



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

EDITAL - PREGÃO ELETRONICO

PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024
PREGÃO ADMINISTRATIVO Nº 001/2024
MUNICÍPIO DE VALENTE – BAHIA

Data de abertura: 23/02/2024 às 08h00 no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br

Objeto: Registro de Preço para a eventual e CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, FRUTAS, VERDURAS, CARNES E CORRELATOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS CRECHES E REDE DE ENSINO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE DESTE MUNICÍPIO, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SESUS ANEXOS.

Critério de Julgamento: **MENOR PREÇO POR LOTE.**

Prazo para envio da proposta/documentação: 3 (três) horas após a convocação do pregoeiro

Valor total estimado R\$ 2.461.793,80 (Dois milhões quatrocentos e sessenta e um mil e setecentos e noventa e três reais e oitenta centavos)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO – MENOR PREÇO POR LOTE, Acompanhe a sessão pública deste Pregão pelo endereço www.portaldecompraspublicas.com.br, selecionando as opções

O MUNICÍPIO DE VALENTE BAHIA, TORNA PÚBLICO, PARA CONHECIMENTO DOS INTERESSADOS, QUE REALIZARÁ LICITAÇÃO NA MODALIDADE **PREGÃO**, NA FORMA **ELETRÔNICA**, COM CRITÉRIOS DE JULGAMENTO MENOR PREÇO POR LOTE, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133/2021, DE 01 DE ABRIL DE 2021, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, DA LEI Nº 11.488/2007, DO DECRETO MUNICIPAL N.º 473 – REGULAMENTAÇÃO DA LEI 14.133/2021, DECRETO MUNICIPAL N.º 289 – TRATAMENTO DIFERENCIADO AS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE NO AMBITO DO MUNICÍPIO DE VALENTE, E DAS EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL.

1. DO OBJETO.

O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **Registro de Preço para a eventual e CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, FRUTAS, VERDURAS, CARNES E CORRELATOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS CRECHES E REDE DE ENSINO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE DESTE MUNICÍPIO CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SESUS ANEXOS.**

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

1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço do ITEM, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2024, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

3. DO CREDENCIAMENTO.

3.1. O Pregão é o nível básico do registro cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio 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 esta licitação.

3.4. O licitante responsabilizar-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 **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** 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.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

- 4.3.1.** Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- 4.3.2.** Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.3.3.** Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.3.4.** Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;
- 4.3.5.** Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 4.3.6.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 4.4.** A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.
- 4.5.** Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.5.1.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;
- 4.5.1.1.** Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- 4.5.1.2.** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
- 4.5.2.** Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.5.3.** Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.5.4.** Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;



4.5.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;

4.5.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.5.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.5.8. Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

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

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

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

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

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

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

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



6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

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

6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;

6.1.2. Marca de cada item ofertado;

6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

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

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

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

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

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 **DIAS**, a contar da data de sua apresentação.

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

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

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

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

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

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

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

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

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

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

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser àquele oferecido pelo sistema eletrônico

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três 03 segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. 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.

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

7.12. 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.

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

- 7.14.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.15.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.
- 7.16.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 7.17.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.18.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.19.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.20.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.21.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identifica em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.
- 7.22.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.23.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.24.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

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

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

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

7.28. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

7.28.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.28.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

7.28.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.28.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;

7.29. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.29.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.29.2. empresas brasileiras;

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

7.29.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

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

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



7.30.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 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.

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.15. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.16. Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

8.17. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

8.19. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.

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

8.21. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (DUAS) **horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

8.21.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.



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

8.21.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 03 três dias úteis contados da solicitação.

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

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

8.21.3.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital e no Termo de Referência, a proposta do licitante será recusada.

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

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

8.21.3.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 03 (três) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

8.22. A Administração poderá solicitar carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor.

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

8.24. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

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

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

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

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

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

9. DA HABILITAÇÃO.

8.1. COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O PREGOEIRO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, E AINDA NOS SEGUINTE CADASTROS:

8.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

8.1.2. 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).

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

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

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

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

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

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

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

8.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica.

8.2.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

8.2.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

8.3. Em caso de participação de empresas em consórcio, será exigido o acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificção no processo licitatório. Essa regra não se aplica aos consórcios formados, em sua totalidade, por microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

8.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (DUAS)** horas sob pena de inabilitação.

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

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

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

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

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

9.8. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

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

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

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

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores; No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

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

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

9.9. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

9.9.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

9.9.2. Prova de 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;

9.9.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta



nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.4. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;

9.9.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.9.7. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

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

9.10. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

9.10.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

9.10.2. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

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

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

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

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

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

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

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

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

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

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

9.10.6. As licitantes deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

9.10.7. As licitantes deverão apresentar comprovação, por meio de declaração, de relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem em diminuição de sua capacidade econômico-financeira, excluídas parcelas já executadas de contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital.

9.10.8. A declaração de que trata o item acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social. quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

9.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

9.11.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – no mínimo 01 **Atestado(s) de**



Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, quando for emitido por ente privado deverá este ser com firma reconhecida de quem o subscreveu.

9.11.2. Alvará de funcionamento (Licença de Localização e Funcionamento) do Município ou sede da empresa participante, dentro do prazo de validade.

9.11.3. Alvará de vigilância Sanitária Municipal da empresa participante, dentro do prazo de validade.

9.11.4. Certidão Negativa de Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa tanto da empresa quanto de seus atuais sócios, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça.

9.11.5. Certidão Negativa no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas – CMIS, emitida pela Divisão de Administração e Contratos do Município de Valente Estado da Bahia no máximo 72 (setenta e duas) horas antes do horário da abertura das propostas.

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

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

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

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

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

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

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

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



10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

10.13.A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) HORAS** a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

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

10.15.Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

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

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

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

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

11. DOS RECURSOS.

11.13.Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, deverá o licitante interessado manifestar, imediatamente, a sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema.

11.14.O recorrente terá, a partir de então, o prazo 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do



término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

12.13.A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

12.14.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

13.13.Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicará e homologará o procedimento licitatório

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

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

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

15.14. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias **úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

15.3.3. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021;

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

15.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

15.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses e o que ficar estabelecido no Termo de Referência.

15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consultas para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 03/2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522/2002, consulta prévia ao CADIN.

15.6. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

15.6.1. Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

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



16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

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

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

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

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

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

19. DO PAGAMENTO.

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

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

20.1.1. Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;

20.1.2. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.3. Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

20.1.5. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

20.1.6. Apresentar declaração ou documentação falsa;

20.1.7. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

20.1.9. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

20.1.10. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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



- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

21.4. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a autoridade que tiver proferido o ato reconsiderar sua decisão ou, no prazo de 05 (cinco) dias encaminhá-lo devidamente informados para a apreciação e decisão superior, no prazo de 20 (vinte) dias úteis.

21.5. Serão publicadas na Imprensa Oficial do Município de Valente, as sanções administrativas previstas no ITEM 17.2, c, d, deste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

21.6. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO - Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

21.6.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTE PRÁTICAS:

a) PRÁTICA CORRUPTA: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;

b) PRÁTICA FRAUDULENTA: A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;

c) PRÁTICA CONCERTADA: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) PRÁTICA COERCITIVA: Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) PRÁTICA OBSTRUTIVA: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.



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

20.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

20.2. A **IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO** ser feitos **EXCLUSIVAMENTE** por **FORMA ELETRÔNICA** no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.

20.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

20.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

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

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

20.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

20.8. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

21.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

21.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

21.12. A Prefeitura Municipal de Valente, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

21.12.1. A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.

24.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

21.13. É facultado à Autoridade Superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

21.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

eletrônico <https://valente.ba.gov.br/site/>, e no setor de licitações no horário das 08:00 às 14:00, no mesmo endereço e período em que os autos do processo administrativo permanecerão com acesso e vista franqueada aos interessados.

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

ANEXO I – ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO;

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

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

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA;

ANEXO VIII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

ANEXO X – MINUTA DO CONTRATO;

ANEXO XI – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO XII – COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Valente, Bahia, 02 de janeiro de 2024.

UBALDINO AMARAL DE OLIVEIRA
PREFEITO MUNICIPAL



ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Este documento é a primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o **interesse público** envolvido e a sua **melhor solução** e da base ao projeto básico e ao termo de referência a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

“Art. 5º, Inciso XX, da Lei 14.133/2021”

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0001/2024

Município de Valente - Bahia

Secretaria Municipal de Educação

Necessidade da Administração: **Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR.**

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto da presente licitação é a de FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, FRUTAS, VERDURAS, CARNES E CORRELATOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS CRECHES E REDE DE ENSINO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE DESTE MUNICÍPIO de FORMA PARCELADA para os alunos das escolas municipais de Valente Bahia..

Considerando que a educação é direito social, com apoio nos termos do caput do art.6º da Constituição federal de 1988, sendo direito de todos e dever do Estado, conforme Inciso III, do art. 1º, da Constituição Federal que se refere ao princípio da dignidade da pessoa humana, preceito constitucional repetido no art. 18 do Estatuto da Criança e do Adolescente, que diz que é dever de todos, velar pela dignidade da criança e do adolescente, pondo-os a salvo de qualquer tratamento desumano, violento, aterrorizante, vexatório ou constrangedor. Considerando o disposto no artigo 205 e no inciso I do artigo 206 da Carta Magna; no inciso I, do art. 53, do Estatuto da Criança e do Adolescente, que dispõe sobre o direito à educação, visando ao pleno desenvolvimento de sua pessoa, preparo para o exercício da cidadania e qualificação para o trabalho, assegurando-lhe igualdade de condições na escola. E o inciso VII, do art. 208, da Constituição Federal de 1988,



que dispõe que é dever do Estado, a garantia de atendimento, em todas as etapas da educação básica preceito reafirmado pela art. 4º da Lei nº 9.394/1996, que dispõe sobre as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) e pelo art. 54 da Lei nº 8069/90, que institui o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) .

2. DA CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está prevista para ser inclusas no Plano de Contratações Anual do Município de Valente - Bahia, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A presente contratação tem por objeto o FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, FRUTAS, VERDURAS, CARNES E CORRELATOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS CRECHES E REDE DE ENSINO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE DESTE MUNICÍPIO de FORMA PARCELADA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos para os estudantes matriculados na rede municipal de ensino deste município.

- a) O prazo de entrega, do objeto licitado deverá ser IMEDIATO DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO DO SETOR DE MERENDA ESCOLAR, a contar da data de envio da nota de empenho.
- b) Os produtos deverão ser entregues, conforme as necessidades da Secretaria Educação, sendo de segunda a sexta-feira das 8h às 12h da manhã, e, das 14h às 17h da tarde.
- c) Especificações e Quantidades:

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.



Para a prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bemcomo apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

3.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE:

3.1.1 Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento.

3.1.2. Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato.

3.1.3. Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso.

3.1.4. Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato.

3.1.5. Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.

3.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.2.1. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências da SEMECEL (Secretaria Municipal de Educação, Cultura Esporte e Lazer Valente Bahia.) e as unidades escolares.

3.2.2. Entregar os materiais no prazo máximo de até 30 (TRINTA) dias contados da data de envio da nota de empenho.

3.2.3. Comunicar à Secretaria de Educação qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados.

3.2.4. Arcar com todos os ônus e encargos decorrentes do fornecimento do produto no endereço estabelecido neste termo.

3.2.5. Responsabilizar-se integralmente pelo fiel cumprimento da entrega dos produtos nas condições previstas neste termo, prestando todos os esclarecimentos solicitados, cujas reclamações se obrigam a atender no prazo de até 5 (cinco) dias.

3.2.6. Quando solicitada, informar na composição dos preços, todas as despesas e custos diretos e indiretos, como: taxas, impostos e demais encargos.



3.2.7. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados às instalações eventualmente provocados por seus funcionários.

3.2.8. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais, comerciais e previdenciários resultantes do fornecimento.

3.2.9. A CONTRATADA responsabiliza-se por todas as despesas decorrentes de transportes dos materiais.

3.2.10. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n. 8.078, de 1990).

3.2.11. Prestar garantia técnica dos bens fornecidos, cujo prazo não poderá ser superior ao estabelecido no termo de referência, contados a partir do recebimento definitivo dos bens.

3.2.12. A retirada e a substituição dos bens defeituosos e/ ou por qualquer outro motivo, serão custeados exclusivamente pelo fornecedor.

3.2.13. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

3.2.14. Manter, durante o período de vigência da Ata de Registro de preços, todas as condições que ensejaram sua habilitação e qualificação no certame licitatório.

3.2.15. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo participante, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no termo de referência ou na Ata de Registro de Preços.

3.3. DAS PENALIDADES E EXTINÇÃO

3.3.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

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 contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII - ensejar o retardamento da execução ou do serviço 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. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

3.3.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei as 14.133/2021, seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados: I - a natureza e a gravidade da infração cometida;

II - as peculiaridades do caso concreto;

III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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.

3.3.3. As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art.137 da Lei nº 14.133/2021, a extinção do contrato poderá ser:



I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. O quantitativo da merenda escolar se baseia no processo do ano letivo anterior (2022), no número de alunos matriculados em 2023 que atualmente está próximo segundo o sistema informatizado da EDUCAÇÃO. Visto que o fluxo de matrículas está bastante dinâmico, projetamos uma reserva técnica em torno de 20%, considerando o recebimento de novos alunos no ano de 2024.

Esclarecemos ainda, que nos anos anteriores a 2022 estávamos em período pandêmico, ficando as escolas sem aulas presenciais em 2020, oferecendo aulas remotas e em meio de 2021 aulas híbridas, com apenas uma parcela dos estudantes frequentando as escolas.

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

5.1. As escolas municipais de Valente são muito importantes por isso é bom lembrar que as mesmas têm autonomia para escolher qual alternativa melhor se adapta à sua realidade e às necessidades dos alunos. O objetivo é oferecer uma merenda escolar balanceada e saudável, que contribua para a nutrição e bom desenvolvimento das crianças.

5.2. Conforme pesquisa de mercado realizada no BANCO DE PREÇOS DA NEGOCIOS PUBLICOS (Anexo I deste ETP), para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 2.461.793,80 (Dois milhões quatrocentos e sessenta e um mil e setecentos e noventa e tres reais e oitenta centavos). Conforme estimado na tabela abaixo no TERMO DE REFERENCIA.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução proposta é a contratação de empresa especializada para o fornecimento e FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, FRUTAS, VERDURAS, CARNES E CORRELATOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS CRECHES E REDE DE ENSINO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE DESTE MUNICÍPIO de FORMA PARCELADA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos. Salientamosque essa medida reflete diretamente em questões de dignidade, saúde e segurança para os estudantes de Valente Bahia, além de desonerar principalmente asfamílias carentes de recursos financeiros, portanto é uma medida que traz uma sériede benefícios para a comunidade Valentense.

7.2. A Contratada fica obrigada a manter a garantia de todos os produtos ofertados, contra defeitos de fabricação pelo prazo mínimo de 180 (cento e oitenta) dias, sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis, além de ser obrigada areparar os prejuízos que causar a Contratante ou a terceiros, decorrentes de falhas nos produtos ou de sua respectiva entrega ou ainda relacionados à fabricação ou armazenagem.

7.3. Essa garantia não se aplicará por uso indevido, acidente quando em uso ou desgaste natural.

7.4. Durante o período de garantia do CONTRATO, a Contratada deverá arcar com substituições em decorrência de defeitos de fabricação, avarias, embalagem ou armazenamento e outros eventos.

7.4.1. As substituições necessárias durante o período de garantia deverão ser realizados, preferencialmente, na unidade onde foi entregue Os produtos, arcando com todos os custos envolvidos.

7.4.2. O prazo para retirada das peças de uniformes a serem substituídos deverá ser de no máximo até 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação da Contratante e a devolução dos mesmos em até 10 (dez) dias úteis, a contar da retirada.

7.4.2.1. Havendo necessidade de estender o prazo de devolução dos uniformes, a



Contratada deverá apresentar justificativa à(ao) Fiscal do Contrato, dentro do prazo de 10 (dez) dias indicado no item “b”, o qual poderá ser estendido até o limite de 20 (vinte) dias.

7.5. Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei Nº 8.078/1990.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento poderá ser aplicado na presente contratação, desde que observada que a disputa deverá ocorrer por lote único conforme Termo de Referência (TR), isto é, uma empresa única que possa atender as demandas da administração para o lote e que esteja habilitada em todos os requisitos necessários para a prestação do serviço visando evitar prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se com esta contratação que os estudantes das escolas municipais de Valente Bahia, sejam contemplados com uma alimentação saudável e de qualidade, promovendo a dignidade da pessoa humana, assegurando-lhes a igualdade de condições na escola, visando o pleno desenvolvimento de sua pessoa e o preparo para o exercício da cidadania, princípios estes que estão previstos na Constituição Brasileira, Estatuto da Criança e Adolescente (ECA - lei nº 8069/90) e na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB - Lei nº 9.394/1996).

Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as



empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

A Secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

Fiscal

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
	ADEMAR OLIVEIRA LIMA	Secretária de Educação	52

Gestor

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
	ADEMAR OLIVEIRA LIMA	Secretária de Educação	52

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho; e



l) assinatura e publicação do contrato.

11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seu anexo, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta demanda, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a necessidade de oferecer GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, FRUTAS, VERDURAS, CARNES E CORRELATOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS CRECHES E REDE DE ENSINO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE DESTE MUNICÍPIO de FORMA PARCELADA, de qualidade para os alunos matriculados nas escolas municipais DESTE MUNICÍPIO.

Por fim, as medidas indicadas também buscam atender os padrões e preços praticados no mercado.

Valente Bahia., 02 de janeiro de 2024

Joelma Santos Oliveira
Secretaria Municipal de Educação



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO E PRAZO DO CONTRATO.

1.1. Registro de Preço para a eventual e CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, FRUTAS, VERDURAS, CARNES E CORRELATOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS CRECHES E REDE DE ENSINO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE DESTE MUNICÍPIO de forma parcelada conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.

Considerando a necessidade para aquisição Da merenda escolar para atender aos alunos carentes matriculados na Rede Municipal de Ensino, visando condições de uma alimentação balanceada, conforme tabela nutricional, assegurando acesso e a permanência desses alunos no processo educacional, caracterizando-se em investimento na educação pública municipal por meio de ações promotoras de qualidade da vida escolar, frequência às aulas devidamente bem alimentados, contribuindo assim, o bom aprendizado.

3. QUANTIDADES

Deverão ser adquiridos materiais em quantidades de acordo com a planilha estimativa que segue em anexo.

ITEM	PRODUTO	ESPEC.	QUANT.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
1	ABACAXI PÉROLA: 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 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 1 1kg	UNIDADES	6.000	4,92	29.520,00
2	ABACATE: 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	QUILOGRAMA	600	10,87	6.522,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

3	AMENDOIM CRU - 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	800	8,50	6.800,00
4	ALHO BRANCO – 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 gr	QUILOGRAMA	150	19,30	2.895,00
5	BATATA INGLESA - 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	6,51	32.550,00
6	BATATA DOCE BRANCA - De primeira qualidade, com casca sã, sem 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.	QUILOGRAMA	1.000	4,40	4.400,00
7	BANANA DA PRATA GRANDE - 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: 130G	DUZIA	8.000	4,72	37.760,00
8	BANANA DA TERRA - 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	4,72	4.720,00
9	BETERRABA - 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	QUILOGRAMA	500	4,19	2.095,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.				
10	BRÓCOLIS: Brócolis sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, 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 caixas plásticas, sem a presença de fertilizantes e ou agrotóxicos.	UNIDADE	200	9,09	1.818,00
11	CEBOLA BRANCA - 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	6,02	24.080,00
12	CHUCHU - 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	3,94	3.940,00
13	CENOURA LARANJA - 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	5,00	5.000,00
14	GOIABA VERMELHA - 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	QUILOGRAMA	2.000	4,69	9.380,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	transporte. Embalado em saco transparente ou em caixa plástica de PVC.				
15	LIMÃO TAITI – 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	5,52	1.104,00
16	MARACUJÁ AMARELO – 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	5,99	5.990,00
17	MAÇÃ FUJI NACIONAL - 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 .	UNIDADE	50.000	1,15	57.500,00
18	MANGA TOMMY - 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	7.000	3,17	22.190,00
19	MAMÃO FORMOSA - de primeira qualidade, livre de sujidades Sem danos físicos e mecânicos oriundos 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. 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	4,05	24.300,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

20	MELANCIA REDONDA - 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 plástica de PVC	QUILOGR AMA	5.000	2,49	12.450,00
21	MELÃO AMARELO - 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.	QUILOGR AMA	1.500	3,20	4.800,00
22	PIMENTÃO VERDE - 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 pvc	QUILOGR AMA	500	4,36	2.180,00
23	TANGERINA PONKAN - 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 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.	UNIDADES	50.000	1,55	77.500,00
24	TOMATE ITALIANO - 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	QUILOGR AMA	3.000	5,75	17.250,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	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				
25	REPOLHO BRANCO – 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	500	6,04	3.020,00
26	UVA VERDE ITÁLIA - 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 caixa de madeira de 1kg	QUILOGRAMA	600	11,99	7.194,00
27	QUIABO SANTA CRUZ - 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.	QUILOGRAMA	500	6,75	3.375,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

28	<p>PÃO FRANCES Composição Obrigatória: 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. 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). Embalagem: 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 50g (cinquenta), sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%. Legislação: 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>	QUILOGRAMA	1500	15,13	22.695,00
29	<p>PÃO DOCE SABOR COCO Composição Obrigatória: produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e coco ralado. 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). variação de até 5%. Legislação: 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>	QUILOGRAMA	1.500	15,13	22.695,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

30	<p>PÃO DOCE SABOR FAROFA COM GOIABADA Composição Obrigatória: produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal e goiabada. Embalagem: 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 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5%.Legislação: 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>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial</p>	KG	1500	15,13	22.695,00
31	<p>PÃO HOT- DOG Composição Obrigatória: 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.Embalagem: 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 50 (cinquenta) g, sendo que, no caso de peso inferior ou superior, será tolerada uma variação de até 5% Legislação: 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>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:técnica e análise sensorial.</p>	QUILOG RAMA	1.500	15,13	22.695,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

32	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL Composição Obrigatória: 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. 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 Embalagem: 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%. Legislação: 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 INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>		1500	17,23	25.845,00
----	--	--	------	-------	-----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

33	<p>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA PATINHO Composição Obrigatória: Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, abatidos e sob inspeção veterinária, 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. Embalagem: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, próprio para alimentos, limpo, não violado, resistente, quegaranta 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, 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 validade de no mínimo seis meses e data Legislação: 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>	QUILO GRAMA	3.000	38,42	115.260,00
----	--	----------------	-------	-------	------------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

34	<p>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA- LARGATO Composição Obrigatória: 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.Embalagem: 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, 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.Legislação: 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>	QUILO GRAMA	1.500	38,91	58.365,00
----	---	----------------	-------	-------	-----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

35	<p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA – ACÉM - Composição Obrigatória: 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 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. Embalagem: 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. Legislação: 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>	QUILO GRAMA	1.500	36,81	55.215,00
----	--	----------------	-------	-------	-----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

36	<p>CARNE BOVINA DE SEGUNDA – CRUZ MACHADO Composição Obrigatória: 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 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. Embalagem: 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. Legislação: 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>	QUILO GRAMA	3.000	33,94	101.820,00
37	<p>CARNE BOVINA MOÍDA- MUSCULO Composição Obrigatória: 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. Embalagem: 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</p>	QUILO GRAMA	3.000	37,91	113.730,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	(SIM).Legislação: 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				
38	CARNE BOVINA- CHARQUE PONTA DE AGULHA - Composição Obrigatória: 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.Embalagem: 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).Legislação: 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	QUILO GRAMA	1.000	48,93	48.930,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

39	<p>CARNE SUÍNA – CORTE LOMBO - Composição Obrigatória: Carne proveniente de machos e fêmeas de espécie suína, sadios, 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. Embalagem: 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. Legislação: 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 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.</p>	QUILO GRAMA	1.000	29,55	29.550,00
----	---	----------------	-------	-------	-----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

40	<p>FRANGO INTEIRO ABATIDO. Composição Obrigatória: 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. Embalagem: Embalagem em saco plástico transparente. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcar e carimbos oficiais. Com peso não superior a 3 Kg. Validade de 06 meses Legislação: 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>	UNIDA DES	7.000	17,66	123.620,00
41	<p>CARNE DE FRANGO TIPO PEITO COM OSSO Composição Obrigatória: 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. Embalagem: 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. Legislação: 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>	QUILO GRAMA	5.000	23,60	118.000,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

42	<p>FÍGADO BOVINO Composição Obrigatória: 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. Embalagem: 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, 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). Legislação: As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA.</p>	QUILO GRAMA	2.000	24,90	49.800,00
43	<p>AÇÚCAR REFINADO GRANULADO Composição OBRIGATÓRIA: Sacarose obtida de Saccharum officinarum L, purificado por processos tecnológicos adequados. Embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, deve estar intacta, em pacotes de 1 kg. Não inferior a 180 dias. Legislação: 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>	QUILOG RAMA	1500	4,35	6.525,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

44	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO Composição Obrigatória: Específico para ditas isentas de açúcares (frutose, sorbitol e manitol). Ingredientes permitidos: ASPARTAME, SUCRALASE, STEVISÍDEO. Embalagem: 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. Legislação: Resolução RDC nº 27, de 06/08/10, ANVISA Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, Mapa Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, Mapa Resolução RDC nº 14, de 28/03/2014, ANVISA Resolução RDC nº 264, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 385, de 05/08/99, ANVISA Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, ANVISA Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver. Instrução para homologação: Envio de 01 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 54, de 12/11/12, ANVISA Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, ANVISA Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver. Instrução para homologação: Envio de 01 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>	UNIDAD E	60	6,99	419,40
45	<p>AMIDO DE MILHO Composição Obrigatória: 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 Embalagem: 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. Legislação: Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº 14, de 28/03/14, ANVISA</p>	UNIDAD ES	600	5,97	3.582,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19. ANVISA e atualizações, quando houver.				
46	<p>ARROZ BRANCO TIPO 1 Composição Obrigatória: Grãos de arroz in natura, proveniente da espécie <i>Oryza sativa</i>. Deve ser, preferencialmente, de procedência nacional. Beneficiado, Polido, Longo Fino (“Agulhinha”), Tipo 1. Embalagem: 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 quantidade do produto. apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses da entrega. Legislação: 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>	QUILOG RAMA	5.000	6,03	30.150,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

47	<p>ARROZ PARBOILIZADO POLIDO LONGO FINO - TIPO 1 Composição Obrigatória: 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. Embalagem: 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. Legislação: 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>	QUILOGRAMA	6.000	7,42	44.520,00
48	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS Composição Obrigatória: Produto resultante do corte (dois ou três) e flocagem (laminação do grão cortado) de grãos de aveia in natura, provenientes da espécie <i>Avena Sativa</i>, L, após limpeza, classificação e processamento tecnológico adequado. Características Gerais: 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. Embalagem: 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,</p>	UNIDAD ES	400	4,76	1.904,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>prazo de validade e lote. Validade mínima de 06 meses da entrega. Legislação: 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>				
49	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM Composição Obrigatória: 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. Embalagem: 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. Legislação: 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>	UNIDAD ES	50	25,37	1.268,50
50	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Composição Obrigatória: 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). Características Gerais: ISENTA DE GORDURAS TRANS CORANTES E CRISTAIS DE SAL OU AÇÚCAR INCRUSTADOS NA MASSA. Embalagem: 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 Legislação: 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,</p>	UNIDAD ES	6.000	6,04	36.240,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>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. Instrução para homologação: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>				
51	<p>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN. Composição Obrigatória: Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, GORDURAS TRANS, GLÚTEN E LACTOSE. Embalagem: 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. Legislação: 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial</p>	UNIDAD ES	200	8,08	1.616,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

52	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA Composição Obrigatória: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amidos e/ou féculas, sal refinado, gordura vegetal (ISENTA DE GORDURAS TRANS).Embalagem: 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.Legislação: 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.INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>	UNIDAD ES	6.000	7,18	43.080,00
53	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA Composição Obrigatória: 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 (ISENTA DE GORDURAS TRANS).Embalagem: 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.Legislação: 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</p>	UNIDAD E	6.000	6,98	41.880,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>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 atualizações, quando houver. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>				
54	<p>BISCOITO DOCE SABOR COCO Composição Obrigatória: 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. ISENTA DE GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS. Embalagem: 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. Legislação: Resolução RDC nº 383, de 05/08/99, ANVISA 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>	UNIDAD ES	5.000	6,98	34.900,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

55	<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE Composição Obrigatória: 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. ISENTA DE GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS.Embalagem: 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.Legislação: 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.INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>	UNIDAD ES	5.000	6,88	34.400,00
56	<p>BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE Composição Obrigatória: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal refinado, óleo ou gordura vegetal, chocolate ou cacau em pó. ISENTA DE GORDURAS TRANS E CORANTES ARTIFICIAIS.Embalagem: 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.Legislação: 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,</p>	UNIDAD ES	5.000	7,29	36.450,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>ANVISA Resolução RDC nº 42, de 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº 29/08/13, ANVISA Resolução RDC nº14, 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. 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial</p>				
57	<p>BISCOITO DOCE ISENTO DE LACTOSE Composição Obrigatória: 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). O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES ARTIFICIAIS, GORDURAS TRANS, GLÚTEN E LACTOSE. Embalagem: Peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária e caixa de papelão. Validade mínima de 06 meses da entrega. Legislação: 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>	UNIDAD ES	200	8,50	1.700,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

58	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER INTEGRAL Composição Obrigatória: 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. Características gerais: isenta de gorduras trans. Corantes e cristais de sal ou açúcar incrustados na massa. Embalagem: 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. Legislação: 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>	UNIDAD ES	200	8,57	1.714,00
59	<p>BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL Composição Obrigatória: Polvilho, gordura vegetal, sal, ovo e corante natural de urucum. Assado e crocante. ISENTO DE GLUTEN, SEM LACTOSE SEM LEITE E DERIVADOS. Embalagem: 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. Legislação: Lei Federal nº</p>	UNIDAD ES	500	5,09	2.545,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>				
60	<p>BISCOITO DE ARROZ Composição Obrigatória: produto a base de arroz. ISENTO DE GLÚTEN E GORDURA TRANS. Embalagem: 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. Legislação: 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial</p>	UNIDAD ES	200	8,68	1.736,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

61	<p>CACAU EM PÓ Composição Obrigatória: Produto obtido da pasta de cacau (Theobroma cacao L.) 100% cacau em pó. Ingredientes: Cacau em pó alcalino. Características gerais: ISENTA LECITINA DE SOJA, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, EDULCORANTES E CORANTES ARTIFICIAIS. Embalagem: 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. Legislação: 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 Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e alterações, quando houver.</p>	UNIDAD E	300	8,11	2.433,00
62	<p>CAFÉ EM PÓ Composição Obrigatória: Produto em pó torrado e moído obtido dos grãos de café das espécies arábica e robusta ou blens, torrados ou moídos e submetidos à extração sob pressão em altas temperaturas e concentração de sólidos solúveis. ISENTA: MALTODEXTRINA E ADITIVOS. Embalagem: 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. Legislação: 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. INSTRUÇÃO PARA</p>	UNIDAD ES	6.000	8,50	51.000,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	HOMOLOGAÇÃO:Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial				
63	COCO RALADO DESIDRATADO Composição Obrigatória: Polpa de coco ralado desidratado e parcialmente desengordurado. ISENTO DE AÇÚCAR E ADITIVOS ALIMENTARES.Embalagem: 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	UNIDAD ES	2.500	4,66	11.650,00
64	COLORAU Composição Obrigatória: A base de urucum pó fino e homogêneo, na cor vermelha, com cheiro e sabor característico.Embalagem: 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 Legislação: 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.	UNIDAD E	2.000	1,82	3.640,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

65	<p>COMINHO (PIMENTA DO REINO) Composição Obrigatória: Moído, sem umidade. Com cheiro e sabor característico. Embalagem: 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. Legislação: 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>	UNIDAD E	1.000	2,20	2.200,00
66	<p>COMPLEMENTO ALIMENTAR DESENVOLVIDO PARA CRIANÇAS. (KIDS) SABOR CHOCOLATE Composição Obrigatória: açúcar, maltodextrina, cacau lecitinado, leite em pó desnatado, fosfato de cálcio tribásico, L-ascorbato de sódio, fosfato de magnésio dibásico, acetato de DL-alfatocoferila, sulfato de zinco, ferro carbonila, nicotinamida, colecalciferol, palmitato de retinila, sulfato de manganês, gluconato cúprico, D-pantotenato de cálcio, D-biotina, cianocobalamina, cloridrato de tiamina, fitomenadiona, riboflavina, cloridrato de piridoxina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, iodeto de potássio, cloreto de cromo, molibdato de sódio, selenito de sódio, estabilizante carragena e aromatizantes. Embalagem: Lata DE 380 g; VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>	UNIDAD ES	20	34,82	696,40
67	<p>CRAVO DA ÍNDIA Composição Obrigatória: coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios. ISENTO DE DETRITOS DO PRÓPRIO PRODUTO E IMPUREZAS DOS GRÃOS OU SEMENTES. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS, LAVRAS, BOLORES E MOFO. Embalagem: Embalado em embalagem plástica transparente fornecimento: pacotes de 01 Kg. Legislação: Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Resolução RDC nº 276, de 22/09/05, ANVISA Resolução RDC nº</p>	QUILOG RAMA	50	69,73	3.486,50



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	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.				
68	<p>CANELA EM PAU Composição Obrigatória: Sem umidade, seco. Ausência de sujidades, parasitas, lavras, bolores e mofo. Cheiro, cor e sabor próprio. Embalagem: Pacotes individuais de 01 Kg, em sacos transparentes. Apresentando data de fabricação e prazo de validade. Legislação: 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>	QUILOG RAMA	50	65,17	3.258,50
69	<p>EXTRATO DE TOMATE Composição Obrigatória: Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, são e limpos. ISENTOS DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, AÇÚCARES, PELE E SEMENTES, AMIDO, CONSERVADORES E CORANTES DE QUALQUER NATUREZA., FERMENTAÇÃO, AÇÚCARES, PELE E SEMENTES, AMIDO, CONSERVADORES E CORANTES DE QUALQUER NATUREZA. Embalagem: 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. Legislação: 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>	UNIDADES	2.500	4,07	10.175,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

70	<p>FARINHA DE MANDIOCA Composição Obrigatória: Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; classificada como grupo seca, classe fina, tipo 1 e de baixa acidez, branca, não torrada. Deve apresentar cor, odor e sabor próprios. 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. Embalagem: 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. Legislação: 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>	QUILOG RAMA	5.000	8,93	44.650,00
71	<p>FARINHA DE AVEIA Composição Obrigatória: produto obtido da moagem de grãos integrais da aveia. ISENTA DE MOFO, LIVRE DE PARASITAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS Embalagem: 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>	UNIDAD ES	600	4,30	2.580,00
72	<p>FEIJÃO CARIOCA Composição Obrigatória: 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 cores, carioca tipo 1. ISENTO DE MOFOS, CARUNCHOS E SUJIDADES. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional,</p>	QUILOG RAMA	4.000	8,99	35.960,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Legislação: 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 quando houver</p>				
73	<p>FEIJÃO FRADINHO Composição Obrigatória: 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. ISENTO DE MOFOS, CARUNCHOS E SUJIDADES. Embalagem: 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. Legislação: 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>	QUILOGRAMA	4.000	7,14	28.560,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

74	<p>FEIJÃO PRETO Composição Obrigatória: 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 ISENTO DE MOFOS, CARUNCHOS E SUJIDADES. Embalagem: 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. Legislação: 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>	QUILOG RAMA	500	5,81	2.905,00
75	<p>FORMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS 2 FASE (06 A 01 ANO) Composição Obrigatória: 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. Embalagem: 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. Legislação: 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 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,</p>	UNIDAD E	300	39,78	11.934,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>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 Legislação: 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 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 Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>				
76	<p>FUBÁ DE MILHO Composição Obrigatória: 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. Embalagem: 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. Legislação: Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, ANVISA 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 150, de 13/04/17, Anvisa e atualizações, quando houver.</p>	UNIDAD ES	1.000	6,05	6.050,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

77	<p>FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO-FLOCÃO Composição Obrigatória: 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. ISENTA: açúcar, corantes artificiais, aromas sintéticos e naturais. Embalagem: 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. Legislação: Portaria nº 31, de 13/01/98 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>	UNIDAD E	7.000	2,83	19.810,00
78	<p>LEITE DE COCO Composição Obrigatória: Emulsão aquosa extraída de frutos são e maduros do coqueiro por processos mecânicos adequados. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, líquido espesso e translúcido, branco leitoso com odor e sabor característicos, não rançoso. Embalagem: 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>	UNIDAD ES	2.000	2,99	5.980,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

79	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL Composição Obrigatória: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. NÃO CONTENDO GLÚTEN. Devendo ter boa solubilidade PODERÁ CONTER: EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA2) ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS (DENTRO DO PADRÃO LEGAL, DEVENDO ATENDER À LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA VIGENTE). Embalagem: 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). Embalagem: 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). Legislação: 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 Normativa nº 69, de 13/12/06, MapaResolução 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>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>	UNIDAD ES	2000	9,39	18.780,00
----	--	-----------	------	------	-----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

80	<p>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE Composição Obrigatória: Leite fluido integral e enzima lactase COM OU SEM ADIÇÃO DE FOSFATO TRICÁLCIO, VITAMINAS A, C, D e E, FERRO, ZINC E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. Embalagem: 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) INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>	UNIDAD ES	200	28,10	5.620,00
81	<p>LEITE DESNATADO Composição Obrigatória: Leite desnatado, mix de vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: 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. Legislação: INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>	UNIDAD ES	100	26,61	2.661,00
82	<p>LEITE DE COCO PRONTO PARA BEBER Composição Obrigatória: Água, leite de coco, aroma idêntico ao natural de leite, celulose microcristalina, goma xantana, ácido cítrico e sorbato de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUTO VEGANO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. 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 entrega do produto. Com registro no MAPA. Embalagem: Embalagem primária: garrafa de polietileno 900 ml. Legislação: INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial</p>	UNIDAD ES	50	17,51	875,50



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

83	<p>MACARRÃO ESPAGUETE Composição Obrigatória: 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, são, limpas e de boa qualidade. ISENTA MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS Embalagem: 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. Legislação: Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 02/06/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 60, de 05/09/07, 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 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. Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.</p>	UNIDAD ES	6.000	4,38	26.280,00
84	<p>MASSA PARA SOPA DE SÊMOLA TIPO ANEL Composição Obrigatória: Produto não fermentado, obtido pelo 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. Embalagem: 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. Legislação: Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA Instrução Normativa nº 8, de 02/06/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 60, de 05/09/07, 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 150, de 13/04/17, Anvisa Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa. Instrução Normativa</p>	UNIDAD ES	8.000	5,23	41.840,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver.				
85	MACARRÃO PARAFUSO Composição Obrigatória: Massa seca com ovos, de 1ª qualidade – fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas/ larvas. Embalagem: 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. Legislação: Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, Anvisa Instrução Normativa nº 8, de 02/06/05, Mapa Resolução RDC nº 263, de 22/09/05, Anvisa Resolução RDC nº 60, de 05/09/07, 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 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.	UNIDAD ES	6.000	8,27	49.620,00
86	MACARRÃO PARAFUSO SEM GLÚTEN Composição Obrigatória: farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante. SEM GLÚTEN - SEM LACTOSE. fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem: 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. Legislação: 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	UNIDAD ES	100	8,08	808,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	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.				
87	MILHO PARA MUNGUNZÁ AMARELO Composição Obrigatória: 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. Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando 500 g; validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega. Legislação: 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	UNIDAD ES	4.000	4,82	19.280,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

88	<p>MARGARINA VEGETAL Composição Obrigatória: 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, ISENTA DE GORDURA TRANS.Embalagem: Embalagem de no mínimo 500 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.Legislação: 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 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 Composição Obrigatória: 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. Embalagem: 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.Legislação: 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 22/04/14, Mapa e atualizações, quando houve</p>	UNIDAD ES	400	6,85	2.740,00
----	--	-----------	-----	------	----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

89	<p>ÓLEO DE SOJA Composição Obrigatória: 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. Embalagem: 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. Legislação: 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>	UNIDAD ES	2.000	10,50	21.000,00
90	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA-CLARA Composição Obrigatória: 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. Embalagem: 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.</p>	UNIDAD ES	6.000	5,72	34.320,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

91	<p>POLPA DE FRUTAS - ABACAXI Composição Obrigatória: 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; 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 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do</p>	QUILOG RAMAS	1.500	18,80	28.200,00
----	---	-----------------	-------	-------	-----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.				
--	--	--	--	--



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

92	<p>POLPA DE FRUTAS – CAJU Composição Obrigatória: 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; 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 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. INSTRUÇÃO PARA</p>	QUILOG RAMAS	1.500	17,23	25.845,00
----	--	-----------------	-------	-------	-----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

93	<p>POLPA DE FRUTAS - GOIABA Composição Obrigatória: 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; 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 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.INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1</p>	KG	2.000	17,50	35.000,00
----	--	----	-------	-------	-----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

<p>amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>				
--	--	--	--	--



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

94	<p>POLPA DE FRUTAS LARANJA COM ACEROLA Composição Obrigatória: 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; 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. 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</p>	QUILOG RAMAS	1.500	17,50	26.250,00
----	---	-----------------	-------	-------	-----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>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 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>				
95	<p>POLPA DE FRUTAS - MANGA Composição Obrigatória: 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; 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</p>	QUILOG RAMA	2.000	21,50	43.000,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>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 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>				
96	<p>POLPA DE FRUTAS – MARACUJÁ Composição Obrigatória: 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; 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,</p>	QUILOG RAMA	1.000	24,03	24.030,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>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 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>				
97	<p>POLPA DE FRUTAS – UMBU Composição Obrigatória: 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; 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</p>	QUILOG RAMA	500	19,50	9.750,00



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. 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 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial. Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.</p>				
98	<p>POLPA DE TOMATE Composição Obrigatória: Composição 100% tomate obtido da concentração da polpa de frutos do tomateiro por processo tecnológico adequado, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CORANTES, SEM ESTABILIZANTES OU CONSERVANTES. LIVRE DE GORDURAS. Embalagem: 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>	UNIDAD ES	2.000	4,53	9.060,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

99	<p>SAL REFINADO IODADO Composição Obrigatória: 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. Embalagem: 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. Legislação: 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 28/03/14, Anvisa e atualizações, quando houver.</p>	QUILOG RAMA	1.000	2,49	2.490,00
100	<p>SARDINHA EM CONSERVA EM ÓLEO COMESTÍVEL Composição Obrigatória: 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. ISENTA: conservadores. 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). Embalagem: 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. Legislação: 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, Mapa Decreto Federal nº 9.013, de 29/03/17</p>	UNIDAD ES	500	6,51	3.255,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	Resolução RDC nº 331, de 23/12/19, Anvisa Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19 e atualizações, quando houver.				
101	VINAGRE DE ÁLCOOL – VINAGRE DE ÁLCOOL Composição Obrigatória: características: fermentado acético de álcool, acidez 4%. Líquido límpido, cor, cheiro e sabor próprio. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. Embalagem: 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.	UNIDAD ES	1.500	3,33	4.995,00
102	IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO – Composição Obrigatória: Produto obtido pela fermentação do leite e/ou leite reconstituído por fermentos lácticos próprios (com cultivos protosimbóticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, 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. ISENTO: AMIDOS E EDULCORANTES. Embalagem: 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.Legislação: Decreto Lei nº 986, de 21/10/69	UNIDA DES	1.500	8,90	13.350,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>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 INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial.</p>				
103	<p>IOGURTE INTEGRAL SABOR AMEIXA – Composição Obrigatória: leite pasteurizado, açúcar, preparado de ameixa sem semente, espessantes e fermentos lácteos. SEM GLÚTEN. 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.ISENTO: AMIDOS E EDULCORANTES.Embalagem: 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.Legislação: Decreto Lei nº 986, de 21/10/69 Instrução Normativa nº 46, de</p>	UNIDA DES	1.500	8,90	13.350,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	<p>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>INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO:Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para análise técnica e avaliação sensorial</p>				
104	<p>OVOS DE GALINHA-Composição Obrigatória: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme. Com o selo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM),Características gerais: 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.Embalagem: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem.Legislação: 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	6.000	8,90	53.400,00



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

105	<p>PEIXE- FILÉ DE MERLUZA NACIONAL Composição Obrigatória: 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. Embalagem: 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>Legislação: 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 Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa e atualizações, quando houver</p>	QUILO GRAMA	200	43,98	8.796,00
-----	---	----------------	-----	-------	----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

106	<p>PEIXE FILÉ DE TILÁPIA SEM PELE Composição Obrigatória: 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). Embalagem: 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 Legislação: 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 Instrução Normativa nº 60, de 23/12/19, Anvisa atualizações, quando houver.</p>	QUILO GRAMA	200	38,26	7.652,00
-----	---	----------------	-----	-------	----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

107	<p>QUEIJO MUSSARELA Composição Obrigatória: Queijo mussarela: produto obtido por filtragem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite 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. 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. Embalagem: 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</p>	QUILO GRAMA	200	43,60	8.720,00
-----	---	-------------	-----	-------	----------



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

	entrega na unidade requisitante. Legislação: Mapa Portaria nº 358, de 04/09/97, Mapa Portaria nº 364, 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. INSTRUÇÃO PARA HOMOLOGAÇÃO: Envio de 1 amostra do produto (embalagem primária) para avaliação técnica e análise sensorial.				
108	SALSICHA HOT DOG Composição Obrigatória: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), adicionado de condimentos. O produto deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característicos. Salsicha tipo hot dog., com peso de, aproximadamente, 40g. Embalagem: Pacote de 1kg. Produto congelado. Embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e selo SIF. Com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega	QUILO GRAMA	600	13,30	7.980,00
TOTAL					2.461.793,80

Valor Total Geral R\$ 2.461.793,80 (Dois milhões quatrocentos e sessenta e um mil setecentos e noventa e três reais e oitenta centavos).



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

10.3 - Nos preços ofertados deverão estar computadas as despesas com encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas, previdenciárias e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações relacionadas com a aquisição do presente termo de referência.

10.4 - Nos termos do inciso I do caput do Art. 124, da Lei Federal nº 14.133/2021, a estimativa de aquisição poderá sofrer acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade inicialmente prevista.

10.5 - Os preços unitários somente serão revisados mediante ocorrência de fato superveniente que justifique a aplicação, com o objetivo de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, devidamente comprovado e aceito pela Administração Pública Municipal.

10.6- O pagamento será efetuado em moeda corrente, através de ordem bancária em conta corrente em nome da Contratada e/ou na tesouraria municipal, mediante a apresentação de fatura discriminativa, de acordo com os itens, quantidades e preços previstos no projeto de venda (proposta de preços) vencedor, devidamente certificada e atestada.

10.7 - O pagamento será efetuado em até 30 dias corridos, contados a partir do efetivo recebimento dos produtos, mediante apresentação da nota fiscal/fatura pela Contratada, devidamente atestada e liquidada pela contratante.

10.8 - Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

10.9 - Nenhum pagamento será efetuado caso o faturamento apresente alguma incorreção ou divergência de valores, e será devolvido para as devidas correções e/ou ajustes e o prazo para pagamento será contado a partir da data de reapresentação do documento fiscal.

11.0 - Só serão efetuados os pagamentos referentes aos produtos efetivamente entregues. Será exigida, mensalmente, a apresentação de certidão negativa de débito ou regularidade com a Receita Federal, FGTS, Procuradoria Geral da União e certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

11.1 - A Prefeitura do Município de Valente se exime de quaisquer ônus ou relação contratual de pagamento a ser efetuado a cada empresa Contratada.

11.2 - Constituem obrigações da Contratada:

I - proceder à substituição do produto que for entregue em desacordo com o que consta neste termo de referência, inclusive daquele que estiver desacompanhado da ordem de fornecimento expedida pelas Diversas Secretarias deste município;

II - arcar com as despesas de carga e descarga e de fretes da entrega dos produtos, inclusive a oriunda da devolução e reposição do produto recusado por não atender a este termo de referência, ou por estar desacompanhada da ordem de fornecimento expedida pelas diversas Secretarias deste município;

III - responder por quaisquer danos causados aos seus empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto deste termo de referência, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pela Administração Pública Municipal;

IV - atender a toda a legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante a vigência do instrumento contratual e das ordens de fornecimento delas oriundos, no que tange ao objeto licitado.

9.2 - Constituem obrigações da Prefeitura (contratante):

I - efetuar os pagamentos nos prazos avençados;

II - acompanhar, fiscalizar, avaliar e controlar através do Setor Responsável, a integral execução do objeto do instrumento contratual, bem como notificar a Contratada para reparar, corrigir ou eliminar, às suas expensas, os vícios, irregularidades ou defeitos verificados;

III - aplicar as sanções administrativas, quando se façam necessárias.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

- 11.3 - Entregar em no máximo 15 (quinze) dias corridos os produtos da Autorização de Fornecimento, pelo preço contratado os produtos objeto deste edital, seguindo as necessidades e requisições dos órgãos requisitantes.
- 11.4 - As entregas deverão acontecer no horário de funcionamento dos órgãos participantes, em horário pré-determinado pela Secretaria solicitante, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência.
- 11.5 - Entregar o produto especificado na Requisição de Compras, de acordo com as necessidades e o interesse dos órgãos requisitantes, obedecendo rigorosamente os prazos e as condições estabelecidas neste edital.
- 11.6 - Responsabilizar-se integralmente pela entrega, nos termos da legislação vigente e exigências editalícias, observadas as especificações, normas e outros detalhamentos, quando for o caso ou no que for aplicável, fazer cumprir, por parte de seus empregados e prepostos, as normas do Município de Valente/Ba.
- 11.7 - Entregar o produto no prazo estabelecido, informando em tempo hábil qualquer motivo impositivo ou que impossibilite assumir o estabelecido.
- 11.8 - Atender, de imediato, as solicitações relativas à substituição, reposição ou troca do produto que não atenda ao especificado.
- 11.9 - As devoluções feitas pelos órgãos requisitantes, nos casos de não adequação dos produtos às características de qualidade previstas no edital, deverão ser repostas em até 05 (cinco) dias daquele da ocorrência.
- 12.0 - Assumir inteira responsabilidade quanto à garantia e qualidade do produto, reservando ao órgão requisitante o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.
- 12.1 - Comunicar imediatamente à Secretaria solicitante, quando for o caso, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias.
- 12.2 - Responder objetivamente por quaisquer danos pessoais ou materiais decorrentes da entrega do produto, seja por vício de fabricação ou por ação ou omissão de seus empregados.
- 12.3 - Assumir inteira responsabilidade quanto à qualidade do produto entregue.
- 12.4 - Responder direta e exclusivamente pela execução do contrato de fornecimento, não podendo, em nenhuma hipótese, transferir a responsabilidade pelo fornecimento do produto a terceiros, sem o expreso consentimento do Município de Valente.
- 12.4 - Arcar com o pagamento de todos os encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários, securitários e outros advindos da execução do objeto, de forma a eximir o Município de Valente de quaisquer ônus e responsabilidades.
- 12.5 - Responder por quaisquer danos ou prejuízos que venha, direta ou indiretamente, por sua culpa ou dolo, causar ao Município de Valente/Ba, através de seus órgãos ou a terceiros, durante a execução do contrato de fornecimento, inclusive por atos praticados por seus funcionários, ficando, assim, afastada qualquer responsabilidade do Município de Valente/Ba, podendo este, para o fim de garantir eventuais ressarcimentos, adotar as seguintes providências:
- dedução de créditos da licitante vencedora;
 - medida judicial apropriada, a critério da Administração.
- 12.6 - Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 12.7 - As entregas deverão ser realizadas de acordo com o especificado neste Termo de Referência, no qual constam as informações complementares dos itens, quanto à embalagem, entregas e controle, as quais deverão ser seguidas rigorosamente.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

12.8 - A empresa vencedora não poderá fornecer quantidades maiores do que as empenhadas, mesmo que sejam solicitadas por algum servidor da Administração municipal.

12.9 - Os entregadores deverão apresentar-se uniformizados e identificados.

13.0 - O fornecedor deverá emitir recibo (em modelo padrão a ser fornecido pelo Município de Valente/Ba) em 3 vias por estabelecimento, ficando uma via com a unidade recebedora, uma via com o fornecedor e uma terceira entregue na Secretaria solicitante, para conferência, imediatamente ao término de cada fornecimento, juntamente com a Nota Fiscal.

Os preços contidos neste anexo incluem todos os custos e despesas, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto, servindo apenas como parâmetro comparativo de quantidade para realização do presente procedimento.

A validade da presente proposta de preços será de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data da entrega das propostas.

3.1. 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 nº 001/2024.

3.2. O objeto a ser contratado é de natureza especial, nos termos do parágrafo único, do artigo 6º, inciso XIV da Lei nº 14.133/2021.

3.3. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, com início na data de sua contratação, prorrogável na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

4. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

4.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

4.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

4.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

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

5. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. O prazo de entrega dos bens é de até 30 dias, em conformidade com o este Termo de Referência e a Emissão da ORDEM DE COMPRA emitida pelo Município de Valente demandante.

5.2. A entrega dos bens será realizada no seguinte endereço: Praça Getúlio Vargas, 01.

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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 de até 5 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

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

6.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;

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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

7.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

7.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.1.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;

7.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

7.1.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

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

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

7.1.8. Implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 6 (seis) meses, em caso de licitação de grande vulto, nos termos do artigo 25, §4º da Lei nº 14.133/2021;

7.1.9. Cumprir com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, além de atender às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

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 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

10.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.



10.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 Lei nº 14.133/2021.

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

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

10.5. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de Pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 - Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara).

10.6. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 - Plenário).

11. DO PAGAMENTO.

11.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sempre após a realização das entregas.

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

11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.

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

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

11.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.



11.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

11.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

11.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

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

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%



12. DO REAJUSTE.

12.1. Os preços contratados poderão sofrer reajuste, aplicando-se o índice IPCA, cuja data-base está vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, §7º da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

12.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

14.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

13.1.1.1 Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;

13.1.1.2 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

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

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

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



- 13.1.1.6** Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 13.1.1.7** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 13.1.1.8** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 13.1.1.9** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.1.1.10** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

- e)** Advertência por escrito, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- f)** Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de R\$ 50,00 (cinquenta reais);
- g)** Impedimento de licitar e contratar;
- h)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

14.2. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

14.3. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa e cobrados judicialmente.

14.3.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 5 (DIAS) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.4. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o MUNICÍPIO DE VALENTE poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

14.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

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

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

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

14.9. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas no órgão Oficial de Imprensa do MUNICÍPIO DE VALENTE.

15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

14.1 O custo estimado da contratação é de R\$ _____.

16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

1.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

Valente, Bahia – 02 de janeiro de 2024.

Joelma dos Santos Oliveira
Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Lazer.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

ANEXO III – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09-001/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO 001/2024

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

PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO 001/2024

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 2024.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

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

PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO 001/2024

(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 ()¹.

.....
(DATA)

.....
(REPRESENTANTE LEGAL)

¹ Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA. (MODELO)

PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO 001/2024

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), COMO REPRESENTANTE DEVIDAMENTE CONSTITUÍDO DE (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE), PARA FINS DO DISPOSTO NO EDITAL DE LICITAÇÃO: **PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024**, DECLARA, SOB AS PENAS DA LEI, EM ESPECIAL O ART. 299 DO CÓDIGO PENAL BRASILEIRO, QUE:

A) A PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024, 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 ELETRONICO Nº 09-001/2024, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA;

B) A INTENÇÃO DE APRESENTAR A PROPOSTA ELABORADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024 NÃO FOI INFORMADA, DISCUTIDA OU RECEBIDA DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024, 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 ELETRONICO Nº 09-001/2024 QUANTO A PARTICIPAR OU NÃO DA REFERIDA LICITAÇÃO;

D) QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024 NÃO SERÁ, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, COMUNICADO OU DISCUTIDO COM QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024 ANTES DA ADJUDICAÇÃO DO OBJETO DA REFERIDA LICITAÇÃO;

E) QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024 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 2024.

REPRESENTANTE LEGAL



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

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

PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO 001/2024

[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 VIII – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO 001/2024

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 2024.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

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

PREGÃO ELETRONICO Nº 09-001/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO 001/2024

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 09-001/2024**

....., DE DE 2024.

REPRESENTANTE LEGAL



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

ANEXO X – MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ____/2024.

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 fornecimento de gêneros alimentícios, frutas, verduras, carnes e correlatos para atender as necessidades dos alunos matriculados nas Creches e Rede de Ensino do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE deste município, 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 2024, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

Pl:

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 desse 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 – REACTUAÇÃO E REEQUILÍBRIO

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

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.

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



DIÁRIO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE VALENTE - BA

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 2024.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA



1.3. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexa esta Ata.

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

1.4. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....

1.5. {Além do gerenciador, não há [ou] São} órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

2. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (item obrigatório)

2.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

2.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

2.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

2.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

2.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

2.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

2.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

2.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

2.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.



Dos limites para as adesões

2.6. *As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.*

2.7. *O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.*

2.8. *Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.*

2.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

4. Vedação a acréscimo de quantitativos

2.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

2.11. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.11.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

2.11.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

2.12. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.



2.12.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

2.13. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.14. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

2.14.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

2.14.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

2.14.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

2.14.2.2. Mantiverem sua proposta original.

2.14.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

2.15. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

2.16. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

2.17. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

2.17.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

2.17.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

2.18. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

2.19. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.



2.19.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

2.20. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

2.21. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

2.22. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

2.22.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

2.22.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

2.23. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

2.24. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

2.24.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

2.24.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

2.24.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.



2.24.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

2.24.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

2.25. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

2.25.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

2.25.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

2.25.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

2.25.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.26. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

2.26.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

2.26.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

2.26.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de



classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

2.26.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá a cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

2.26.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

2.26.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.27. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

2.28. O remanejamento somente poderá ser feito:

2.28.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

2.28.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

2.29. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

2.30. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

2.31. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

2.32. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

2.33. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos



termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

2.34. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

2.34.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

2.34.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

2.34.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

2.34.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.34.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

2.35. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

2.36. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

2.37. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

2.37.1. Por razão de interesse público;

2.37.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

2.37.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

2.38. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.



2.38.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

2.39. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

2.40. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

2.41. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

2.42. *No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.*

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

Local e data Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s)

fornecedor(s) registrado(s)

