDIRETA, EM ÂMBITO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL, SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE PARTICIPAÇÃO EM LICITAÇÃO E OU IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO, ASSIM COMO NÃO TER RECEBIDO DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL.

\_\_\_\_\_ EM, \_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2025.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

## ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO. (MODELO)

PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2025  
PROCESSO ADMINISTRATIVO 140/2025

A .....(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), CNPJ Nº....., LOCALIZADA  
À ....., DECLARA, EM CONFORMIDADE COM A LEI Nº 14.133/2021, QUE CUMPRE  
TODOS OS REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO PARA ESTE CERTAME LICITATÓRIO NO MUNICÍPIO VALENTE  
BAHIA – PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2025

....., ..... DE ..... DE 2025.

---

REPRESENTANTE LEGAL



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

ANEXO IX – MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº \_\_\_\_/2025.

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº ...../....., QUE FAZEM ENTRE SI \*\*\* ENTE PÚBLICO LICITANTE E A EMPRESA \*\*\*

A \*\*\* ENTE PÚBLICO LICITANTE por intermédio do(a) ..... (órgão interno contratante), com sede no(a) ....., na cidade de ..... /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo PREFEITO MUNICIPAL, Sr....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pela (o) ....., e CPF nº ....., doravante denominada 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 nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 123/2006 e \*\*\*, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº ...../20...., , mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

**1.1.** O objeto do presente Termo de Contrato é a Contratação de empresa para Aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar no ano letivo de 2025, em atendimento às necessidades dos alunos matriculados na rede municipal de ensino fundamental I e II, educação de jovens e adultos (EJA), educação Infantil (pré-escolas e creches), do município de Valente-Bahia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos, 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:

EMPRESA:	
CNPJ:	
ENDEREÇO:	
REPRESENTANTE:	
E-MAIL:	TEL.: ( )

ITENS	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL:					



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

### 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. 107 da Lei nº 14.133/2021.

### 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 da União, para o exercício de 2025, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

### 5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA.

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

**5.2.** Em caso de atraso de pagamento, motivado pela Administração Pública, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desde a data prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice IPCA do mês anterior ao pagamento da parcela.

### 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 – REPACTUAÇÃO E REEQUILÍBRIO

**7.1.** O prazo para resposta ao pedido do Contratado de repactuação de preços será de 30 dias úteis.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

**7.2.** O prazo para resposta ao pedido do Contratado de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato de preços será de 5 dias úteis.

### **8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.**

**8.1.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

### **9. CLÁUSULA NONA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.**

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

### **10. CLÁUSULA DÉCIMA – FISCALIZAÇÃO.**

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

### **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.**

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

### **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

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

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – EXTINÇÃO.**

**13.1.** O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER EXTINTO:

**13.1.1.** Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no inciso I do art. 138 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

**13.1.2.** Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

**13.2.** A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência de um dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

**13.3.** A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 115 da Lei nº 14.133/2021.



# DIÁRIO OFICIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

**13.4.** O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

- 13.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 13.4.3. Indenizações e multas.

### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES.

**14.1.** É VEDADO À CONTRATADA:

- 14.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- 14.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES.

- 15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.
- 15.2. 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.
- 15.3. 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.

### 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS.

**16.1.** Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as normas e princípios gerais dos contratos.

### 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO.

**17.1.** Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial, de acordo com o previsto na Lei nº 14.133/2021.

### 18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO.

**18.1.** É eleito o Foro da Comarca de VALENTE para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

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, foi assinado pelos contraentes.

....., ..... DE ..... DE 2025.

\_\_\_\_\_  
Responsável legal da CONTRATANTE



# DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

---

Responsável legal da CONTRATADA