



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

PREGÃO ELETRÔNICO

0001/2025

CONTRATANTE:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

OBJETO:

Registro de Preços para aquisição de empresa do ramo para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios que serão utilizados no atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o Ano Letivo de 2025, no Município de Itambé-BA.

PROCESSO ADMINISTRATIVO:

1277.16.12/2024

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:

R\$ 1.900.027,70 (um milhão, novecentos mil, vinte e sete reais e setenta centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA:

Dia 27/01/2025 às 8h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço Por Item

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 0001/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1277.16.12/2024

Torna-se público que a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ-BA**, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, por meio do Setor de Licitação e Contratos, sediado na Praça Osório Ferraz, nº 01, Centro, CEP: 45.140-000, Itambé – BA, realizará licitação, para Registro de Preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 025/2023, de 22 de março de 2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para aquisição de empresa do ramo para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios que serão utilizados no atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o Ano Letivo de 2025, no Município de Itambé-BA. Conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema Licitanet Licitações Eletrônicas, através do endereço eletrônico www.licitanet.com.br.

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas neste edital de licitação durante período de apresentação de Proposta de Preços.

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

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



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

3.5. Para os itens que aferirem total de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

3.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

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

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

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

3.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;



3.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.2 e 3.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.11. O disposto nos itens 3.7.2 e 3.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.13. A vedação de que trata o item 3.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA COTA RESERVADA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO POR CENTO) PARA ME E EPP (NÃO SE APLICA)

4.1. Quando adequada aplicação do dispositivo legal.

4.2. Conforme instituído no art. 48, inc. III, da Lei Complementar nº 123/06, com as alterações da Lei Complementar nº 147/14, fica reservada uma cota no percentual de XX,XX% (XXXXXXX) do valor total do objeto, assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.



4.2.1. Para a cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, a proposta comercial deverá ser apresentada separadamente, conforme situações previstas no artigo 48, inc. III, da Lei Complementar nº 123/06, com as alterações da Lei Complementar nº 147/14, ressalvado o seguinte:

4.2.2. Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço do primeiro colocado.

4.2.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.3.2. 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;

5.3.3. não possui 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;

5.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que



cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.5.2. 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, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou 5.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão



ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Valor unitário do item;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Modelo;

6.1.4. Fabricante (se pertinente).

6.1.4.1. Não há necessidade de envio de Proposta de Preços física (PDF/DOC ou DOCX).

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem



como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

6.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

6.10. Das Garantias:

6.10.1. Será exigido das licitantes garantia de proposta em conformidade com o Art. 58 da Lei federal nº 14.133/21:

6.10.1.1. A garantia de Proposta será de 1% (um por cento) do valor da proposta inicial apresentada pela licitante;

6.10.1.2. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

6.10.1.3. A licitante que prestar Garantia de Proposta na modalidade de Caução em Dinheiro, deverá solicitar sua devolução através do e-mail: financas.itambe@hotmail.com, obedecendo ao prazo especificado.

6.10.1.4. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.

6.10.1.5. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do Art. 96 da Lei Federal nº 14.133/21.

6.10.1.6. A licitante que não apresentar a Garantia de Proposta, terá sua proposta rejeitada sumariamente.

6.10.2. Poderá ser exigido das licitantes garantia de execução contratual em conformidade com o Art. 96 da Lei federal nº 14.133/21:

6.10.2.1. A garantia de execução contratual será de 5% (cinco por cento) do valor do contrato;



6.10.2.2. A garantia de execução contratual deverá ser apresentada nunca em prazo inferior a 30 (trinta) dias, estando vinculado à apresentação dela a assinatura do contrato;

6.10.2.3. Nos casos de contratação de saldo de Ata de Registro de Preços, a empresa convocada deverá apresentar Garantia de execução contratual no prazo de 15 (quinze) dias após a convocação para assinatura do mesmo, sobre pena de rescisão contratual;

6.11. A critério da administração, os prazos para apresentação de garantias de execução contratual, poderão ser prorrogados por igual período.

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

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

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01(um centavo).

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



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

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

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

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

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

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.



7.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.2. 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.

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

7.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

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

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

7.20. 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 identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



7.20.1. 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.

7.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem 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.

7.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.20.4. 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.

7.21. 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.

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

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

7.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

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

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

7.21.2.1. 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;

7.21.2.2. empresas brasileiras;

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



7.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

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

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

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

7.23.3. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.2. **A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário**, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das



empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 5.5 deste edital.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1. conter vícios insanáveis;

8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

8.8.1. Os descontos superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor referencial, são passivos de diligência;

8.8.2. Os descontos superiores a 70% (setenta por cento) do valor referencial, deverão ser de ofício diligenciados.

8.8.3. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

8.8.3.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.8.3.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.



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

8.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passivo de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.12. O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar as AMOSTRAS, conforme disciplinado no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.13. Após a habilitação da arrematante dos itens 2, 4, 5, 6, 7, 11, 13, 15, 16,17, 28, 29, 30, 31, 32, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 49, 50, 58, 73, 74 e 75, a licitante arrematante terá um prazo de 48 (quarenta e oito) horas para apresentação das amostras na Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000.

8.14. A abertura do prazo para apresentação de amostra, terá efeito suspensivo de 72 (setenta e duas) úteis horas.

8.15. No retorno do certame a licitante melhor classificada deverá apresentar atestado de apresentação e aprovação das amostras.

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

8.17. 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, a proposta do licitante será recusada.

8.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo 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



9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Concluída a fase de aceitação da proposta de preços, o pregoeiro dará início a fase de habilitação que consistirá na análise da documentação de habilitação da empresa licitante classificada em primeiro lugar para o item.

9.2. A licitante que tiver o menor preço para o item, aceito pelo Pregoeiro, deverá comprovar sua habilitação, enviando documentação comprobatória na forma estabelecida na legislação no prazo de 2 (duas) horas, via sistema por meio eletrônico pela opção “DOCUMENTOS” do sistema www.licitanet.com.br, para que seja impressa pelo Pregoeiro e juntada ao processo.

9.2.1. Para comprovar autenticidade na documentação de habilitação enviada anteriormente via sistema, a licitante deverá encaminhar no prazo máximo de 01 (um) dia útil, as cópias autenticadas ou originais para que seja dada fé pública aos documentos pelo Pregoeiro ou membro da equipe de apoio.

9.2.2. A não remessa dos documentos no prazo acima indicado acarretará a DESCLASSIFICAÇÃO da licitante.

9.2.3. Quando a documentação apresentada, estiver autenticação digital, ou for mantida em site de consulta pública e gratuita, a licitante fica desobrigada de atender as exigências do **item 9.2.1.**

9.3. Para Habilitação na licitação exigir-se-á dos interessados a documentação relativa a:

9.3.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a licitante deverá comprovar a inexistência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a apresentação das seguintes certidões:

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

9.3.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mando pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php); Lista de Inidôneos, mando pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

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

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



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

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

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

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

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

9.4. Relativos À Habilitação Jurídica:

9.4.1. Cédula de identidade dos responsáveis;

9.4.2. Registro comercial,

9.4.3. No caso de empresa individual, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado,

9.4.4. Em se tratando de sociedades comerciais,

9.4.5. No caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, inscrição do ato constitutivo,

9.4.6. No caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, decreto de autorização,

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

9.5. Relativos À Qualificação Técnica:

9.5.1. Pelo menos um, ou mais Atestados de Capacidade Técnica operacional firmada (s) por entidade (s) da Administração Pública ou empresa (s) privada(s), os quais comprovem que a licitante fornece ou está fornecendo, de forma satisfatória, os produtos compatíveis com o objeto deste Pregão;

9.6. Relativos À Qualificação Econômico-Financeira:

9.6.1.1. Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

9.6.1.2. Comprovante de Capital Social ou patrimônio líquido no mínimo de 10 % do valor estimado de contratação.

9.7. Relativos À Regularidade Fiscal e Trabalhista:



9.7.1.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

9.7.1.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.7.1.3. Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Secretaria da Receita Federal ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

9.7.1.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, expedida de forma conjunta pela Procuradoria Geral do Estado do Bahia, nos termos do Decreto Estadual nº 28595 de 30/12/1981 (Certidão Negativa quanto a Dívida Ativa do Estado) e pela Secretaria da Fazenda do Estado do Bahia, com base na Lei Nº 3.956 de 11 de dezembro de 1981;

9.7.1.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, expedida pela Prefeitura Municipal;

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

9.7.1.7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme o Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/43, e Lei nº 12.440/2011.

9.7.1.8. A Regularidade Fiscal na habilitação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006:

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

9.7.1.8.1.1. Havendo necessidade de regularização da documentação fiscal e trabalhista que compõe a referida Documentação de Habilitação, a licitante vencedora, em se tratando de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, da data da convocação, prorrogáveis por igual período, a critério do MUNICÍPIO DE ITAMBÉ, ESTADO DA BAHIA, para apresentação da documentação pendente de regularização (art. 43, § 1º, da Lei 123/2006);

9.7.1.8.1.2. Não havendo a regularização no prazo estabelecido no subitem imediatamente anterior, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei n.º 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar às licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura de contrato, ou fracassar a licitação.

9.8. Relativos À Declarações:

9.8.1. Declaração Conjunta – assinada no sistema no momento da apresentação da Proposta de Preços.



9.8.2. Declaração constando os dados, os contatos da empresa e indicação de responsável para assinatura do contrato, com as seguintes informações: Nome completo, RG, CPF, Endereço, Profissão, Contato telefônico e E-mail, atualizados. Deverá ser informado se o representante é administrador ou procurador.

9.9. Relativos Às Garantias

9.9.1. A licitante deverá apresentar Garantia de Proposta de 1% (um por cento) do valor da Proposta Inicial apresentada pela licitante.

9.9.2. As garantias deverão ser prestadas em conformidade com o Art. 96 da Lei Federal nº 14.133/21.

9.9.3. Nos casos em a licitante optar por apresentar Garantia em dinheiro, esta deverá ser feita na seguinte conta bancária **AGÊNCIA 0282-8, CONTA CORRENTE: 29413-6, BANCO DO BRASIL,** favorecido Prefeitura Municipal Itambé Conta Movimento.

9.9.4. A licitante que não apresentar a Garantia de Proposta, terá sua proposta rejeitada sumariamente.

9.9.5. A garantia de proposta na modalidade de Caução em Dinheiro, será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

9.9.6. A licitante que prestar Garantia de Proposta na modalidade de Caução em Dinheiro, deverá solicitar sua devolução através do e-mail: financas.itambe@hotmail.com, obedecendo do prazo especificado.

9.10. Documentos apresentados que não foram solicitados não serão impressos.

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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



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

10.6. 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.

10.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, 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.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

11.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

11.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação;

11.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

11.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

11.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

11.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

11.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

11.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

11.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;



11.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

12. DOS RECURSOS

12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

12.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

12.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

12.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

12.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.licitanet.com.br.



13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

13.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
ou

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

13.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

13.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

13.1.5. fraudar a licitação

13.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

13.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

13.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

13.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

13.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar e



13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

13.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

13.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.



13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

13.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

14.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: www.licitanet.com.br.

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

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

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



15. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

15.1. Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência. Sendo assim, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

15.1.1. Todos os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de funcionamento, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos;

15.1.2. Itens acondicionados em caixas, utilizarão, sempre que possível por embalagens mais ecológicas, biodegradáveis;

15.1.3. A qualidade e quantidade de cada item deverão estar em acordo com o descrito neste Termo de Referência e no pedido entregue, para que seja aceita, bem como as caixas onde estiverem armazenados, em adequado estado de conservação e higiene;

15.1.4. A entrega dos insumos deverá ser feita na **Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000** e em horários determinados pela Coordenadoria de Alimentação Escolar, no momento da convocação, não podendo ocorrer atrasos ou falta dos gêneros alimentícios;

15.1.5. A entrega será de forma parcelada, sem custo adicional, sendo de total responsabilidade da Licitante Vencedora o frete, carga e descarga do objeto;

15.1.6. Os itens 19, 20, 21, 36, 37, 38, e 61, serão entregues a cada 15 dias e os itens 1, 3, 8, 9, 22, 23, 48, 49 e 54, 64 e 65, serão entregues semanalmente na Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000;

15.1.7. A contratada que entregar qualquer gênero alimentício fora das especificidades estabelecidas neste termo de referência terá o (s) produto (s) devolvido (s) e a mesma terá um prazo de 48 (quarenta e oito) horas para realizar a troca do (s) mesmo (s);

15.1.8. Após a habilitação da arrematante dos itens 2, 4, 5, 6, 7, 11, 13, 15, 16, 17, 28, 29, 30, 31, 32, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 49, 50, 58, 73, 74 e 75, a licitante arrematante terá um prazo de 48 (quarenta e oito) horas para apresentação das amostras na **Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000.**

15.2. Frutas, verduras, legumes deverão apresentar-se:

15.2.1. Isentos de substâncias terrosas;

15.2.2. Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;



- 15.2.3.** Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- 15.2.4.** Sem umidade externa anormal;
- 15.2.5.** Isentos de odor e sabor estranhos;
- 15.2.6.** Embalados conforme unidade pré-estabelecida;
- 15.2.7.** Rotulados de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade.

15.3. As carnes, peixes, aves e embutidos deverão:

- 15.3.1.** Ser transportados sob refrigeração, estando refrigerada ou congelada no momento da entrega, de acordo com a especificação do fabricante;
- 15.3.2.** Apresentar-se firmes, sem presença de manchas esverdeadas, sem partes amolecidas ou pegajosas, com cor e odor característicos;
- 15.3.3.** Com ausência de gorduras, ossos, nervos, aparas, peles, pelos, linfonodos, coágulos sanguíneos, sujidades e materiais estranhos, como vidros, metais, madeira etc;
- 15.3.4.** Processados sob condições higiênico-sanitárias de Boas Práticas de Fabricação.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1.** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 16.2.** 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.
- 16.3.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 16.4.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 16.5.** 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.
- 16.6.** 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.
- 16.7.** 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.
- 16.8.** 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.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.licitanet.com.br, <http://itambe.ba.gov.br/>, no diário Oficial do Município http://itambe.ba.gov.br/diario_oficial, no E-mail: licitacaocontratos@itambe.ba.gov.br e na sede da Prefeitura Municipal.

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

16.11.1. ANEXO I - Minuta de Ata de Registro de Preços

16.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

16.11.3. ANEXO III – Termo de Referência

16.11.4. ANEXO IV – Estudo Técnico Preliminar

Itambé-BA, 13 de janeiro de 2025.

Mailza Nunes Soares
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 0001/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1277.16.12/2024

ANEXO – II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº XXXX/2025:
FORNECIMENTO DE

.....
CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E
EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NO EDITAL E SEUS
ANEXOS.

O(A).....(órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços), com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 025/2023 e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de , especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo [do edital de Licitação nº/20...] ou [do Aviso da Contratação Direta nº], que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR
1				
2				

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



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

3.1. O órgão gerenciador será o **MUNICÍPIO DE ITAMBÉ**, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Praça Osório Ferraz, S/N, Centro, CEP 45.140-000, Sede, Itambé-Bahia, inscrito no CNPJ sob n 13.743.760/0001-30, neste ato representado pelo seu Prefeito, **José Cândido Rocha Araújo**, brasileiro, inscrito no CPF sob nº 119.246.595-49, residente e domiciliado na Praça Osório Ferraz, nº 120, Centro, CEP: 45140-000, Itambé – BA.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. 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:

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

4.1.2. 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

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

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

4.2.1. 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.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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

4.6. 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.



4.7. 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.

4.8. 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.

4.9. 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.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. 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

5.1. 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.

5.1.1. 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.

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

5.2. 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.

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

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

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



5.4.1. 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 ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

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

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

Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 0 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

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

5.8. 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.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o 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.

5.9.1. 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.

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

5.11. 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.

5.12. 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 ou do aviso de contratação direta, poderá:

5.12.1. 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

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

5.13. 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

6.1. 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:

6.1.1. 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;

6.1.2. 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;

6.1.3. 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.

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

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



7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. 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.

7.1.1. 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.

7.1.2. 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.

7.1.3. 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.

7.1.4. 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 diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. 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.

7.2.1. 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.

7.2.2. 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.

7.2.3. 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.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao 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.



7.2.5. 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.

7.2.6. 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

8.1. 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.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

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

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

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

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. 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

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



- 9.1.1.** Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2.** Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3.** Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 9.1.4.** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

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.

9.2. 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.

9.3. 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.

9.4. 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:

- 9.4.1.** Por razão de interesse público;
- 9.4.2.** A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 9.4.3.** 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

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

10.1.1. 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.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do 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).



10.3. 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. DA FISCALIZAÇÃO.

11.1. Promover, por intermédio de servidor designado, o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas.

11.2. Comunicar imediatamente o CONTRATANTE sobre qualquer irregularidade nos produtos.

11.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo CONTRATANTE.

11.4. Zelar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.5. A atuação ou a eventual omissão da Fiscalização durante a realização dos trabalhos, não poderá ser invocada para eximir a CONTRATADA da responsabilidade pela execução.

11.6. A comunicação entre a fiscalização e a CONTRATADA será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros no Relatório de Fornecimento.

11.7. Todos os atos e instituições emanados ou emitidos pela fiscalização serão considerados como se fossem praticados pelo CONTRATANTE.

11.8. As reuniões serão documentadas por Atas de Reuniões, elaboradas pela fiscalização e que conterão, no mínimo, os seguintes elementos: data, nome e assinatura dos participantes, assuntos tratados, decisões e responsabilidades pelas providências a serem tomadas.

11.9. A Gestão desta ARP será realizada pelo senhor: **Reginaldo Araújo Spínola**, portador do Registro Geral RG sob o nº 5.192.542-79, inscrito no CPF sob o nº 604.877.125-87, funcionário desta prefeitura, lotado na Secretaria de Administração, enquanto a Fiscalização o senhor: **Filipe Silva de Almeida**, portador do Registro Geral RG sob o nº 15.184.692-80, inscrito no CPF sob o nº 037.544.495-59, funcionário desta prefeitura, lotado na Secretaria de Educação.

12. CONDIÇÕES GERAIS

12.1. 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 I do EDITAL.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

12.2. 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.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 0001/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1277.16.12/2024

ANEXO – II

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

CONTRATO QUE CELEBRAM ENTRE SI O
MUNICÍPIO DE ITAMBÉ - BA E A EMPRESA
..... NA FORMA ABAIXO:

O **MUNICÍPIO DE ITAMBÉ**, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Praça Osório Ferraz, S/N, Centro, CEP 45.140-000, Sede, Itambé-Bahia, inscrito no CNPJ sob n 13.743.760/0001-30, neste ato representado pelo seu Prefeito, senhor: **JOSÉ CÂNDIDO ROCHA ARAUJO**, brasileiro, inscrito no CPF sob n. 119.246.595-49, residente e domiciliado na Praça Osório Ferraz, nº 120, Centro, CEP: 45140-000, Itambé – BA, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1277.16.12/2024, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2025** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 0001/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. Contratação de empresa do ramo para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios que serão utilizados no atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante o Ano Letivo de 2025, no Município de Itambé- BA, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR	TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1.** O Termo de Referência;
- 1.3.2.** O Edital da Licitação;
- 1.3.3.** A Proposta do contratado;
- 1.3.4.** Eventuais anexos dos documentos supracitados.



2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, 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.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).



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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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



- 9.5.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.6.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.8.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.9.** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.10.** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.11.** Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.12.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.13.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.14.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.15.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.16.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

- 10.1.** A administração poderá exigir a apresentação de garantia de execução a depender do vulto e dos riscos que envolva a contratação de acordo com o estabelecido no item 6.10.2. do edital desta licitação.



11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS **(art. 92, XIV).**

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

1. Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (dias) dias;
2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5% a 30% do valor do Contrato.
3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 20% a 30% do valor do Contrato.
4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 10% a 25% do valor do Contrato.
5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 15% a 25% do valor do Contrato.
6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 10% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)



11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 20 (vinte) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.



12.1.1. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.5. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

ORGÃO: XXXXXXXXXXXX;

PROJETO: XXXXXXXXXXXX;

ELEMENTO DESPESA: XXXXXXXX;

FONTE DE RECURSO: XXXXXXXX.

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.



15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado 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 alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO.

17.1. Promover, por intermédio de servidor designado, o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas.

17.2. Comunicar imediatamente o CONTRATANTE sobre qualquer irregularidade nos produtos.

17.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo CONTRATANTE.

17.4. Zelar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

17.5. A atuação ou a eventual omissão da Fiscalização durante a realização dos trabalhos, não poderá ser invocada para eximir a CONTRATADA da responsabilidade pela execução.

17.6. A comunicação entre a fiscalização e a CONTRATADA será realizada através de correspondência oficial e anotações ou registros no Relatório de Fornecimento.

17.7. Todos os atos e instituições emanados ou emitidos pela fiscalização serão considerados como se fossem praticados pelo CONTRATANTE.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

17.8. As reuniões serão documentadas por Atas de Reuniões, elaboradas pela fiscalização e que conterão, no mínimo, os seguintes elementos: data, nome e assinatura dos participantes, assuntos tratados, decisões e responsabilidades pelas providências a serem tomadas.

17.9. A gestão contrato será realizada pelo senhor: **Reginaldo Araújo Spínola**, portador do Registro Geral RG sob o nº 5.192.542-79, inscrito no CPF sob o nº 604.877.125-87, funcionário desta prefeitura, lotado na Secretaria de Administração, enquanto a fiscalização o senhor: **Filipe Silva de Almeida**, portador do Registro Geral RG sob o nº 15.184.692-80, inscrito no CPF sob o nº 037.544.495-59, funcionário desta prefeitura, lotado na Secretaria de Educação.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça de Itambé-Bahia para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Itambé BA, XX de de 2025.

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:1-
2-



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 0001/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1277.16.12/2024

ANEXO – III e IV

TERMO DE REFERÊNCIA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 1277.16.12/2024

1. CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO:

1.1 Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência. Sendo assim, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

- Todos os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de funcionamento, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos;
- Itens acondicionados em caixas, utilizarão, sempre que possível por embalagens mais ecológicas, biodegradáveis;
- A qualidade e quantidade de cada item deverão estar em acordo com o descrito neste Termo de Referência e no pedido entregue, para que seja aceita, bem como as caixas onde estiverem armazenados, em adequado estado de conservação e higiene;
- A entrega dos insumos deverá ser feita na Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000 e em horários determinados pela Coordenadoria de Alimentação Escolar, no momento da convocação, não podendo ocorrer atrasos ou falta dos gêneros alimentícios;
- A entrega será de forma parcelada, sem custo adicional, sendo de total responsabilidade da Licitante Vencedora o frete, carga e descarga do objeto;
- Os itens 19, 20, 21, 36, 37, 38, e 61, serão entregues a cada 15 dias e os itens 1, 3, 8, 9, 22, 23, 48, 49 e 54, 64 e 65, serão entregues semanalmente na Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000;
- A contratada que entregar qualquer gênero alimentício fora das especificidades estabelecidas neste termo de referência terá o (s) produtos devolvido (s) e a mesma terá um prazo de 48 (quarenta e oito) horas para realizar a troca do (s) mesmo (s);
- Após a habilitação da arrematante dos itens 2, 4, 5, 6, 7, 11, 13, 15, 16, 17, 28, 29, 30, 31, 32, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 49, 50, 58, 73, 74 e 75, a licitante arrematante terá um prazo de 48 (quarenta e oito) horas para apresentação das amostras na Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na **Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000.**

1.2 Frutas, verduras, legumes deverão apresentar-se:

- Isentos de substâncias terrosas;
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

- Sem umidade externa anormal;
- Isentos de odor e sabor estranhos;
- Embalados conforme unidade pré- estabelecida;
- Rotulados de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade.

1.3 As carnes, peixes, aves e embutidos deverão:

- Ser transportados sob refrigeração, estando refrigerada ou congelada no momento da entrega, de acordo com a especificação do fabricante;
- Apresentar-se firmes, sem presença de manchas esverdeadas, sem partes amolecidas ou pegajosas, com cor e odor característicos;
- Com ausência de gorduras, ossos, nervos, aparas, peles, pelos, linfonodos, coágulos sanguíneos, sujidades e materiais estranhos, como vidros, metais, madeira etc;
- Processados sob condições higiênico-sanitárias de Boas Práticas de Fabricação.

1.4 A contratada deverá manter compatibilidade com as obrigações assumidas em relação a todas as condições de habilitação e referente ao recolhimento das contribuições sociais através da apresentação da:

- a) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos/CND;
- e) Prova de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FTGS/CRF;
- f) Prova de regularidade relativa à inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, estabelecido no **Art. 3º da LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009**, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes da Rede Pública Municipal de Ensino do município de Itambé-Ba, visando a manutenção do fornecimento de refeições.

2.2 Além disso, considera-se todas as normas estabelecidas na **LEI 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021**, onde a mesma determina as normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

2.3 O Termo de Referência e o Estudo Técnico Preliminar estão de acordo com o Plano Anual de Contratação.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1 Os Órgãos da Administração Pública do Ministério da Educação, especificamente as Instituições da Rede Pública Municipal de Ensino, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir. A Rede Pública de Ensino do município de Itambé- Ba possui espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

3.2 Detalhamento do Produto

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID	Qtde.
1	ABACAXI. CARACTERÍSTICAS: ABACAXI COMUM EXTRA, IN NATURA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	800
2	AÇÚCAR CRISTAL, BRANCO, DE 1ª QUALIDADE, EM EMBALAGEM DE 1KG DO PRODUTO E IDENTIFICAÇÃO DE VALIDADE.	KG	9.000
3	ALHO. CARACTERÍSTICAS: ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRUPO COMUM, ROXO, TIPO ESPECIAL. PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, INTEIRO, SADIO E ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	900
4	AMIDO DE MILHO. CARACTERÍSTICAS: DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA Sã E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA COM 200G. PRAZO DE	PCT	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		800
5	ARROZ BRANCO, LONGO FINO, TIPO I. CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO OU GERAR UMA PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 1KG.	KG	8.000
6	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. CARACTERÍSTICAS: LONGO, FINO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE.	KG	4.000
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS. CARACTERÍSTICAS: 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 E VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE. EMBALAGEM DE 200G DE PESO LÍQUIDO.	PCT	400
8	BATATA, TIPO INGLESA "BATATINHA. CARACTERÍSTICAS: BATATA TIPO INGLESA, FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO. P	KG	900
9	BETERRABA, CARACTERÍSTICAS: DEVEM ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DEFINIDAS E BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM (SACO): DEVE CONTER 20KG DO PRODUTO ESPECIFICADO.	KG	300
10	BISCOITO DE POLVILHO TIPO AVOADOR.		



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	CARACTERÍSTICAS: BISCOITO POLVILHO, TRADICIONAL, CROCANTE, PRODUZIDO COM POLVILHO AZEDO, OVOS, GORDURA VEGETAL (LIVRE DE GORDURA TRANS) OU COCO E SAL. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM APRESENTAR QUEBRADIÇO. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS (RDC – 326/1997). EMBALAGEM EM POLIPROPILENO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO CONTENDO 100 GRAMAS COM PROCEDÊNCIA, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO.	PCT	1.200
11	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DE COCO. CARACTERÍSTICAS: COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL REFINADO, BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALADOS EM PACOTES DE 350G. VALIDADE MÍNIMA APÓS ENTREGA: 10 MESES.	PCT	1.200
12	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, TIPO CRACKER. CARACTERÍSTICAS: BISCOITO CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTO, ESTABILIZANTE. TER 0% DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DUPLA PROTEÇÃO, COM ROTULO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LISTA DE INGREDIENTES, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM DE 400G.	PCT	200
13	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. CARACTERÍSTICAS: DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS,	PCT	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400G.		8.000
14	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE , SABOR COCO, LEITE OU CHOCOLATE, A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / AÇÚCAR / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA / LECITINA DE SOJA / AMIDO DE MILHO / AÇÚCAR INVERTIDO / LEITE DE COCO / COCO RALADO / SAL / AROMA ARTIFICIAL DE COCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EM EMBALAGENS DE 300g. COM TODAS AS DESCRIÇÕES TÉCNICAS NA EMBALAGEM.	PCT	200
15	BOLACHA DOCE, TIPO MARIA . CARACTERÍSTICAS: DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	PCT	8.000
16	CACAU EM PÓ SOLÚVEL . CARACTERÍSTICAS: PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PÓ COM LECITINA DE SOJA; NÃO PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS. O CACAU DEVE SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS	PCT	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTES DE CACAU E DE OUTROS DETRITOS VEGETAIS. A CONCENTRAÇÃO DO CACAU NO PRODUTO DEVE SER DE 100%. É EXPRESSAMENTE PROIBIDO ADICIONAR AÇÚCAR, LEITE, SORO DO LEITE, LACTOSE OU OUTROS DERIVADOS DO LEITE, MALTE, GORDURA, ÓLEOS ESTRANHOS, BEM COMO, A MANTEIGA DE CACAU. O PRODUTO NÃO PODE CONTER RESÍDUOS DE GLÚTEN, LACTOSE, LEITE, AMIDOS E FÉCULAS ESTRANHAS. ASPECTOS MASSA OU PÓ HOMOGÊNEO; COR E CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR AMARGO E PRÓPRIO. COM SELO DE QUALIDADE ANAD. EMBALAGEM DE 200G.		18.000
17	CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL , EMBALAGEM DE 250 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES, TIPO EXTRA FORTE COM SELO DE QUALIDADE ABIC. MARCAS PRÉ APROVADAS: MELITTA, 3 CORAÇÕES, PILÃO. EQUIVALENTE OU SIMILAR.	PCT	1.300
18	CANELA EM CASCA . CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 30G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. AS LASCAS DEVEM ESTAR INTEIRAS E COM BOA APARECIA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIVIDADES, MICROORGANISMOS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UND	700
19	CARNE BOVINA, FRESCA, PATINHO , SEM OSSO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS	KG	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.		2.500
20	CARNE BOVINA , MOÍDA. DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	5.000
21	CARNE BOVINA, TIPO CARNE DE SOL , DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	800
22	CEBOLA BRANCA . CARACTERÍSTICAS: CEBOLA DE CABEÇA GRAÚDA, DE 1ª QUALIDADE, TIPO ESPECIAL. DEVEM ESTAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES	KG	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM (SACO): DEVE CONTER 10KG DO PRODUTO ESPECIFICADO.		1.400
23	CENOURA , CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DE 1ª QUALIDADE. DEVEM ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES E MATURAÇÃO. EMBALAGEM (SACO): DEVE CONTER 10KG DO PRODUTO ESPECIFICADO.	KG	800
24	CHARQUE BOVINA . CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA CURADA E DESSECADA EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO, SEM PONTOS ESVERDEADOS. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM A VÁCUO DE 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1.200
25	COMINHO . CARACTERÍSTICAS: COMINHO PURO, SEM ADIÇÃO DE NENHUMA OUTRA SUBSTÂNCIA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FINO, HOMOGÊNEO, SEM MISTURAS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIO, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. AUSÊNCIA DE PARASITOS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS (RDC – 326/1997). PACOTE DE 200G.	PCT	400
26	CREME, DE LEITE , TRADICIONAL. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM TETRA PACK COM 200 G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE. O PRODUTO DEVERA	UND	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		300
27	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO 190G DO PRODUTO E IDENTIFICAÇÃO DE VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, QUANTIDADE DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE.	UND	1.500
28	FARINHA DE MANDIOCA. CARACTERÍSTICAS: GRUPO DE FARINHA SECA, EXTRAFINA, CLASSE BRANCA. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	KG	3.000
29	FARINHA DE MILHO FLOCADA. CARACTERÍSTICAS: PRÉ COZIDA, UTILIZADA PARA PREPARO DE CUSCUZ, SEM SAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G. MARCA SUGERIDA: CORINGA.	PCT	1.500
30	FARINHA DE TRIGO, COM FERMENTO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO 1KG DE PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO DO MESMO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	800
31	FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO 1KG DE PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO DO MESMO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	2.000
32	FEIJAO CARIOCA TIPO 1. CARACTERÍSTICAS: CARIOQUINHA, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITOS E LIVRE DE UMIDADE. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MISTURA DE GRÃOS NOVOS E VELHOS, NEM APRESENTAR ODOR FORTE. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO NÃO VIOLADO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, RESISTENTE E TERMOSOLDADO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG E ACONDICIONADOS EM FARDOS LACARADOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 45 DIAS.	KG	3.000
33	FERMENTO BIOLÓGICO. CARACTERÍSTICAS:	PCT	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, INSTANTÂNEO, PARA PÃO. ISENTO DE MOFO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: HERMETICAMENTE FECHADA (VÁCUO), CONTENDO 500G EM ENVELOPES ALUMINIZADOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 6 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		90
34	FERMENTO QUÍMICO. CARACTERÍSTICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFEÇÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	120
35	FÍGADO BOVINO , DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	200
36	FILÉ DE PEIXE – MERLUZA - CONGELADO- CARACTERÍSTICAS: FILÉ DE PEIXE MERLUZA, CONGELADO, SEM PELE, SEM TEMPERO, FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, DESCABEÇADO, DESCAMADO, SEM ESPINHAS, LIVRE DE NADADEIRAS, ISENTA DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, COM COR, CHEIRO, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VILADO, RESISTENTE E TERMOSOLDADO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, DEVE	KG	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	CONSTAR PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).		200
37	FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO , CARACTERÍSTICAS: CONGELADO SEM TEMPERO E SEM OSSO. O PEITO DE FRANGO DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES. EMBALAGEM INTACTA, PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS DE POLIETILENO, PROTEGIDO POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO TAMBÉM REVESTIDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).	KG	1.000
38	FRANGO, INTEIRO , DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).	KG	4.400
39	FUBÁ DE MILHO , PACOTE CONTENDO 500G DO PRODUTO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	4.000
40	IOGURTE DE POLPA DE FRUTAS VARIADAS. SABOR: MORANGO, CÔCO E AMEIXA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E NÃO VIOLADA. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	LT	10.000
41	IOGURTE, ZERO LACTOSE . NO SEU RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E NÚMERO DE REGISTRO DE INSPEÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM DE 170G.	UND	800
42	LEITE DE CÔCO, TRADICIONAL . CADA FRASCO DEVE CONTER 200ML DE PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE	UND	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	VALIDADE.		2.000
43	LEITE DE VACA, EM PÓ, INTEGRAL. CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL, LECITINA (EMULSIFICANTE) E INSTANTÂNEO, RICO EM VITAMINAS A, C e D COM FERRO, NÃO CONTÉM GLUTEM, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO 200G DE PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM DEVE APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	30.000
44	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE INSTANTÂNEO. LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO SEM LACTOSE. PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE FOLHA DE FLANDRES OU ALUMÍNIO LIMPA, CONTENDO 400G DE PESO LÍQUIDO. MARCAS SUGERIDAS: CCGL, MOLICO OU ITAMBÉ.	PCT	300
45	LEITE VEGETAL DE AMÊNDOAS PRONTO PARA BEBER. BEBIDA À BASE DE AMÊNDOAS, ALIMENTO COM AMÊNDOAS ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, EMBALAGEM LONGA VIDA COM 1,00L. INGREDIENTES: ÁGUA, AÇÚCAR DE CANA, AMÊNDOAS (2%), CARBONATO DE CÁLCIO, EMULSIFICANTES: LECITINA DE GIRASSOL, ESTABILIZANTES: GOMA GELADA. NÃO DEVERÁ CONTER AÇÚCAR, MILHO, DERIVADOS DO MILHO, GLÚTEN, LACTOSE, LEITE, BEM COMO DERIVADOS DO LEITE. EMBALAGEM LONGA VIDA COM 1,00L.	LT	100
46	LINGUIÇA DE FRANGO. LINGUIÇA DE FRANGO, REFRIGERADA, SEM ESTUFAMENTO NA EMBALAGEM, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, SELO DA INDÚSTRIA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS COM O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ANVISA.	KG	500
47	LINGUIÇA. LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E	KG	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	DEFUMADA. EMBALAGEM EM FILME PVC OU EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA E CARIMBO OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, REGISTRO DO SIF. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM DE 500G OU 2,5 KG.		2.000
48	MAÇÃ VERMELHA. CARACTERÍSTICAS: MAÇÃ DE 1ª QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS: UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, LIMPAS, SEM MACHUCADOS, DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	700
49	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE. EMBALAGEM COM 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	10.000
50	MACARRÃO, TIPO PARAFUSO (FUSILI) A BASE DE FARINHA DE TRIGO E OVOS. EMBALAGEM COM 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	6.000
51	MACARRÃO, TIPO PARAFUSO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO SEM GLÚTEN E LACTOSE, SENDO FEITO DE FARINHA DE ARROZ OU FÉCULA DE BATATA OU MILHO, NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, CONSERVANTES E AROMATIZANTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, CHEIRO DE MOFO, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADO, EM EMBALAGEM DE 500GR.	PCT	100
52	MANTEIGA SEM SAL. EMBALAGEM 500G. MANTEIGA SEM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO, COM 500G, COM TEOR MÍNIMO DE 80% DE LIPÍDEOS, EMBALAGENS RETANGULARES COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 4 MESES.	UND	300
53	MARGARINA COM SAL. MARGARINA COM 80% DE LIPÍDIOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR	UND	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 500G.		700
54	MELÃO. DE 1ª QUALIDADE, REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA.	KG	600
55	MILHO BRANCO PARA CANJICA “CRU”. EMBALAGEM INTEGRA DE 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO.	PCT	3.000
56	MILHO PARA PIPOCA. MILHO DE PIPOCA BENEFICIADO, POLIDO, GRUPO DURO, COM GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, CLASSE AMARELO, TIPO 1, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, INVOLÁVEL, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. PRODUTO SEPARADO COM MATÉRIA PRIMA Sã E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DETRITOS ANIMAIS, VEGETAIS, PARASITAS E LARVAS, BEM COMO LIVRE DE UMIDADE, MANTENDO O ASPECTO, COR E AROMA CARACTERÍSTICOS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	200
57	MILHO VERDE EM CONSERVA. CARACTERÍSTICAS: MILHO VERDE ACONDICIONADO COM EMBALAGEM DE 200G DRENADO. AS EMBALAGENS DEVEM APRESENTAR-SE ÍNTEGRAS. VALIDADE MÍNIMA: 2 MESES.	UND	300
58	ÓLEO VEGETAL. CARACTERÍSTICAS: ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, REFINADO E DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS, ISENTO DE RANÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PET DE 900ML, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	FRASCO	2.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

59	ORÉGANO DESIDRATADO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO A MARCA DO PRODUTO, GRAMAGEM, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM DE 500G.	UND	100
60	OVOS BRANCOS DE GALINHA, FRESCOS, TAMANHO MÉDIO OU SUPERIOR. DEVE ESTAR EMBALADO EM CAIXA DESCARTÁVEL, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA E IDENTIFICADA COM RÓTULO E ETIQUETA.	DZ	1.200
61	PÃO BISNAGUINHA. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, COMO AÇÚCARES, ÓLEOS E GORDURAS, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. O PÃO TIPO BISNAGUINHA DEVERÁ SER OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA, APRESENTANDO MIOLO ELÁSTICO E HOMOGÊNEO, COM POROS FINOS E CASCA FINA E MACIA. A FARINHA DE TRIGO UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 344 DE 13/12/02, DA ANVISA/MS. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS OU CONTER, NO MÁXIMO, 0,2 GRAMAS NA PORÇÃO DE 50 (CINQUENTA) GRAMAS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. OS PACOTES DEVERÃO CONTER PESO DE 300G. EMBALAGEM COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	PCT	600



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

62	PÃO DE FORMA INTEGRAL. PÃO DE FORMA INTEGRAL, FATIADO, EMBALADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LACRADOS CONTENDO PESO DE 500G .COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES.	PCT	300
63	PÃO DE FORMA. PÃO DE FORMA, FATIADO, EMBALADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LACRADOS CONTENDO PESO DE 500G . COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES.	PCT	300
64	PÃO DOCE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL E AÇÚCAR. CARACTERISTICAS: TAMANHO UNIFORME, PESANDO EM MÉDIA 50G E BOA APRESENTAÇÃO. FABRICAÇÃO: 1 DIA.	KG	5.000
65	PÃO, TIPO FRANCÊS, CONTENDO FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL E AÇÚCAR. CARACTERISTICAS: TAMANHO UNIFORME, PESANDO EM MÉDIA 50G E BOA APRESENTAÇÃO. FABRICAÇÃO: 1 DIA.	KG	3.500
66	POLPA DE FRUTA, NATURAL, SABORES (MANGA E ACEROLA), EM EMBALAGEM DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVE SER OBSERVADO O TRANSPORTE DE TODOS OS ITENS EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, ISENTOS DE QUALQUER RESÍDUO QUE EXPONHA OS PRODUTOS À CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA E QUE GARANTAM A SUA TEMPERATURA. OS PRODUTOS OFERTADOS DEVERÃO POSSUIR PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR Á 12 (DOZE) MESES, SENDO QUE, NO ATO DA ENTREGA DO PRODUTO, PODERÃO TER TRANSCORRIDO, NO MÁXIMO, 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. NO ATO DA ENTREGA A POLPA DE FRUTA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA DE - 18°C COM TOLERÂNCIA ATÉ -15°C.	KG	9.000
67	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. NATURAL MÉDIA, "CARNE BRANCA", CROCANTE, INTEGRAL, COMPOSTA COM FARINHA DE SOJA DESENGORDURADA TRANSGÊNICA. ISENTO DE	PCT	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	GORDURAS TRANS., SEM ADIÇÃO DE CORANTE OU CARAMELO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 400 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO ATÓXICO, COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E NÚMERO DE REGISTRO E COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL RESISTENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.		700
68	QUEIJO MUSSARELA. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM COM 1KG DE PESO LÍQUIDO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ALTERADAS.	KG	300
69	SAGU (FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA), CLASSE PÉROLA, TIPO 1, PRODUTO AMILÁCIO, DERIVADO DA RAIZ DE MANDIOCA, SOB FORMA DE GRÂNULOS ESFÉRICOS. EMBALAGENS CONTENDO 500G DO PRODUTO.	PCT	1.200
70	SAL- IODADO. CARACTERÍSTICAS: NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO. EMBALAGEM DEVE CONSTAR PRAZO DE VALIDADE.	KG	900
71	SALSICHA DE FRANGO, TIPO HOT DOG. RESFRIADA, EMBALAGEM: PACOTES DE 01 KG EM SACOS PLÁSTICOS À VÁCUO, DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/SISP/DIPOA, NÚMERO DO LOTE, DEMAIS DADOS DO PRODUTO EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	KG	1.800
72	SARDINHA EM CONSERVA – LATA. SARDINHA EM CONSERVA, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO. IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL. APARÊNCIA FIRME, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 125GR.	UND	800



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

73	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJÚ. EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE CAJÚ, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE CAJÚ, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5LITROS PARA CADA 500ML DE SUCO.MARCA DE REFERÊNCIA: DA FRUTA.		400
74	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ. EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE MARACUJÁ, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5LITROS PARA CADA 500ML DE SUCO.MARCA DE REFERÊNCIA: DA FRUTA.	UND	400
75	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA. EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE UVA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE UVA, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5LITROS PARA CADA 500ML DE SUCO.MARCA DE REFERÊNCIA: DA FRUTA.	UND	760
76	TRIGO PARA KIBE. CARACTERÍSTICAS: GRÃOS LIMPOS PROCESSADOS EMBALAGENS EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, RESISTENTES, QUE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTES DE 500G.	PCT	200



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

77	VINAGRE DE ÁLCOOL. CARACTERÍSTICAS: FERMENTADO ACETICO DE ALCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLASTICAS RESISTENTES, CONTENDO 750 ML. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTE INFORMACOES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMACOES NUTRICIONAIS.	UND	600
----	---	-----	-----

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, devem assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência.

4.2 Após a habilitação da arrematante dos itens 2, 4, 5, 6, 7, 11, 13, 15, 16,17, 28, 29, 30, 31, 32, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 49, 50, 58, 73, 74 e 75, a licitante arrematante terá um prazo de 48 (quarenta e oito) horas para apresentação das amostras na **Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na Praça Padre Juracy Marden M. Pires, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000.**

4.3 Os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de funcionamento, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos.

4.4 Itens acondicionados em caixas, deverão, sempre que possível, dar-se preferência a utilização de embalagens mais ecológicas e biodegradáveis.

4.5 A entrega dos insumos deverá ser feita na **Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000** e em horários determinados pela Coordenadoria de Alimentação Escolar, no momento da convocação, não podendo ocorrer atrasos ou falta dos gêneros alimentícios.

4.6 A entrega será de forma **parcelada** e deverá ser feita sem custo adicional, sendo de total responsabilidade da Licitante Vencedora o frete, carga e descarga do objeto.

4.7 Os itens 19, 20, 21, 36, 37, 38, e 61, serão entregues a cada 15 dias e os itens 1, 3, 8, 9, 22, 23, 48, 49 e 54, 64 e 65, serão entregues semanalmente na Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na Praça Padre Juracy Marden M. Pires, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 Todos os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

funcionamento, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos.

5.2 A qualidade e quantidade de cada item deverão estar em acordo com o descrito neste Termo de Referência e no pedido entregue, para que seja aceita, bem como as caixas onde estiverem armazenados, em adequado estado de conservação e higiene.

5.3 A entrega dos insumos deverá ser feita na Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na **Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000**, não podendo ocorrer atrasos ou falta de alimento de acordo com o cardápio previamente estabelecido.

5.4 A entrega será de forma parcelada e deverá ser feita sem custo adicional, sendo de total responsabilidade da Licitante Vencedora o frete, carga e descarga do objeto. Alguns itens seguem entrega semanal realizada toda segunda-feira, informados no dia do pregão.

5.5 A contratada que entregar qualquer gênero alimentício fora das especificidades estabelecidas neste termo de referência terá o (s) produtos devolvido (s) e a mesma terá um prazo de 48 (quarenta e oito) horas para realizar a troca do (s) mesmo (s).

6. MODELO DE FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A Fiscalização e Gestão do contrato será o senhor: **Filipe Silva de Almeida, portador do Registro Geral sob o nº 15.184.692-80, inscrito no CPF sob o nº 037.544.495-59**, funcionário desta prefeitura, lotado na Secretaria de Educação

6.2 É de responsabilidade do Gestor do Contrato e do Fiscal do Contrato estabelecer que para consecução do objetivo proposto neste ato, o servidor ora designado deverá:

6.3 Acompanhar a execução e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações pactuadas no referido instrumento;

6.4 Observar e fazer cumprir os prazos de sua vigência;

6.5 Verificar se os prazos foram atendidos, e se as demais especificações estão de acordo com o Contrato:

6.6 Observar a regularidade das despesas empenhadas, de conformidade com a previsão de pagamento quando for o caso;

6.7 Atestar a execução total ou parcial do objeto contratado, encaminhando as notas fiscais ao setor competente;

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1 A Prefeitura Municipal de Itambé - BA efetuará o pagamento, mediante ordem bancária, contra qualquer entidade bancária indicada na proposta, devendo para isto ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito, no prazo de 15 (quinze) a 60 (sessenta) dias, após o recebimento da nota fiscal, devidamente atestada pelo Gestor do Contrato.

7.2 O pagamento ficará condicionado a apresentação da documentação relativa à regularidade fiscal e Trabalhista, abaixo elencada:

a) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos/CND;

e) Prova de regularidade relativa à inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

7.3 O pagamento será realizado de forma parcelada, de acordo as ordens de fornecimentos.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

8.1 Forma de Seleção e Critérios de Julgamento da Proposta

8.1.1 O julgamento das propostas será realizada de acordo com o seguinte critério:

I- Menor preço

8.1.2 O julgamento por menor preço ou maior desconto e, quando couber, por técnica e preço considerará o menor dispêndio para a Administração, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital de licitação.

8.1.3 Serão **desclassificadas** as propostas que:

I - contiverem vícios insanáveis;

II - não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

III - apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

IV - não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V - apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

8.1.4 Em caso de **empate**, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

II - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta na LEI 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021;

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

IV - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

8.1.4.1 Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

I - 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;

II - empresas brasileiras;

III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

8.1.5 Após a habilitação da arrematante dos itens 2, 4, 5, 6, 7, 11, 13, 15, 16,17, 28, 29, 30, 31, 32, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 49, 50, 58, 73, 74 e 75, terá um prazo de 48 (quarenta e oito) horas para apresentação das amostras.

8.2 Forma de Fornecimento

O licitante vencedor deverá entregar as mercadorias de acordo com as necessidades de consumo da administração pública, sendo de forma parcelada e estando de acordo com as especificidades do pedido de compra recebido.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado de contratação foi obtido por levantamento feito através de Painel de Preços.

a) Licitanet;

b) Internet;

9.2 Apresentação do valor médio de cada item e o valor global estimado da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID	Qtde.	VI Ref.	VI Total
1	ABACAXI. CARACTERÍSTICAS: ABACAXI COMUM EXTRA, IN NATURA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	800	6,28	5.024,0
2	AÇÚCAR CRISTAL, BRANCO, DE 1ª QUALIDADE, EM EMBALAGEM DE 1KG DO PRODUTO E IDENTIFICAÇÃO DE VALIDADE.	KG	9.000	4,97	44.730,0
3	ALHO. CARACTERÍSTICAS: ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRUPO COMUM, ROXO, TIPO ESPECIAL. PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, INTEIRO, SADIO E ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	900	29,27	26.343,0
4	AMIDO DE MILHO. CARACTERÍSTICAS: DEVE SER FABRICADO A	PCT			



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	PARTIR DE MATÉRIA PRIMA Sã E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA COM 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		800	4,77	3.816,0
5	ARROZ BRANCO, LONGO FINO, TIPO I. CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO OU GERAR UMA PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 1KG.	KG	8.000	6,55	4.585,0
6	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. CARACTERÍSTICAS: LONGO, FINO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE.		4.000	6,23	24.920,0
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS. CARACTERÍSTICAS: 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 E VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE. EMBALAGEM DE 200G DE PESO LÍQUIDO.	PCT	400	4,27	1.708
8	BATATA, TIPO INGLESA "BATATINHA. CARACTERÍSTICAS: BATATA TIPO INGLESA, FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO. P	KG	900	6,95	6.255,0
9	BETERRABA, CARACTERÍSTICAS: DEVEM ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DEFINIDAS E BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM (SACO): DEVE CONTER 20KG DO PRODUTO ESPECIFICADO.	KG	300	5,16	1.548,0
10	BISCOITO DE POLVILHO TIPO AVOADOR. CARACTERÍSTICAS: BISCOITO POLVILHO, TRADICIONAL, CROCANTE, PRODUZIDO COM POLVILHO AZEDO, OVOS, GORDURA VEGETAL (LIVRE DE GORDURA TRANS) OU COCO E SAL. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM APRESENTAR QUEBRADIÇO. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS (RDC - 326/1997). EMBALAGEM EM POLIPROPILENO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO CONTENDO 100 GRAMAS COM PROCEDÊNCIA, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO.	PCT	1.200	6,39	7.668,0
11	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DE COCO.	PCT			



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	CARACTERÍSTICAS: COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL REFINADO, BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALADOS EM PACOTES DE 350G. VALIDADE MÍNIMA APÓS ENTREGA: 10 MESES.		1.200	5,80	6.960,0
12	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, TIPO CRACKER. CARACTERÍSTICAS: BISCOITO CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTO, ESTABILIZANTE. TER 0% DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DUPLA PROTEÇÃO, COM ROTULO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LISTA DE INGREDIENTES, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM DE 400G.	PCT	200	6,51	1.302
13	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. CARACTERÍSTICAS: DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400G.	PCT	8.000	5,18	41.440,0
14	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE, SABOR COCO, LEITE OU CHOCOLATE, A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / AÇÚCAR / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA / LECITINA DE SOJA / AMIDO DE MILHO / AÇÚCAR INVERTIDO / LEITE DE COCO / COCO RALADO / SAL / AROMA ARTIFICIAL DE COCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EM EMBALAGENS DE 300g. COM TODAS AS DESCRIÇÕES TÉCNICAS NA EMBALAGEM.	PCT	200	5,12	1.024,0
15	BOLACHA DOCE, TIPO MARIA. CARACTERÍSTICAS: DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	PCT	8.000	6,02	48.160,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

16	CACAU EM PÓ SOLÚVEL. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PÓ COM LECITINA DE SOJA; NÃO PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS. O CACAU DEVE SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTES DE CACAU E DE OUTROS DETRITOS VEGETAIS. A CONCENTRAÇÃO DO CACAU NO PRODUTO DEVE SER DE 100%. É EXPRESSAMENTE PROIBIDO ADICIONAR AÇÚCAR, LEITE, SORO DO LEITE, LACTOSE OU OUTROS DERIVADOS DO LEITE, MALTE, GORDURA, ÓLEOS ESTRANHOS, BEM COMO, A MANTEIGA DE CACAU. O PRODUTO NÃO PODE CONTER RESÍDUOS DE GLÚTEN, LACTOSE, LEITE, AMIDOS E FÉCULAS ESTRANHAS. ASPECTOS MASSA OU PÓ HOMOGÊNEO; COR E CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR AMARGO E PRÓPRIO. COM SELO DE QUALIDADE ANAD. EMBALAGEM DE 200G.	PCT	18.000	15,91	286.380,0
17	CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL, EMBALAGEM DE 250 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES, TIPO EXTRA FORTE COM SELO DE QUALIDADE ABIC. MARCAS PRÉ APROVADAS: MELITTA, 3 CORAÇÕES, PILÃO. EQUIVALENTE OU SIMILAR.	PCT	1.300	11,54	15.002,0
18	CANELA EM CASCA. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 30G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. AS LASCAS DEVEM ESTAR INTEIRAS E COM BOA APARECIA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, MICROORGANISMOS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UND	700	6,75	4.725,00
19	CARNE BOVINA, FRESCA, PATINHO, SEM OSSO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	2.500	35,48	88.700,0
20	CARNE BOVINA, MOÍDA. DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12°C (GRAUS CELSIUS), EM	KG			



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.		5.000	25,15	125.750,0
21	CARNE BOVINA, TIPO CARNE DE SOL , DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	800	40,39	32.312,0
22	CEBOLA BRANCA . CARACTERÍSTICAS: CEBOLA DE CABEÇA GRAÚDA, DE 1ª QUALIDADE, TIPO ESPECIAL. DEVEM ESTAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM (SACO): DEVE CONTER 10KG DO PRODUTO ESPECIFICADO.	KG	1.400	5,78	8.092,0
23	CENOURA , CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DE 1ª QUALIDADE. DEVEM ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES E MATURAÇÃO. EMBALAGEM (SACO): DEVE CONTER 10KG DO PRODUTO ESPECIFICADO.	KG	800	7,24	5.729,0
24	CHARQUE BOVINA . CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA CURADA E DESSECADA EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO, SEM PONTOS ESVERDEADOS. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM A VÁCUO DE 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1.200	28,44	34.128,0
25	COMINHO . CARACTERÍSTICAS: COMINHO PURO, SEM ADIÇÃO DE NENHUMA OUTRA SUBSTÂNCIA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FINO, HOMOGÊNEO, SEM MISTURAS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIO, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. AUSÊNCIA DE PARASITOS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS (RDC – 326/1997). PACOTE DE 200G.	PCT	400	8,18	3.272,0
26	CREME, DE LEITE , TRADICIONAL. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM TETRA PACK COM 200 G,	UND			



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.		300	3,60	1.080,0
27	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO 190G DO PRODUTO E IDENTIFICAÇÃO DE VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, QUANTIDADE DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE.	UND	1.500	3,67	5.505,0
28	FARINHA DE MANDIOCA. CARACTERÍSTICAS: GRUPO DE FARINHA SECA, EXTRAFINA, CLASSE BRANCA. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	KG	3.000	5,81	17.430,0
29	FARINHA DE MILHO FLOCADA. CARACTERÍSTICAS: PRÉ COZIDA, UTILIZADA PARA PREPARO DE CUSCUZ, SEM SAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G. MARCA SUGERIDA: CORINGA.	PCT	1.500	3,36	5.040,0
30	FARINHA DE TRIGO, COM FERMENTO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO 1KG DE PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO DO MESMO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	800	5,47	4.376,0
31	FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO 1KG DE PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO DO MESMO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	2.000	4,90	9.800
32	FEIJAO CARIOCA TIPO 1. CARACTERÍSTICAS: CARIOQUINHA, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITOS E LIVRE DE UMIDADE. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MISTURA DE GRÃOS NOVOS E VELHOS, NEM APRESENTAR ODORE FORTE. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO NÃO VIOLADO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, RESISTENTE E TERMOSOLDADO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG E ACONDICIONADOS EM FARDOS LACARADOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 45 DIAS.	KG	3.000	7,74	23.220,0
33	FERMENTO BIOLÓGICO. CARACTERÍSTICAS: FERMENTO BIOLÓGICO SECO, INSTANTÂNEO, PARA PÃO. ISENTO DE MOFO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: HERMETICAMENTE FECHADA (VÁCUO), CONTENDO 500G EM ENVELOPES ALUMINIZADOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 6 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	90	24,13	2.171,7
34	FERMENTO QUÍMICO. CARACTERÍSTICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECCÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	120	4,71	565,2
35	FÍGADO BOVINO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO	KG			



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.		200	13,37	2.674,0
36	FILÉ DE PEIXE – MERLUZA- CONGELADO- CARACTERÍSTICAS: FILÉ DE PEIXE MERLUZA, CONGELADO, SEM PELE, SEM TEMPERO, FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, DESCABEÇADO, DESCAMADO, SEM ESPINHAS, LIVRE DE NADADEIRAS, ISENTA DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, COM COR, CHEIRO, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VILADO, RESISTENTE E TERMOSOLDADO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, DEVE CONSTAR PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).	KG	200	28,84	5.768,0
37	FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, CARACTERÍSTICAS: CONGELADO SEM TEMPERO E SEM OSSO. O PEITO DE FRANGO DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES. EMBALAGEM INTACTA, PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS DE POLIETILENO, PROTEGIDO POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO TAMBÉM REVESTIDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).	KG	1.000	22,85	22.850,0
38	FRANGO, INTEIRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).	KG	4.400	11,02	48.488,0
39	FUBÁ DE MILHO, PACOTE CONTENDO 500G DO PRODUTO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	4.000	2,95	11.800,0
40	IOGURTE DE POLPA DE FRUTAS VARIADAS. SABOR: MORANGO, CÔCO E AMEIXA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E NÃO VIOLADA. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	LT	10.000	8,68	86,800
41	IOGURTE, ZERO LACTOSE. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E NÚMERO DE REGISTRO DE INSPEÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM DE 170G.	UND	800	3,09	2.472,00
42	LEITE DE CÔCO, TRADICIONAL. CADA FRASCO DEVE CONTER 200ML DE PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	2.000	4,20	8.400,0
43	LEITE DE VACA, EM PÓ, INTEGRAL. CARACTERÍSTICAS: LEITE	PCT			



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	INTEGRAL, LECITINA (EMULSIFICANTE) E INSTANTÂNEO, RICO EM VITAMINAS A, C e D COM FERRO, NÃO CONTÉM GLUTEM, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO 200G DE PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM DEVE APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.		30.000	7,35	220.500,0
44	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE INSTANTÂNEO. LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO SEM LACTOSE. PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE FOLHA DE FLANDRES OU ALUMÍNIO LIMPA, CONTENDO 400G DE PESO LÍQUIDO. MARCAS SUGERIDAS: CCGL, MOLICO OU ITAMBÉ.	PCT	300	23,60	7.080,00
45	LEITE VEGETAL DE AMÊNDOAS PRONTO PARA BEBER. BEBIDA À BASE DE AMÊNDOAS, ALIMENTO COM AMÊNDOAS ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, EMBALAGEM LONGA VIDA COM 1,00L. INGREDIENTES: ÁGUA, AÇÚCAR DE CANA, AMÊNDOAS (2%), CARBONATO DE CÁLCIO, EMULSIFICANTES: LECITINA DE GIRASSOL, ESTABILIZANTES: GOMA GELADA. NÃO DEVERÁ CONTER AÇÚCAR, MILHO, DERIVADOS DO MILHO, GLÚTEN, LACTOSE, LEITE, BEM COMO DERIVADOS DO LEITE. EMBALAGEM LONGA VIDA COM 1,00L.	LT	100	20,63	2.063,00
46	LINGUIÇA DE FRANGO. LINGUIÇA DE FRANGO, REFRIGERADA, SEM ESTUFAMENTO NA EMBALAGEM, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, SELO DA INDÚSTRIA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS COM O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ANVISA.	KG	500	23,17	11.585,0
47	LINGUIÇA. LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA. EMBALAGEM EM FILME PVC OU EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA E CARIMBO OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, REGISTRO DO SIF. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM DE 500G OU 2,5 KG.	KG	2.000	24,34	48.680,0
48	MAÇÃ VERMELHA. CARACTERÍSTICAS: MAÇÃ DE 1ª QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS: UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, LIMPAS, SEM MACHUCADOS, DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	700	11,69	8.183,0
49	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE. EMBALAGEM COM 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	10.000	3,54	35.400,0
50	MACARRÃO, TIPO PARAFUSO (FUSILI) A BASE DE FARINHA DE TRIGO E OVOS. EMBALAGEM COM 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	6.000	4,10	24.600,0
51	MACARRÃO, TIPO PARAFUSO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO SEM GLÚTEN E LACTOSE, SENDO FEITO DE FARINHA DE ARROZ OU FÉCULA DE BATATA OU MILHO, NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES,	PCT			



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	CONSERVANTES E AROMATIZANTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, CHEIRO DE MOFO, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADO, EM EMBALAGEM DE 500GR.		100	6,09	609,00
52	MANTEIGA SEM SAL. EMBALAGEM 500G. MANTEIGA SEM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO, COM 500G, COM TEOR MÍNIMO DE 80% DE LIPÍDEOS, EMBALAGENS RETANGULARES COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 4 MESES.	UND	300	25,83	7.749,00
53	MARGARINA COM SAL. MARGARINA COM 80% DE LIPÍDIOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 500G.	UND	700	6,19	4.333,0
54	MELÃO. DE 1ª QUALIDADE, REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA.	KG	600	6,96	4.176,0
55	MILHO BRANCO PARA CANJICA “CRU”. EMBALAGEM INTEGRA DE 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO.	PCT	3.000	6,44	19.320,0
56	MILHO PARA PIPOCA. MILHO DE PIPOCA BENEFICIADO, POLIDO, GRUPO DURO, COM GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, CLASSE AMARELO, TIPO 1, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, INVOLÁVEL, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LIQUIDO DE 500 GRAMAS. PRODUTO SEPARADO COM MATÉRIA PRIMA Sã E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DETRITOS ANIMAIS, VEGETAIS, PARASITAS E LARVAS, BEM COMO LIVRE DE UMIDADE, MANTENDO O ASPECTO, COR E AROMA CARACTERÍSTICOS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	200	4,85	970,0
57	MILHO VERDE EM CONSERVA. CARACTERÍSTICAS: MILHO VERDE ACONDICIONADO COM EMBALAGEM DE 200G DRENADO. AS EMBALAGENS DEVEM APRESENTAR-SE ÍNTEGRAS. VALIDADE MÍNIMA: 2 MESES.	UND	300	4,52	1.356,0
58	ÓLEO VEGETAL. CARACTERÍSTICAS: ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, REFINADO E DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS, ISENTO DE RANÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PET DE 900ML, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	FRASCO	2.000	8,66	17.320,0
59	ORÉGANO DESIDRATADO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO A MARCA DO PRODUTO, GRAMAGEM, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM DE 500G.	UND	100	13,65	1.365,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

60	OVOS BRANCOS DE GALINHA , FRESCOS, TAMANHO MÉDIO OU SUPERIOR. DEVE ESTAR EMBALADO EM CAIXA DESCARTÁVEL, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA E IDENTIFICADA COM RÓTULO E ETIQUETA.	DZ	1.200	9,58	11.496,0
61	PÃO BISNAGUINHA . PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, COMO AÇÚCARES, ÓLEOS E GORDURAS, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. O PÃO TIPO BISNAGUINHA DEVERÁ SER OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA, APRESENTANDO MIOLO ELÁSTICO E HOMOGÊNEO, COM POROS FINOS E CASCA FINA E MACIA. A FARINHA DE TRIGO UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 344 DE 13/12/02, DA ANVISA/MS. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS OU CONTER, NO MÁXIMO, 0,2 GRAMAS NA PORÇÃO DE 50 (CINQUENTA) GRAMAS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. OS PACOTES DEVERÃO CONTER PESO DE 300G. EMBALAGEM COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	600	9,09	5.454,0
62	PÃO DE FORMA INTEGRAL . PÃO DE FORMA INTEGRAL, FATIADO, EMBALADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LACRADOS CONTENDO PESO DE 500G .COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES.	PCT	300	10,08	3.024,0
63	PÃO DE FORMA . PÃO DE FORMA, FATIADO, EMBALADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LACRADOS CONTENDO PESO DE 500G . COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES.	PCT	300	7,72	2.316,0
64	PÃO DOCE , CONTENDO FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL E AÇÚCAR. CARACTERÍSTICAS: TAMANHO UNIFORME, PESANDO EM MÉDIA 50G E BOA APRESENTAÇÃO. FABRICAÇÃO: 1 DIA.	KG	5.000	17,9	89.500,0
65	PÃO , TIPO FRANCÊS, CONTENDO FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL E AÇÚCAR. CARACTERÍSTICAS: TAMANHO UNIFORME, PESANDO EM MÉDIA 50G E BOA APRESENTAÇÃO. FABRICAÇÃO: 1 DIA.	KG	3.500	15,30	53.550,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

66	POLPA DE FRUTA , NATURAL, SABORES (MANGA E ACEROLA), EM EMBALAGEM DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVE SER OBSERVADO O TRANSPORTE DE TODOS OS ITENS EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, ISENTOS DE QUALQUER RESÍDUO QUE EXPONHA OS PRODUTOS À CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA E QUE GARANTAM A SUA TEMPERATURA. OS PRODUTOS OFERTADOS DEVERÃO POSSUIR PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR À 12 (DOZE) MESES, SENDO QUE, NO ATO DA ENTREGA DO PRODUTO, PODERÃO TER TRANSCORRIDO, NO MÁXIMO, 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. NO ATO DA ENTREGA A POLPA DE FRUTA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA DE - 18°C COM TOLERÂNCIA ATÉ -15°C.	KG	9.000	9,97	89.730,0
67	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA . NATURAL MÉDIA, "CARNE BRANCA", CROCANTE, INTEGRAL, COMPOSTA COM FARINHA DE SOJA DESENGORDURADA TRANSGÊNICA. ISENTO DE GORDURAS TRANS., SEM ADIÇÃO DE CORANTE OU CARAMELO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 400 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO ATÓXICO, COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E NÚMERO DE REGISTRO E COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL RESISTENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.	PCT	700	8,59	6.013,0
68	QUEIJO MUSSARELA . CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM COM 1KG DE PESO LÍQUIDO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ALTERADAS.	KG	300	44,93	13.479,0
69	SAGU (FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA) , CLASSE PÉROLA, TIPO 1, PRODUTO AMILÁCIO, DERIVADO DA RAIZ DE MANDIOCA, SOB FORMA DE GRÂNULOS ESFÉRICOS. EMBALAGENS CONTENDO 500G DO PRODUTO.	PCT	1.200	9,14	10.968,0
70	SAL- IODADO . CARACTERÍSTICAS: NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO. EMBALAGEM DEVE CONSTAR PRAZO DE VALIDADE.	KG	900	2,57	2.313,0
71	SALSICHA DE FRANGO , TIPO HOT DOG. RESFRIADA, EMBALAGEM: PACOTES DE 01 KG EM SACOS PLÁSTICOS À VÁCUO, DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/SISP/DIPOA, NÚMERO DO LOTE, DEMAIS DADOS DO PRODUTO EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	KG	1.800	24,31	43.758,0
72	SARDINHA EM CONSERVA - LATA . SARDINHA EM CONSERVA, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO. IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL. APARÊNCIA FIRME, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 125GR.	UND	800	5,52	4.416,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

73	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJÚ. EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE CAJÚ, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE CAJÚ, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5LITROS PARA CADA 500ML DE SUCO.MARCA DE REFERÊNCIA: DA FRUTA.	UND	400	6,53	2.612,0
74	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ. EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE MARACUJÁ, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5LITROS PARA CADA 500ML DE SUCO.MARCA DE REFERÊNCIA: DA FRUTA.		400	6,06	2.424,0
75	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA. EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE UVA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE UVA, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5LITROS PARA CADA 500ML DE SUCO.MARCA DE REFERÊNCIA: DA FRUTA.		760	5,43	4.126,8
76	TRIGO PARA KIBE. CARACTERÍSTICAS: GRÃOS LIMPOS PROCESSADOS EMBALAGENS EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, RESISTENTES, QUE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTES DE 500G.	PCT	200	7,99	1.598,0
77	VINAGRE DE ÁLCOOL. CARACTERÍSTICAS: FERMENTADO ACETICO DE ALCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLASTICAS RESISTENTES, CONTENDO 750 ML. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UND	600	3,45	2.070,0

9.2.1 Sendo assim, o custo médio de contratação estima-se no valor de R\$ **1.900.027,70** (um milhão, novecentos mil, vinte e sete reais e setenta centavos), para aquisição de gêneros alimentícios.

9.2.2 O valor médio unitário dos itens e o valor médio estimado desta contratação pode ser analisado ao final deste Termo de Referência.

9.3 Identificação do responsável pela Pesquisa de Preços: Esta Pesquisa de Preços foi realizada pela agente **Ana Carolina Silva Nascimento, CPF sob o nº 007.561.835-45**, cargo Assistente Administrativo, sob matrícula, nº 11818.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Não há necessidade de dotação orçamentária pois a modalidade do processo ser realizado será: Pregão Eletrônico- Registro de Preço.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A contratada deverá indicar pessoa responsável pelo acompanhamento da entrega de produtos e pagamento com poderes para dirimir eventuais dúvidas, solucionar questões não previstas no contrato e apresentar soluções práticas para qualquer problema, envolvendo o objeto do presente Termo de Referência.

11.2. O Pregoeiro no interesse da Administração poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

11.3. Todas as despesas e providências que se fizerem necessárias, visando ao fornecimento dos materiais, decorrentes do transporte, do seguro, bem como quaisquer outras afetas à entrega, serão de exclusiva responsabilidade da empresa contratada, não cabendo a Prefeitura Municipal de Itambé - Ba quaisquer ônus.

Itambé-BA, 17 de Dezembro de 2024.

MAILZA SOUZA NUNES SOARES
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO
ITAMBÉ-BA



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Nº Processo Administrativo:

1277.16.12/2024

1.2. Área Requisitante:

Área Requisitante	Função	Responsável
Secretaria de Educação	Secretária de Educação	Mailza Nunes Soares
Coordenadoria de Alimentação Escolar	Coordenadora Da Alimentação Escolar	Ornélia Souza Rocha
	Nutricionista- Responsável Técnico	Poliana Gomes Araújo

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação está presente no Plano Anual de Contratação.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para a garantia de atendimento desse direito aos estudantes da Rede Pública Municipal de Ensino do município de Itambé-Ba, visando a manutenção do fornecimento de refeições. Essa demanda tem a necessidade de fornecer matéria prima para confecção de refeições (turnos manhã, tarde e noite) balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras, aos seus estudantes.

O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. As previsões contemplam os estudantes matriculados na Rede Pública Municipal localizadas neste município e distritos abrangidos por este, durante o ano letivo de 2025, período vigente da ata de registro de preços. Vale resaltar que os



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

gêneros alimentícios a serem adquiridos também serão fornecidos para eventuais eventos das Escolas de Tempo Integral abrangidas neste municípios. Desta forma justifica-se a essencialidade e o interesse público nas referidas aquisições.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados na Ata de Registro de Preços durante toda a sua vigência. Sendo assim, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

- Todos os insumos deverão ser transportados em veículos apropriados, atendendo às normas sanitárias vigentes, veículos estes que deverão estar em perfeito estado de funcionamento, a fim de evitar quebras e/ou atrasos desnecessários na entrega dos produtos.
- Itens acondicionados em caixas, deverão, sempre que possível, dar-se preferência a utilização de embalagens mais ecológicas e biodegradáveis.
- A qualidade e quantidade de cada item deverão estar em acordo com o descrito neste Termo de Referência e no pedido entregue, para que seja aceita, bem como as caixas onde estiverem armazenados, em adequado estado de conservação e higiene.
- A entrega dos insumos deverá ser feita na Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000 e em horários determinados pela Coordenadoria de Alimentação Escolar, no momento da convocação, não podendo ocorrer atrasos ou falta dos gêneros alimentícios.
- A entrega será de forma parcelada e deverá ser feita sem custo adicional, sendo de total responsabilidade da Licitante Vencedora o frete, carga e descarga do objeto.
- Os itens 19, 20, 21, 36, 37, 38, e 61, serão entregues a cada 15 dias e os itens 1, 3, 8, 9, 22, 23, 48, 49 e 54, 64 e 65, serão entregues semanalmente na



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000.

- A contratada que entregar qualquer gênero alimentício fora das especificidades estabelecidas neste termo de referência terá o (s) produtos devolvido (s) e a mesma terá um prazo de 48 (quarenta e oito) horas para realizar a troca do (s) mesmo (s).
- Após a habilitação da arrematante dos itens 2, 4, 5, 6, 7, 11, 13, 15, 16,17, 28, 29, 30, 31, 32, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 49, 50, 58, 73, 74 e 75, a licitante arrematante terá um prazo de **48 (quarenta e oito) horas** para apresentação das amostras na **Cantina Municipal de Alimentação Escolar**, situada na **Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000.**

Frutas, verduras, legumes deverão apresentar-se:

- Isentos de substâncias terrosas;
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- Sem umidade externa anormal;
- Isentos de odor e sabor estranhos;
- Embalados conforme unidade pré- estabelecida;
- Rotulados de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade.

As carnes, peixes, aves e embutidos deverão:

- Ser transportados sob refrigeração, estando refrigerada ou congelada no momento da entrega, de acordo com a especificação do fabricante;
- Apresentar-se firmes, sem presença de manchas esverdeadas, sem partes amolecidas ou pegajosas, com cor e odor característicos;
- Com ausência de gorduras, ossos, nervos, aparas, peles, pelos, linfonodos, coágulos sanguíneos, sujidades e materiais estranhos, como vidros, metais, madeira etc;



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

- Processados sob condições higiênico-sanitárias de Boas Práticas de Fabricação.

A contratada deverá manter compatibilidade com as obrigações assumidas em relação a todas as condições de habilitação e referente ao recolhimento das contribuições sociais através da apresentação da:

- a) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos/CND;
- e) Prova de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS/CRF;
- f) Prova de regularidade relativa à inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

5. LEVANTAMENTO DO MERCADO

Analizando o mercado, entendem-se viáveis as seguintes alternativas, abaixo indicadas com os seus pós e contras:

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para todos os itens elencados, foram considerados valores calculados conforme preços praticados no **Painel de Preços do Ministério da Economia**.

A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo no inciso II do Art 3º do Decreto 7892/2013, e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

Desse modo, a melhor alternativa para aquisição dos itens citados seria por meio da modalidade **Pregão Eletrônico Registro de Preço**, com divisão por itens.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Os Órgãos da Administração Pública do Ministério da Educação, especificamente as Instituições da Rede Pública Municipal de Ensino, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus estudantes. Assim, por se tratar de bem de uso comum e consumo quase imediato, a aquisição de gêneros alimentícios, por si só, já é quase a solução completa, dependendo apenas do cozimento e pessoas para servir.

A Rede Pública de Ensino do município de Itambé- Ba possui espaços próprios, com equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos gêneros propostos.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os quantitativos foram estimados de acordo com as projeções de consumo de cada modalidade de ensino, conforme calendário acadêmico, bem como quantidade de alunos matriculados e refeições servidas diariamente.

As estimativas de demandas para as aquisições de gêneros alimentícios para Rede Pública de Ensino do município de Itambé-Ba, foram elaboradas em conjunto com os setores demandantes e através do levantamento do consumo individual de cada modalidade de ensino durante a vigência do pregão e do planejamento do fornecimento de refeições aos estudantes, tendo como base os quantitativos requisitados nos pregões de gêneros alimentícios anteriores.

Nas tabelas abaixo encontra-se os itens especificados, a unidade que deverão ser fornecidas e o quantitativo médio necessário para ser fornecido, de forma parcelada, durante o ano de 2025.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID	Qtde.	VI Ref.	VI Total
1	ABACAXI. CARACTERÍSTICAS: ABACAXI COMUM EXTRA, IN NATURA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	800	6,28	5.024,0
2	AÇÚCAR CRISTAL, BRANCO, DE 1ª QUALIDADE, EM EMBALAGEM DE 1KG DO PRODUTO E IDENTIFICAÇÃO DE VALIDADE.	KG	9.000	4,97	44.730,0
3	ALHO. CARACTERÍSTICAS: ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRUPO COMUM, ROXO, TIPO ESPECIAL. PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, INTEIRO, SADIO E ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	900	29,27	26.343,0
4	AMIDO DE MILHO. CARACTERÍSTICAS: DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÃ E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA COM 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	800	4,77	3.816,0
5	ARROZ BRANCO, LONGO FINO, TIPO I. CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO OU GERAR UMA PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 1KG.	KG	8.000	6,55	4.585,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

6	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. CARACTERÍSTICAS: LONGO, FINO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE.	KG	4.000	6,23	24.920,0
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS. CARACTERÍSTICAS: 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 E VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE. EMBALAGEM DE 200G DE PESO LÍQUIDO.	PCT	400	4,27	1.708
8	BATATA, TIPO INGLESA “BATATINHA. CARACTERÍSTICAS: BATATA TIPO INGLESA, FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO. P	KG	900	6,95	6.255,0
9	BETERRABA, CARACTERÍSTICAS: DEVEM ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DEFINIDAS E BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM (SACO): DEVE CONTER 20KG DO PRODUTO ESPECIFICADO.	KG	300	5,16	1.548,0
10	BISCOITO DE POLVILHO TIPO AVOADOR. CARACTERÍSTICAS: BISCOITO POLVILHO, TRADICIONAL, CROCANTE, PRODUZIDO COM POLVILHO AZEDO, OVOS, GORDURA VEGETAL (LIVRE DE GORDURA TRANS) OU COCO E SAL. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR	PCT			



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	EXCESSO DE DUREZA E NEM APRESENTAR QUEBRADIÇO. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS (RDC – 326/1997). EMBALAGEM EM POLIPROPILENO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO CONTENDO 100 GRAMAS COM PROCEDÊNCIA, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO.		1.200	6,39	7.668,0
11	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DE COCO. CARACTERÍSTICAS: COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL REFINADO, BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALADOS EM PACOTES DE 350G. VALIDADE MÍNIMA APÓS ENTREGA: 10 MESES.	PCT	1.200	5,80	6.960,0
12	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, TIPO CRACKER. CARACTERÍSTICAS: BISCOITO CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTO, ESTABILIZANTE. TER 0% DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DUPLA PROTEÇÃO, COM ROTULO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LISTA DE INGREDIENTES, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM DE 400G.	PCT	200	6,51	1.302
13	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. CARACTERÍSTICAS: DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO	PCT	8.000	5,18	41.440,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	LÍQUIDO DE 400G.				
14	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE , SABOR COCO, LEITE OU CHOCOLATE, A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / AÇÚCAR / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA / LECITINA DE SOJA / AMIDO DE MILHO / AÇÚCAR INVERTIDO / LEITE DE COCO / COCO RALADO / SAL / AROMA ARTIFICIAL DE COCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EM EMBALAGENS DE 300g. COM TODAS AS DESCRIÇÕES TÉCNICAS NA EMBALAGEM.	PCT	200	5,12	1.024,0
15	BOLACHA DOCE, TIPO MARIA . CARACTERÍSTICAS: DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	PCT	8.000	6,02	48.160,0
16	CACAU EM PÓ SOLÚVEL . CARACTERÍSTICAS: PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PÓ COM LECITINA DE SOJA; NÃO PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS. O CACAU DEVE SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTES DE CACAU E DE OUTROS DETRITOS VEGETAIS. A CONCENTRAÇÃO DO CACAU NO PRODUTO DEVE SER DE 100%. É EXPRESSAMENTE PROIBIDO ADICIONAR AÇÚCAR, LEITE, SORO DO LEITE, LACTOSE OU OUTROS DERIVADOS DO LEITE, MALTE, GORDURA, ÓLEOS ESTRANHOS, BEM COMO, A MANTEIGA DE CACAU. O PRODUTO NÃO PODE CONTER RESÍDUOS DE GLÚTEN, LACTOSE, LEITE, AMIDOS E FÉCULAS ESTRANHAS. ASPECTOS MASSA OU PÓ	PCT			



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	HOMOGENEO; COR E CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR AMARGO E PRÓPRIO. COM SELO DE QUALIDADE ANAD. EMBALAGEM DE 200G.		18.000	15,91	286.380,0
17	CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL , EMBALAGEM DE 250 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES, TIPO EXTRA FORTE COM SELO DE QUALIDADE ABIC. MARCAS PRÉ APROVADAS: MELITTA, 3 CORAÇÕES, PILÃO. EQUIVALENTE OU SIMILAR.	PCT	1.300	11,54	15.002,0
18	CANELA EM CASCA . CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 30G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. AS LASCAS DEVEM ESTAR INTEIRAS E COM BOA APARECIA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIVIDADES, MICROORGANISMOS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UND	700	6,75	4.725,00
19	CARNE BOVINA, FRESCA, PATINHO , SEM OSSO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	2.500	35,48	88.700,0
20	CARNE BOVINA , MOÍDA. DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU	KG			



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.		5.000	25,15	125.750,0
21	CARNE BOVINA, TIPO CARNE DE SOL , DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	800	40,39	32.312,0
22	CEBOLA BRANCA . CARACTERÍSTICAS: CEBOLA DE CABEÇA GRAÚDA, DE 1ª QUALIDADE, TIPO ESPECIAL. DEVEM ESTAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM (SACO): DEVE CONTER 10KG DO PRODUTO ESPECIFICADO.	KG	1.400	5,78	8.092,0
23	CENOURA , CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DE 1ª QUALIDADE. DEVEM ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES E MATURAÇÃO. EMBALAGEM (SACO): DEVE CONTER 10KG DO PRODUTO ESPECIFICADO.	KG	800	7,24	5.729,0
24	CHARQUE BOVINA . CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA CURADA E DESSECADA EM BOM ESTADO DE				



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	CONSERVAÇÃO, SEM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO, SEM PONTOS ESVERDEADOS. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM A VÁCUO DE 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1.200	28,44	34.128,0
25	COMINHO. CARACTERÍSTICAS: COMINHO PURO, SEM ADIÇÃO DE NENHUMA OUTRA SUBSTÂNCIA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FINO, HOMOGÊNEO, SEM MISTURAS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIO, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. AUSÊNCIA DE PARASITOS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS (RDC – 326/1997). PACOTE DE 200G.	PCT	400	8,18	3.272,0
26	CREME, DE LEITE, TRADICIONAL. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM TETRA PACK COM 200 G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	300	3,60	1.080,0
27	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO 190G DO PRODUTO E IDENTIFICAÇÃO DE VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, QUANTIDADE DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE.	UND	1.500	3,67	5.505,0
28	FARINHA DE MANDIOCA. CARACTERÍSTICAS: GRUPO DE FARINHA SECA, EXTRAFINA, CLASSE BRANCA. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	KG	3.000	5,81	17.430,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

29	FARINHA DE MILHO FLOCADA. CARACTERÍSTICAS: PRÉ COZIDA, UTILIZADA PARA PREPARO DE CUSCUZ, SEM SAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G. MARCA SUGERIDA: CORINGA.	PCT	1.500	3,36	5.040,0
30	FARINHA DE TRIGO, COM FERMENTO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO 1KG DE PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO DO MESMO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	800	5,47	4.376,0
31	FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO 1KG DE PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO DO MESMO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	2.000	4,90	9.800
32	FEIJAO CARIOCA TIPO 1. CARACTERÍSTICAS: CARIOQUINHA, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITOS E LIVRE DE UMIDADE. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MISTURA DE GRÃOS NOVOS E VELHOS, NEM APRESENTAR ODOR FORTE. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO NÃO VIOLADO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, RESISTENTE E TERMOSOLDADO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG E ACONDICIONADOS EM FARDOS LACARADOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 45 DIAS.	KG	3.000	7,74	23.220,0
33	FERMENTO BIOLÓGICO. CARACTERÍSTICAS: FERMENTO BIOLÓGICO SECO, INSTANTÂNEO, PARA PÃO. ISENTO DE MOFO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: HERMETICAMENTE FECHADA (VÁCUO), CONTENDO 500G EM ENVELOPES ALUMINIZADOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 6 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	90	24,13	2.171,7
34	FERMENTO QUÍMICO. CARACTERÍSTICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFEÇÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	120	4,71	565,2



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

35	FÍGADO BOVINO , DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	200	13,37	2.674,0
36	FILÉ DE PEIXE – MERLUZA - CONGELADO- CARACTERÍSTICAS: FILÉ DE PEIXE MERLUZA, CONGELADO, SEM PELE, SEM TEMPERO, FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, DESCABEÇADO, DESCAMADO, SEM ESPINHAS, LIVRE DE NADADEIRAS, ISENTA DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, COM COR, CHEIRO, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VILADO, RESISTENTE E TERMOSOLDADO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, DEVE CONSTAR PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).	KG	200	28,84	5.768,0
37	FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO , CARACTERÍSTICAS: CONGELADO SEM TEMPERO E SEM OSSO. O PEITO DE FRANGO DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES. EMBALAGEM INTACTA, PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS DE POLIETILENO, PROTEGIDO POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO TAMBEM REVESTIDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE	KG			



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).		1.000	22,85	22.850,0
38	FRANGO, INTEIRO , DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).	KG	4.400	11,02	48.488,0
39	FUBÁ DE MILHO , PACOTE CONTENDO 500G DO PRODUTO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	4.000	2,95	11.800,0
40	IOGURTE DE POLPA DE FRUTAS VARIADAS. SABOR: MORANGO, CÔCO E AMEIXA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E NÃO VIOLADA. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	LT	10.000	8,68	86,800
41	IOGURTE, ZERO LACTOSE . NO SEU RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E NÚMERO DE REGISTRO DE INSPEÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM DE 170G.	UND	800	3,09	2.472,00
42	LEITE DE CÔCO, TRADICIONAL . CADA FRASCO DEVE CONTER 200ML DE PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	2.000	4,20	8.400,0
43	LEITE DE VACA, EM PÓ , INTEGRAL. CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL, LECITINA (EMULSIFICANTE) E INSTANTÂNEO, RICO EM VITAMINAS A, C e D COM FERRO, NÃO CONTÉM GLUTEN, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO 200G DE PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM DEVE APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	30.000	7,35	220.500,0
44	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE INSTANTÂNEO . LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO SEM LACTOSE. PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSO TECNOLÓGICAMENTE ADEQUADO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA, ISENTA DE MATÉRIA	PCT			



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE FOLHA DE FLANDRES OU ALUMÍNIO LIMPA, CONTENDO 400G DE PESO LÍQUIDO. MARCAS SUGERIDAS: CCGL, MOLICO OU ITAMBÉ.		300	23,60	7.080,00
45	LEITE VEGETAL DE AMÊNDOAS PRONTO PARA BEBER. BEBIDA À BASE DE AMÊNDOAS, ALIMENTO COM AMÊNDOAS ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, EMBALAGEM LONGA VIDA COM 1,00L. INGREDIENTES: ÁGUA, AÇÚCAR DE CANA, AMÊNDOAS (2%), CARBONATO DE CÁLCIO, EMULSIFICANTES: LECITINA DE GIRASSOL, ESTABILIZANTES: GOMA GELADA. NÃO DEVERÁ CONTER AÇÚCAR, MILHO, DERIVADOS DO MILHO, GLÚTEN, LACTOSE, LEITE, BEM COMO DERIVADOS DO LEITE. EMBALAGEM LONGA VIDA COM 1,00L.	LT	100	20,63	2.063,00
46	LINGUIÇA DE FRANGO. LINGUIÇA DE FRANGO, REFRIGERADA, SEM ESTUFAMENTO NA EMBALAGEM, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, SELO DA INDÚSTRIA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS COM O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ANVISA.	KG	500	23,17	11.585,0
47	LINGUIÇA. LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA. EMBALAGEM EM FILME PVC OU EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA E CARIMBO OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, REGISTRO DO SIF. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM DE 500G OU 2,5 KG.	KG	2.000	24,34	48.680,0
48	MAÇÃ VERMELHA. CARACTERÍSTICAS: MAÇÃ DE 1ª QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS: UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, LIMPAS, SEM MACHUCADOS, DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	700	11,69	8.183,0
49	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE. EMBALAGEM COM 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	10.000	3,54	35.400,0
50	MACARRÃO, TIPO PARAFUSO (FUSILI) A BASE DE FARINHA DE TRIGO E OVOS. EMBALAGEM COM				



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	6.000	4,10	24.600,0
51	MACARRÃO, TIPO PARAFUSO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO SEM GLÚTEN E LACTOSE, SENDO FEITO DE FARINHA DE ARROZ OU FÉCULA DE BATATA OU MILHO, NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, CONSERVANTES E AROMATIZANTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, CHEIRO DE MOFO, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, BEM VEDADO, EM EMBALAGEM DE 500GR.	PCT	100	6,09	609,00
52	MANTEIGA SEM SAL. EMBALAGEM 500G. MANTEIGA SEM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO, COM 500G, COM TEOR MÍNIMO DE 80% DE LIPÍDEOS, EMBALAGENS RETANGULARES COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 4 MESES.	UND	300	25,83	7.749,00
53	MARGARINA COM SAL. MARGARINA COM 80% DE LIPÍDIOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 500G.	UND	700	6,19	4.333,0
54	MELÃO. DE 1ª QUALIDADE, REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA.	KG	600	6,96	4.176,0
55	MILHO BRANCO PARA CANJICA “CRU”. EMBALAGEM INTEGRAL DE 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO.	PCT	3.000	6,44	19.320,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

56	MILHO PARA PIPOCA. MILHO DE PIPOCA BENEFICIADO, POLIDO, GRUPO DURO, COM GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, CLASSE AMARELO, TIPO 1, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, INVOLÁVEL, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. PRODUTO SEPARADO COM MATÉRIA PRIMA Sã E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DETRITOS ANIMAIS, VEGETAIS, PARASITAS E LARVAS, BEM COMO LIVRE DE UMIDADE, MANTENDO O ASPECTO, COR E AROMA CARACTERÍSTICOS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	200	4,85	970,0
57	MILHO VERDE EM CONSERVA. CARACTERÍSTICAS: MILHO VERDE ACONDICIONADO COM EMBALAGEM DE 200G DRENADO. AS EMBALAGENS DEVEM APRESENTAR-SE ÍNTEGRAS. VALIDADE MÍNIMA: 2 MESES.	UND	300	4,52	1.356,0
58	ÓLEO VEGETAL. CARACTERÍSTICAS: ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, REFINADO E DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS, ISENTO DE RANÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PET DE 900ML, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	FRASCO	2.000	8,66	17.320,0
59	ORÉGANO DESIDRATADO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO A MARCA DO PRODUTO, GRAMAGEM, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM DE 500G.	UND	100	13,65	1.365,0
60	OVOS BRANCOS DE GALINHA, FRESCOS, TAMANHO MÉDIO OU SUPERIOR. DEVE ESTAR EMBALADO EM CAIXA DESCARTÁVEL, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA E IDENTIFICADA COM RÓTULO E ETIQUETA.	DZ	1.200	9,58	11.496,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

61	PÃO BISNAGUINHA. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, COMO AÇÚCARES, ÓLEOS E GORDURAS, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. O PÃO TIPO BISNAGUINHA DEVERÁ SER OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA, APRESENTANDO MIOLO ELÁSTICO E HOMOGÊNEO, COM POROS FINOS E CASCA FINA E MACIA. A FARINHA DE TRIGO UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 344 DE 13/12/02, DA ANVISA/MS. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS OU CONTER, NO MÁXIMO, 0,2 GRAMAS NA PORÇÃO DE 50 (CINQUENTA) GRAMAS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. OS PACOTES DEVERÃO CONTER PESO DE 300G. EMBALAGEM COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE	PCT	600	9,09	5.454,0
62	PÃO DE FORMA INTEGRAL. PÃO DE FORMA INTEGRAL, FATIADO, EMBALADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LACRADOS CONTENDO PESO DE 500G .COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES.	PCT	300	10,08	3.024,0
63	PÃO DE FORMA. PÃO DE FORMA, FATIADO, EMBALADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LACRADOS CONTENDO PESO DE 500G . COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES.	PCT	300	7,72	2.316,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

64	PÃO DOCE , CONTENDO FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL E AÇÚCAR. CARACTERÍSTICAS: TAMANHO UNIFORME, PESANDO EM MÉDIA 50G E BOA APRESENTAÇÃO. FABRICAÇÃO: 1 DIA.	KG	5.000	17,9	89.500,0
65	PÃO , TIPO FRANCÊS, CONTENDO FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL E AÇÚCAR. CARACTERÍSTICAS: TAMANHO UNIFORME, PESANDO EM MÉDIA 50G E BOA APRESENTAÇÃO. FABRICAÇÃO: 1 DIA.	KG	3.500	15,30	53.550,0
66	POLPA DE FRUTA , NATURAL, SABORES (MANGA E ACEROLA), EM EMBALAGEM DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVE SER OBSERVADO O TRANSPORTE DE TODOS OS ITENS EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, ISENTOS DE QUALQUER RESÍDUO QUE EXPONHA OS PRODUTOS À CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA E QUE GARANTAM A SUA TEMPERATURA. OS PRODUTOS OFERTADOS DEVERÃO POSSUIR PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR À 12 (DOZE) MESES, SENDO QUE, NO ATO DA ENTREGA DO PRODUTO, PODERÃO TER TRANSCORRIDO, NO MÁXIMO, 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. NO ATO DA ENTREGA A POLPA DE FRUTA DEVERÁ ESTAR CONGELADA COM TEMPERATURA DE -18°C COM TOLERÂNCIA ATÉ -15°C.	KG	9.000	9,97	89.730,0
67	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA . NATURAL MÉDIA, "CARNE BRANCA", CROCANTE, INTEGRAL, COMPOSTA COM FARINHA DE SOJA DESENGORDURADA TRANSGÊNICA. ISENTO DE GORDURAS TRANS., SEM ADIÇÃO DE CORANTE OU CAMELO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 400 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO ATÓXICO, COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E NÚMERO DE REGISTRO E COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL RESISTENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.	PCT	700	8,59	6.013,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

68	QUEIJO MUSSARELA. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM COM 1KG DE PESO LÍQUIDO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, PESO LIQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ALTERADAS.	KG	300	44,93	13.479,0
69	SAGU (FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA), CLASSE PÉROLA, TIPO 1, PRODUTO AMILÁCIO, DERIVADO DA RAIZ DE MANDIOCA, SOB FORMA DE GRÂNULOS ESFÉRICOS. EMBALAGENS CONTENDO 500G DO PRODUTO.	PCT	1.200	9,14	10.968,0
70	SAL- IODADO. CARACTERÍSTICAS: NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO. EMBALAGEM DEVE CONSTAR PRAZO DE VALIDADE.	KG	900	2,57	2.313,0
71	SALSICHA DE FRANGO, TIPO HOT DOG. RESFRIADA, EMBALAGEM: PACOTES DE 01 KG EM SACOS PLÁSTICOS À VÁCUO, DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/SISP/DIPOA, NÚMERO DO LOTE, DEMAIS DADOS DO PRODUTO EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	KG	1.800	24,31	43.758,0
72	SARDINHA EM CONSERVA – LATA. SARDINHA EM CONSERVA, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO. IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL. APARÊNCIA FIRME, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 125GR.	UND	800	5,52	4.416,0
73	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJÚ. EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE CAJÚ, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE CAJÚ, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5LITROS PARA CADA 500ML DE SUCO.MARCA DE REFERÊNCIA: DA FRUTA.		400	6,53	2.612,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

74	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ. EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE MARACUJÁ, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5LITROS PARA CADA 500ML DE SUCO.MARCA DE REFERÊNCIA: DA FRUTA.	UND	400	6,06	2.424,0
75	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA. EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE UVA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE UVA, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5LITROS PARA CADA 500ML DE SUCO.MARCA DE REFERÊNCIA: DA FRUTA.	UND	760	5,43	4.126,8
76	TRIGO PARA KIBE. CARACTERÍSTICAS: GRÃOS LIMPOS PROCESSADOS EMBALAGENS EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, RESISTENTES, QUE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTES DE 500G.	PCT	200	7,99	1.598,0
77	VINAGRE DE ÁLCOOL. CARACTERÍSTICAS: FERMENTADO ACETICO DE ALCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLASTICAS RESISTENTES, CONTENDO 750 ML. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UND	600	3,45	2.070,0



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

8. ESTIMATIVA DE VALORES

Os valores unitários e globais da contratação, foram feitos com base na pesquisa realizada no **Painel de Preços do Ministério da Economia**, com a finalidade de estimar o eventual gasto com a solução escolhida.

Nas tabelas abaixo, pode ser conferido o valor referencial e total de cada item, e o valor estimado total desta contratação, os mesmos podem ser conferidos na cotação em anexo ao Termo de Referência.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID	TOTAL
1	ABACAXI. CARACTERÍSTICAS: ABACAXI COMUM EXTRA, IN NATURA, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA O CONSUMO, SEM APRESENTAR AVARIAS DE CASCA, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS. ISENTO DE LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS, PARASITAS E LARVAS.	KG	800
2	AÇÚCAR CRISTAL, BRANCO, DE 1ª QUALIDADE, EM EMBALAGEM DE 1KG DO PRODUTO E IDENTIFICAÇÃO DE VALIDADE.	KG	9.000
3	ALHO. CARACTERÍSTICAS: ALHO DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRUPO COMUM, ROXO, TIPO ESPECIAL. PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, INTEIRO, SADIO E ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	900
4	AMIDO DE MILHO. CARACTERÍSTICAS: DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SÃ E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS OU IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, VEDADA COM 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 12 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	800
5	ARROZ BRANCO, LONGO FINO, TIPO I. CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO OU GERAR UMA PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 1KG.	KG	8.000



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

6	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1. CARACTERÍSTICAS: LONGO, FINO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE.	KG	4.000
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS. CARACTERÍSTICAS: 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 E VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE. EMBALAGEM DE 200G DE PESO LÍQUIDO.	PCT	400
8	BATATA, TIPO INGLESA “BATATINHA. CARACTERÍSTICAS: BATATA TIPO INGLESA, FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO. P	KG	900
9	BETERRABA, CARACTERÍSTICAS: DEVEM ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DEFINIDAS E BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM (SACO): DEVE CONTER 20KG DO PRODUTO ESPECIFICADO.	KG	300
10	BISCOITO DE POLVILHO TIPO AVOADOR. CARACTERÍSTICAS: BISCOITO POLVILHO, TRADICIONAL, CROCANTE, PRODUZIDO COM POLVILHO AZEDO, OVOS, GORDURA VEGETAL (LIVRE DE GORDURA TRANS) OU COCO E SAL. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM APRESENTAR QUEBRADIÇO. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O	PCT	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS (RDC – 326/1997). EMBALAGEM EM POLIPROPILENO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO CONTENDO 100 GRAMAS COM PROCEDÊNCIA, REGISTRO E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO.		1.200
11	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DE COCO. CARACTERÍSTICAS: COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL REFINADO, BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALADOS EM PACOTES DE 350G. VALIDADE MÍNIMA APÓS ENTREGA: 10 MESES.	PCT	1.200
12	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE, SABOR COCO, LEITE OU CHOCOLATE, A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / AÇÚCAR / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA / LECITINA DE SOJA / AMIDO DE MILHO / AÇÚCAR INVERTIDO / LEITE DE COCO / COCO RALADO / SAL / AROMA ARTIFICIAL DE COCO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EM EMBALAGENS DE 300g. COM TODAS AS DESCRIÇÕES TÉCNICAS NA EMBALAGEM. MARCA SUGERIDA: MICOS.	PCT	200
13	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, TIPO CRACKER. CARACTERÍSTICAS: BISCOITO CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, GLICOSE, SORO DE LEITE, FERMENTO, ESTABILIZANTE. TER 0% DE GORDURA TRANS. EMBALAGEM DUPLA PROTEÇÃO, COM ROTULO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LISTA DE INGREDIENTES, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM DE 400G.	PCT	200
14	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. CARACTERÍSTICAS: DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS	PCT	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400G.		8.000
15	BOLACHA DOCE, TIPO MARIA. CARACTERÍSTICAS: DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	PCT	8.000
16	CACAU EM PÓ SOLÚVEL. CARACTERÍSTICAS: PRODUTO OBTIDO PELA MISTURA DE CACAU EM PÓ COM LECITINA DE SOJA; NÃO PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS. O CACAU DEVE SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS, DETRITOS ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTES DE CACAU E DE OUTROS DETRITOS VEGETAIS. A CONCENTRAÇÃO DO CACAU NO PRODUTO DEVE SER DE 100%. É EXPRESSAMENTE PROIBIDO ADICIONAR AÇÚCAR, LEITE, SORO DO LEITE, LACTOSE OU OUTROS DERIVADOS DO LEITE, MALTE, GORDURA, ÓLEOS ESTRANHOS, BEM COMO, A MANTEIGA DE CACAU. O PRODUTO NÃO PODE CONTER RESÍDUOS DE GLÚTEN, LACTOSE, LEITE, AMIDOS E FÉCULAS ESTRANHAS. ASPECTOS MASSA OU PÓ HOMOGÊNEO; COR E CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR AMARGO E PRÓPRIO. COM SELO DE QUALIDADE ANAD. EMBALAGEM DE 200G.	PCT	18.000
17	CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL, EMBALAGEM DE 250	PCT	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA 12 MESES, TIPO EXTRA FORTE COM SELO DE QUALIDADE ABIC. MARCAS PRÉ APROVADAS: MELITTA, 3 CORAÇÕES, PILÃO. EQUIVALENTE OU SIMILAR.		1.300
18	CANELA EM CASCA. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 30G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. AS LASCAS DEVEM ESTAR INTEIRAS E COM BOA APARECIA. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIVIDADES, MICROORGANISMOS. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UND	700
19	CARNE BOVINA, FRESCA, PATINHO, SEM OSSO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	2.500
20	CARNE BOVINA, MOÍDA. DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA	KG	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	INFERIOR A -12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.		5.000
21	CARNE BOVINA, TIPO CARNE DE SOL , DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVEDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	800
22	CEBOLA . CARACTERÍSTICAS: CEBOLA DE CABEÇA GRAÚDA, DE 1ª QUALIDADE, TIPO ESPECIAL. DEVEM ESTAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM (SACO): DEVE CONTER 10KG DO PRODUTO ESPECIFICADO.	KG	1.400
23	CENOURA , CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DE 1ª QUALIDADE. DEVEM ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES E MATURAÇÃO. EMBALAGEM (SACO): DEVE CONTER 10KG DO PRODUTO ESPECIFICADO.	KG	800
24	CHARQUE BOVINA . CHARQUE BOVINA, DIANTEIRA CURADA E DESSECADA EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO, SEM PONTOS ESVERDEADOS. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA	PCT	1.200



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM A VÁCUO DE 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.		
25	COMINHO. CARACTERÍSTICAS: COMINHO PURO, SEM ADIÇÃO DE NENHUMA OUTRA SUBSTÂNCIA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FINO, HOMOGÊNEO, SEM MISTURAS, LIMPOS, DESSECADOS E MOÍDOS, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIO, ISENTOS DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. AUSÊNCIA DE PARASITOS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS (RDC – 326/1997). PACOTE DE 200G.	PCT	400
26	CREME, DE LEITE, TRADICIONAL. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM TETRA PACK COM 200 G, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UND	300
27	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO 190G DO PRODUTO E IDENTIFICAÇÃO DE VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, QUANTIDADE DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE.	UND	1.500
28	FARINHA DE MANDIOCA. CARACTERÍSTICAS: GRUPO DE FARINHA SECA, EXTRAFINA, CLASSE BRANCA. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	KG	3.000
29	FARINHA DE MILHO FLOCADA. CARACTERÍSTICAS: PRÉ COZIDA, UTILIZADA PARA PREPARO DE CUSCUZ, SEM SAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G. MARCA SUGERIDA: CORINGA.	PCT	1.500
30	FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO 1KG DE PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO DO MESMO E	KG	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	PRAZO DE VALIDADE.		2.000
31	FARINHA DE TRIGO, COM FERMENTO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM CONTENDO 1KG DE PRODUTO COM IDENTIFICAÇÃO DO MESMO E PRAZO DE VALIDADE.	KG	800
32	FEIJAO CARIOCA TIPO 1. CARACTERÍSTICAS: CARIOQUINHA, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITOS E LIVRE DE UMIDADE. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR MISTURA DE GRÃOS NOVOS E VELHOS, NEM APRESENTAR ODOR FORTE. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO NÃO VIOLADO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, RESISTENTE E TERMOSOLDADO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG E ACONDICIONADOS EM FARDOS LACARADOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 45 DIAS.	KG	3.000
33	FERMENTO BIOLÓGICO. CARACTERÍSTICAS: FERMENTO BIOLÓGICO SECO, INSTANTÂNEO, PARA PÃO. ISENTO DE MOFO E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: HERMETICAMENTE FECHADA (VÁCUO), CONTENDO 500G EM ENVELOPES ALUMINIZADOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 6 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	90
34	FERMENTO QUÍMICO. CARACTERÍSTICAS: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PARA CONFECCÃO DE BOLOS. ISENTO DE MOFO E QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. EMBALAGEM: POTE PLÁSTICO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, COM TAMPA DE ROSCA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	120
35	FÍGADO BOVINO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR VERMELHO-CEREJA SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU OUTRA COLORAÇÃO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVE SER DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVENDO TER CERTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DE INSPEÇÃO MUNICIPAL,	KG	200



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	ESTADUAL OU FEDERAL E PROCEDÊNCIA DA CARNE (REGISTRO NO SIF OU SIDASC), TRANSPORTADA EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO. DEVENDO SER ENTREGUE DIRETAMENTE NO DEPÓSITO CENTRAL DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. TRANSPORTADA EM TEMPERATURA INFERIOR A -12°C (GRAUS CELSIUS), EM VEÍCULOS FECHADOS COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.		
36	FILÉ DE PEIXE – MERLUZA- CONGELADO- CARACTERÍSTICAS: FILÉ DE PEIXE MERLUZA, CONGELADO, SEM PELE, SEM TEMPERO, FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, DESCABEÇADO, DESCAMADO, SEM ESPINHAS, LIVRE DE NADADEIRAS, ISENTA DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO, COM COR, CHEIRO, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VILADO, RESISTENTE E TERMOSOLDADO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, DEVE CONSTAR PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).	KG	200
37	FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, CARACTERÍSTICAS: CONGELADO SEM TEMPERO E SEM OSSO. O PEITO DE FRANGO DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES. EMBALAGEM INTACTA, PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS DE POLIETILENO, PROTEGIDO POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO TAMBEM REVESTIDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).	KG	1.000
38	FRANGO, INTEIRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE).	KG	4.400
39	FUBÁ DE MILHO, PACOTE CONTENDO 500G DO		



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	PRODUTO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	4.000
40	IOGURTE DE POLPA DE FRUTAS VARIADAS. SABOR: MORANGO, CÔCO E AMEIXA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA E NÃO VIOLADA. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	LT	10.000
41	IOGURTE, ZERO LACTOSE. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E NÚMERO DE REGISTRO DE INSPEÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM DE 170G.	UND	800
42	LEITE DE CÔCO, TRADICIONAL. CADA FRASCO DEVE CONTER 200ML DE PESO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	UND	2.000
43	LEITE DE VACA, EM PÓ, INTEGRAL. CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL, LECITINA (EMULSIFICANTE) E INSTANTÂNEO, RICO EM VITAMINAS A, C e D COM FERRO, NÃO CONTÉM GLUTEN, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO 200G DE PESO LÍQUIDO. EMBALAGEM DEVE APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE.	PCT	30.000
44	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE INSTANTÂNEO. LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO SEM LACTOSE. PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE FOLHA DE FLANDRES OU ALUMÍNIO LIMPA, CONTENDO 400G DE PESO LÍQUIDO. MARCAS SUGERIDAS: CCGL, MOLICO OU ITAMBÉ.	PCT	300
45	LEITE VEGETAL DE AMÊNDOAS PRONTO PARA BEBER. BEBIDA À BASE DE AMÊNDOAS, ALIMENTO	LT	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	COM AMÊNDOAS ENRIQUECIDO COM CÁLCIO, EMBALAGEM LONGA VIDA COM 1,00L. INGREDIENTES: ÁGUA, AÇÚCAR DE CANA, AMÊNDOAS (2%), CARBONATO DE CÁLCIO, EMULSIFICANTES: LECITINA DE GIRASSOL, ESTABILIZANTES: GOMA GELADA. NÃO DEVERÁ CONTER AÇÚCAR, MILHO, DERIVADOS DO MILHO, GLÚTEN, LACTOSE, LEITE, BEM COMO DERIVADOS DO LEITE. EMBALAGEM LONGA VIDA COM 1,00L.		100
46	LINGUIÇA DE FRANGO. LINGUIÇA DE FRANGO, REFRIGERADA, SEM ESTUFAMENTO NA EMBALAGEM, SEM MANCHAS PARDECENTES OU ESVERDEADAS. EMBALAGEM PRÓPRIA, CONTENDO CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, SELO DA INDÚSTRIA, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS COM O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ANVISA.	KG	500
47	LINGUIÇA. LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA. EMBALAGEM EM FILME PVC OU EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA E CARIMBO OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, REGISTRO DO SIF. PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM EMBALAGEM DE 500G OU 2,5 KG.	KG	2.000
48	MAÇÃ VERMELHA. CARACTERÍSTICAS: MAÇÃ DE 1ª QUALIDADE. CARACTERÍSTICAS: UNIDADES DE TAMANHO MÉDIO, LIMPAS, SEM MACHUCADOS, DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	700
49	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE. EMBALAGEM COM 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	10.000
50	MACARRÃO, TIPO PARAFUSO (FUSILI) A BASE DE FARINHA DE TRIGO E OVOS. EMBALAGEM COM 500G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, RÓTULO COM INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	PCT	6.000
51	MACARRÃO, TIPO PARAFUSO, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MACARRÃO SEM GLÚTEN E LACTOSE, SENDO FEITO DE FARINHA DE ARROZ OU FÉCULA DE BATATA OU MILHO, NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES, CONSERVANTES E AROMATIZANTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, CHEIRO DE MOFO, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: DEVE ESTAR	PCT	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	INTACTA, BEM VEDADO, EM EMBALAGEM DE 500GR.		100
52	MANTEIGA SEM SAL. EMBALAGEM 500G. MANTEIGA SEM SAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DO CREME DE LEITE (NATA) PADRONIZADO, PASTEURIZADO E MATURADO, COM 500G, COM TEOR MÍNIMO DE 80% DE LIPÍDEOS, EMBALAGENS RETANGULARES COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 4 MESES.	UND	300
53	MARGARINA COM SAL. MARGARINA COM 80% DE LIPÍDIOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 500G.	UND	700
54	MELÃO. DE 1ª QUALIDADE, REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA.	KG	600
55	MILHO BRANCO PARA CANJICA “CRU”. EMBALAGEM INTEGRAL DE 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO.	PCT	3.000
56	MILHO PARA PIPOCA. MILHO DE PIPOCA BENEFICIADO, POLIDO, GRUPO DURO, COM GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, CLASSE AMARELO, TIPO 1, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, INVOLÁVEL, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. PRODUTO SEPARADO COM MATÉRIA PRIMA Sã E LIMPA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DETRITOS ANIMAIS, VEGETAIS, PARASITAS E LARVAS, BEM COMO LIVRE DE UMIDADE, MANTENDO O ASPECTO, COR E AROMA CARACTERÍSTICOS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PCT	200



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

57	MILHO VERDE EM CONSERVA. CARACTERÍSTICAS: MILHO VERDE ACONDICIONADO COM EMBALAGEM DE 200G DRENADO. AS EMBALAGENS DEVEM APRESENTAR-SE ÍNTEGRAS. VALIDADE MÍNIMA: 2 MESES.	UND	300
58	ÓLEO VEGETAL. CARACTERÍSTICAS: ÓLEO COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, REFINADO E DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS, ISENTO DE RANÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PET DE 900ML, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	FRASCO	2.000
59	ORÉGANO DESIDRATADO. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM PLÁSTICA, CONTENDO A MARCA DO PRODUTO, GRAMAGEM, DATA DE VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM DE 500G.	UND	100
60	OVOS BRANCOS DE GALINHA, FRESCOS, TAMANHO MÉDIO OU SUPERIOR. DEVE ESTAR EMBALADO EM CAIXA DESCARTÁVEL, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA E IDENTIFICADA COM RÓTULO E ETIQUETA.	DZ	1.200
61	PÃO BISNAGUINHA. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, COMO AÇÚCARES, ÓLEOS E GORDURAS, AS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADAS. O PÃO TIPO BISNAGUINHA DEVERÁ SER OBTIDO PELA COCÇÃO DA MASSA, APRESENTANDO MIOLO ELÁSTICO E HOMOGÊNEO, COM POROS FINOS E CASCA FINA E MACIA. A FARINHA DE TRIGO UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 344 DE 13/12/02, DA ANVISA/MS. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS OU CONTER, NO MÁXIMO, 0,2 GRAMAS NA PORÇÃO DE 50 (CINQUENTA) GRAMAS. O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E/OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE	PCT	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	DO CONSUMIDOR. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER SACO DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE. OS PACOTES DEVERÃO CONTER PESO DE 300G. EMBALAGEM COM INDICAÇÃO DE PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE		600
62	PÃO DE FORMA. PÃO DE FORMA, FATIADO, EMBALADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LACRADOS CONTENDO PESO DE 500G . COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES.	PCT	300
63	PÃO DE FORMA INTEGRAL. PÃO DE FORMA INTEGRAL, FATIADO, EMBALADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS LACRADOS CONTENDO PESO DE 500G .COM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES.	PCT	300
64	PÃO DOCE, CONTENDO FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL E AÇÚCAR. CARACTERISTICAS: TAMANHO UNIFORME, PESANDO EM MÉDIA 50G E BOA APRESENTAÇÃO. FABRICAÇÃO: 1 DIA.	KG	5.000
65	PÃO, TIPO FRANCÊS, CONTENDO FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL E AÇÚCAR. CARACTERISTICAS: TAMANHO UNIFORME, PESANDO EM MÉDIA 50G E BOA APRESENTAÇÃO. FABRICAÇÃO: 1 DIA.	KG	3.500
66	POLPA DE FRUTA, NATURAL, SABORES (MANGA E ACEROLA), EM EMBALAGEM DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNPQ. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVE SER OBSERVADO O TRANSPORTE DE TODOS OS ITENS EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, ISENTOS DE QUALQUER RESÍDUO QUE EXPONHA OS PRODUTOS À CONTAMINAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA OU BIOLÓGICA E QUE GARANTAM A SUA TEMPERATURA. OS PRODUTOS OFERTADOS DEVERÃO POSSUIR PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR Á 12 (DOZE) MESES, SENDO QUE, NO ATO DA ENTREGA DO PRODUTO, PODERÃO TER TRANSCORRIDO, NO MÁXIMO, 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. NO ATO DA ENTREGA A POLPA DE FRUTA DEVERÁ ESTAR	KG	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	CONGELADA COM TEMPERATURA DE - 18°C COM TOLERÂNCIA ATÉ -15°C.		9.000
67	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. NATURAL MÉDIA, "CARNE BRANCA", CROCANTE, INTEGRAL, COMPOSTA COM FARINHA DE SOJA DESENGORDURADA TRANSGÊNICA. ISENTO DE GORDURAS TRANS., SEM ADIÇÃO DE CORANTE OU CAMELO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 400 GRAMAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICO ATÓXICO, COM RESPECTIVA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DE LOTE E NÚMERO DE REGISTRO E COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL RESISTENTE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.	PCT	700
68	QUEIJO MUSSARELA. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM COM 1KG DE PESO LÍQUIDO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ALTERADAS. QUEIJO MUSSARELA. CARACTERÍSTICAS:	KG	300
69	SAGU (FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA), CLASSE PÉROLA, TIPO 1, PRODUTO AMILÁCIO, DERIVADO DA RAIZ DE MANDIOCA, SOB FORMA DE GRÂNULOS ESFÉRICOS. EMBALAGENS CONTENDO 500G DO PRODUTO.	PCT	1.200
70	SAL- IODADO. CARACTERÍSTICAS: NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO. EMBALAGEM DEVE CONSTAR PRAZO DE VALIDADE.	KG	900
71	SALSICHA DE FRANGO, TIPO HOT DOG. RESFRIADA, EMBALAGEM: PACOTES DE 01 KG EM SACOS PLÁSTICOS À VÁCUO, DEVERÁ CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/SISP/DIPOA, NÚMERO DO LOTE,		



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	DEMAIS DADOS DO PRODUTO EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO EM VIGOR.		1.800
72	SARDINHA EM CONSERVA – LATA. SARDINHA EM CONSERVA, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO. IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL. APARÊNCIA FIRME, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 125GR.	UND	800
73	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJÚ. EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE CAJÚ, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE CAJÚ, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5LITROS PARA CADA 500ML DE SUCO.MARCA DE REFERÊNCIA: DA FRUTA.		400
74	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ. EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE MARACUJÁ, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5LITROS PARA CADA 500ML DE SUCO.MARCA DE REFERÊNCIA: DA FRUTA.	UND	400
75	SUCO CONCENTRADO SABOR UVA. EMBALADO EM GARRAFAS PET OU VIDRO DE 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE UVA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE UVA, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: GOMA XANTANA E CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES: BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO. RENDIMENTO DE PELO MENOS 4,5LITROS PARA CADA 500ML DE SUCO.MARCA DE REFERÊNCIA: DA FRUTA.	UND	400
76	TRIGO PARA KIBE. CARACTERÍSTICAS: GRÃOS LIMPOS PROCESSADOS EMBALAGENS EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO, ACONDICIONADOS EM	PCT	



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, RESISTENTES, QUE INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTES DE 500G.		200
77	VINAGRE DE ÁLCOOL. CARACTERÍSTICAS: FERMENTADO ACETICO DE ALCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLASTICAS RESISTENTES, CONTENDO 750 ML. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UND	600

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação deverá ser de forma parcelada visto que, o local onde se estoca estes itens não possui espaço suficiente para armazenamento da quantidade total de itens necessários para fornecimento da alimentação escolar durante o ano de 2025. Além disso, parte desta contratação é constituída por itens perecíveis que só podem ser armazenados por um período curto de tempo.

Sendo assim, os itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, deverão ser entregues de forma parcelada.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações correlatas.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com a aquisição desses itens, suprir a necessidade da elaboração da merenda escolar aos alunos deste município, durante o ano de 2025 e atender ao que se estabelece no Art. 3º da LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009.



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

12. PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Após a habilitação da arrematante dos itens 2, 4, 5, 6, 7, 11, 13, 15, 16, 17, 28, 29, 30, 31, 32, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 49, 50, 58, 73, 74 e 75, a licitante arrematante terá um prazo de **48 (quarenta e oito) horas** para apresentação das amostras na Cantina Municipal de Alimentação Escolar, situada na Praça Padre Juracy Marden M. Pires, 128, Sidney P. de Almeida, S/N, Itambé-BA, CEP: 45.140-000.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Dentre os possíveis impactos ambientais com a aquisição de gêneros alimentícios cita-se:

- Possibilidade de aquisição de produtos com uso elevado de agrotóxicos (impacto na qualidade do solo, lençol freático, desequilíbrio ecológico e erosão). **Medida mitigadora:** estabelecer no cardápio frutas e verduras regionais e da estação do ano para diminuir a probabilidade de uso de grande quantidade de agrotóxico.
- Entrega dos produtos em embalagens não recicláveis ou biodegradáveis, elevando o percentual de resíduos nas unidades e no meio ambiente após o descarte. **Medida mitigadora:** Solicitar no Termo de Referência utilização sempre que possível por embalagens mais ecológicas, biodegradáveis, ou seja, que tenham uma rápida decomposição e não afetem tão significativamente o meio ambiente.
- Desperdício de alimentos devido a problemas no armazenamento e dificuldades de transporte, até a entrega no local estabelecido. **Medida mitigadora:** Solicitar no Termo de Referência melhorias no armazenamento, investimento em embalagens adequadas e maior agilidade no transporte até o local de entrega final.

14. DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação, uma vez que a mesma é indispensável para este município, sobretudo no sentido de assegurar um bom



ESTADO DA BAHIA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMBÉ - BA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

funcionamento do setor de alimentação escolar, com um adequado atendimento aos seus usuários.

15. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Mailza Nunes Soares
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

Ornélia Souza Rocha
COORDENADORA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Poliana Gomes Araújo
NUTRICIONISTA RT