



## EDITAL CHAMADA PÚBLICA N.º 001/2012

Processo nº 44.830/2011

O MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público interno, com serviços administrativos à Praça Joaquim Correia, nº 55, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.239.578/0001-00, doravante denominado simplesmente MUNICÍPIO, neste ato representado pelo Exmo. Sr. Secretário Municipal de Administração ELIABE GOUVEIA DE DEUS, no uso de suas prerrogativas legais e atendendo a Lei nº 11.947/2009, da Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16/07/2009 e Lei nº 8.666/93, bem como, alterações posteriores, torna público para conhecimento dos interessados, que está realizando CHAMADA PÚBLICA para **Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, no dia 09 de Fevereiro de 2012 às 14h:00” (Horário de Brasília)**, conforme descrito no **Anexo I** do presente edital. Os interessados poderão adquirir o edital no endereço acima mencionado, junto à **Gerência de Compras da Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista** com o Sr. Lucas Meira Lima, membro da Comissão para Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, o qual estará habilitado a prestar os esclarecimentos que se fizerem necessários.

**Eliabe Gouveia de Deus**  
Secretário da Administração



## EDITAL CHAMADA PÚBLICA N.º 001/2012

O MUNICIPIO DE VITORIA DA CONQUISTA, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público interno, com serviços administrativos localizados à Praça Joaquim Correia, nº 55, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.239.578/0001-00, doravante denominado simplesmente MUNICIPIO, neste ato representado pelo Exmo. Sr. Secretario Municipal da Administração ELIABE GOUVEIA DE DEUS, no uso de suas prerrogativas legais e atendendo a Lei nº 11.947/2009, da Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16/07/2009, torna público para conhecimento dos interessados, que está realizando Chamada Pública para **Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural**, conforme descrito no **Anexo I** do presente edital. Os interessados poderão adquirir o edital no endereço acima mencionado junto à **Gerência de Compras da Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista** com o Sr. Lucas Meira Lima, membro da Comissão para Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, o qual estará habilitado a prestar os esclarecimentos que se fizerem necessários.

### 1. OBJETIVO

1.1 Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, necessários ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE, no Município de Vitória da Conquista/BA.

1.2 Atendendo ao disposto no Art. 23 § 4º, da Resolução CD/FNDE nº. 38 de 16 de julho de 2009 as Entidades Executoras **deverão comprar diretamente dos Grupos Formais para valores acima de R\$ 100.000,00 (cem mil reais):**

*Art. 23. § 4º. “No processo de aquisição dos alimentos, as Entidades Executoras deverão comprar diretamente dos Grupos Formais para valores acima de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) por ano. Para valores de até R\$ 100.000,00 (cem mil reais) por ano, a aquisição deverá ser feita de Grupos Formais e Informais, nesta ordem, resguardando o previsto no § 2º deste artigo.”*

### 2. DATA, LOCAL E HORA PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

2.1 A abertura da Chamada Pública será no dia **09 de Fevereiro de 2012 às 14h:00” (Horário de Brasília)**, na Sala de Licitações da Gerência de Compras da Prefeitura Municipal, situada na Praça Joaquim Correia, nº. 55, Centro, Vitória da Conquista/BA, onde serão recebidos e abertos, dois envelopes distintos, sendo um de **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO e outro de PROPOSTA DE PREÇOS**, relativa à Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural.

### 3. FONTE DE RECURSO

3.1 O pagamento será efetuado mediante entrega dos produtos e emissão da nota fiscal, respeitando os prazos de liberação dos recursos do FNDE – PNAE.

3.1.1 – Origem dos recursos: **FNDE – PNAE Fundamental**

Elemento Despesa: 33903000

Projeto Atividade: 2.026 – Manutenção da Merenda Escolar

Fonte de Recurso: 11 – Gênero Alimentício – Merenda Escolar.

Fonte de Recurso: 15 – Transferência de recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

3.1.2 – Origem dos recursos: **FNDE – PNAEQ Quilombolas**

Elemento Despesa: 33903000

Projeto Atividade: 2.026 – Manutenção da Merenda Escolar



Fonte de Recurso: 15 – Transferência de recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

3.2 Os valores previstos para a aquisição estão expostos abaixo, obtidos através de pesquisa junto ao mercado, conforme requisição que compõe o processo, respectivamente.

- **FNDE - PNAE FUNDAMENTAL** – R\$ 2.047.700,00 (dois milhões quarenta e sete mil e setecentos reais).
- **FNDE – PNAEQ – Quilombolas** – 63.915,00 (sessenta e três mil novecentos e quinze reais).

#### 4. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

4.1 Para o processo de habilitação os fornecedores da Agricultura Familiar deverão entregar à Entidade Executora, **Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista**, os documentos prescritos nos § 2º e § 3º, do art. 22 da Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16/07/2009, **organizados em envelopes conforme segue:**

##### 4.1.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO

###### GRUPO FORMAL DE AGRICULTORES FAMILIARES

Os licitantes deverão apresentar no Envelope nº 001 – HABILITAÇÃO – GRUPO – FORMAL, os documentos abaixo enumerados, sob pena de inabilitação:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) cópia da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica para associações e cooperativas;
- c) cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívida Ativa da União;
- d) cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;
- e) Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, modelo Anexo III;
- f) prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;
- g) RG e CPF do(s) respectivo(s) diretor(es) presidente(s), bem como comprovante de residência atualizado.

**4.1.2. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o grupo proponente será considerado inabilitado.**

##### 5. ENVELOPE Nº 002 – PROPOSTA DE PREÇOS, para Grupo Formal

5.1. No envelope nº 002 deverá conter a proposta de preços. Para formulá-la o proponente deverá levar em consideração as seguintes orientações:

- a) Ser formulada em 01(uma) via, contendo a identificação da associação ou cooperativa, datada assinada por seu representante legal;



b) Discriminação completa dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições do **Anexo I**;

c) Preço unitário de cada item (algarismo), devendo ser cotado em real e com até duas casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00).

d) Preencher todos os campos do Projeto de Venda que consta no Anexo III do presente edital, com todas as informações solicitadas no formulário **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar**.

## 6. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E AMOSTRAS

6.1. Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios e Quantidades a serem Adquiridas estão conforme o **Anexo I** do edital.

6.2. As amostras dos produtos deverão ser entregues até no **máximo 03 (três) dias úteis antes da data marcada para o recebimento dos envelopes contendo a documentação anteriormente mencionada**.

6.3. O horário para realizar a entrega destas amostras será das 08:00 às 12:00 horas e das 13:30 às 17:00 horas, na **Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação do município de Vitória da Conquista/BA**, situada na Avenida Bartolomeu de Gusmão, nº 744, Bairro Jurema.

6.4. As quantidades das amostras para teste de aceitabilidade deverão ser para 10 (dez) alunos e serão analisadas pelas Nutricionistas da Alimentação Escolar e membros do CAE – Conselho de Alimentação Escolar.

## 7. LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE

7.1. Os gêneros alimentícios destinados a Rede Municipal de Ensino da **Zona Rural** do Município, deverão ser entregues na **Coordenação de Alimentação Escolar**, situada na Avenida Bartolomeu de Gusmão, nº 744, Bairro Jurema, Vitória da Conquista/BA, conforme solicitação deste setor.

7.2. Os gêneros alimentícios destinados a Rede Municipal de Ensino da **Zona Urbana** do Município, deverão ser entregues nas respectivas unidades escolares da rede municipal de ensino, conforme **roteiros com programação de dia, entrega e quantidades, fornecidos pela Coordenação de Alimentação Escolar ao grupo proponente vencedor**.

7.3. A **Coordenação de Alimentação Escolar disponibilizará, em tempo hábil, todas as guias relativas aos roteiros com programação de dia, da entrega e quantidades**.

7.4. No que refere-se aos produtos perecíveis, estes deverão ser entregues todas as segundas-feiras durante os meses de vigência do contrato, ou conforme acordo entre a Coordenação de Alimentação Escolar e o grupo proponente fornecedor.

## 8. PERIODO DE FORNECIMENTO

8.1. O período de fornecimento será até dia 31 de Dezembro de 2012 a partir da assinatura do contrato.

## 9. PREÇO

9.1. O critério de seleção dos gêneros alimentícios será o menor preço, com base nos preços de referência, apresentados pelos proponentes em âmbito:

1º Local;

2º Regional;

3º Territorial;



4º Estadual ou Nacional.

**Parágrafo Único** - Os preços de referência serão precedidos de uma ampla e documentada pesquisa de preços no mercado de varejo e de atacado no âmbito local, regional, territorial, estadual ou nacional, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar. Poderão ser admitidos como preços de referência aqueles utilizados pela CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento, instituição integrante do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, responsável em contribuir pela regularidade do abastecimento em âmbito nacional e pela garantia de renda ao produtor rural, além de ser o órgão que participa da execução das políticas agrícolas e de abastecimento.

Orientações sobre preços mínimos disponível em:  
[www.conab.gov.br/conabweb/moccentro.php?aMOC=8](http://www.conab.gov.br/conabweb/moccentro.php?aMOC=8).

**9.2.** O limite individual de venda do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo determinado na legislação vigente, por Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP)/ANO.

## 10. CONTRATO

**10.1.** O modelo do contrato de compra e venda de gêneros alimentícios deverá ser celebrado entre o Município e os habilitados nesta Chamada Pública, conforme modelo constante no **Anexo II**.

## 11. PAGAMENTO

**11.1.** O pagamento será efetuado em moeda vigente no país, somente mediante depósito em conta bancária, **em até 30 dias consecutivos após efetivo fornecimento dos produtos**, ficando condicionada à apresentação da Nota Fiscal (ou equivalente), devidamente atestada pela Comissão de Recebimento da Alimentação Escolar, respeitado os prazos de liberação dos recursos do FNDE-PNAE.

## 12. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

**12.1.** Serão consideradas as propostas classificadas aquelas que preencham as condições fixadas nesta Chamada Pública.

**12.2.** Cada grupo de fornecedores (formal) deverá obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, observando as condições fixadas nesta Chamada Pública.

**12.3.** A Comissão de licitação classificará as propostas, considerando-se a ordenação crescente dos valores.

**12.4.** Após a classificação, o critério final de julgamento dos gêneros alimentícios será o menor preço apresentados pelos proponentes em âmbito :

1º Local;

2º Regional;

3º Territorial;

4º Estadual ou Nacional.

## 13. RESULTADO

**13.1.** A Comissão para Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar divulgará o resultado do processo em 05 (cinco) dias corridos, após a conclusão dos trabalhos desta Chamada Pública.

## 14. CONTRATAÇÃO

**14.1.** Uma vez declarado vencedor pela Comissão para Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, o proponente deverá assinar o Contrato de Compra e Venda (Anexo II), no prazo de 03 (três) dias úteis após a homologação da Chamada Pública, sem quaisquer ônus adicionais.



## 15. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

**15.1.** Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

**15.2.** O fornecedor se compromete em fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas.

**15.3.** O fornecedor se compromete em fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta chamada pública pelo período a iniciar a partir da celebração do contrato até 31 (trinta e um) de dezembro de 2012, com possibilidade de prorrogação nos termos da legislação vigente.

**15.4.** O fornecedor se compromete a entregar os gêneros alimentícios nos locais definidos pela **Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação do município de Vitória da Conquista/BA**, situada na Avenida Bartolomeu de Gusmão, nº 744, Bairro Jurema, conforme solicitação deste setor.

## 16. DISPOSIÇÕES FINAIS

**16.1.** A participação de qualquer proponente vendedor no processo implica a aceitação incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

**16.2.** Será priorizado os grupos formais na aquisição dos gêneros alimentícios, conforme determina a Lei nº 11.947/2009.

## 17. FORO

**17.1.** A presente Chamada Pública é regulada pelas leis brasileiras, sendo exclusivamente competente o foro do município de Vitória da Conquista, para conhecer e julgar quaisquer questões dela decorrentes.

## 18. INFORMAÇÕES

**18.1.** Maiores informações poderão ser obtidas junto a Coordenação de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, das 08:00 às 12:00 horas ou das 14:00 às 17:00 horas dos dias úteis, no telefone (77) 3422 7473 ou pelo e-mail [lucas.meira@pmvc.ba.gov.br](mailto:lucas.meira@pmvc.ba.gov.br) ou pelos telefones (77) 3424 8518 / 3424 8515, falar com o Sr. Lucas Meira Lima.

Vitória da Conquista, 09 de Janeiro 2012.

**Eliabe Gouveia de Deus**  
Secretário da Administração



ANEXO I

Parte I - RELAÇÃO DOS PRODUTOS PARA FORNECIMENTO - PNAE - ENSINO FUNDAMENTAL - CHAMADA PÚBLICA

| Item | Produto               | Quant. | Unid. (UF) | Especificação                                                                                                                                                                                           |
|------|-----------------------|--------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01   | Abacate               | 10.000 | Kg         | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, médio grau de amadurecimento, primeira qualidade, com casca sã, sem ruptura, em saca de rafia c/ 20 kg.                                         |
| 02   | Abóbora               | 30.000 | Kg         | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, médio grau amadurecimento, primeira qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura, em saca de rafia c/ 20 kg.                             |
| 03   | Aipim                 | 10.000 | Kg         | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, novo, de primeira qualidade, descascado, congelado ou resfriado, em embalagem transparente.                                                     |
| 04   | Alface Crespa ou Lisa | 3.000  | Kg         | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, nova, folhas integras, de 1ª qualidade. Com molhos de peso médio entre 300 e 400g.                                                              |
| 05   | Banana da Prata       | 35.000 | Kg         | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, primeira qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Unidade com peso médio entre 100 e 120g. Em caixa de madeira.                     |
| 06   | Banana da Terra       | 35.000 | Kg         | Convencional ou ecológica, preferencialmente ecológica, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em unidades de peso médio entre 120 e 160 g em caixa de madeira – QUILO. |
| 07   | Batata Doce           | 5.000  | Kg         | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, nova, primeira qualidade, limpa, sem terra, Em rafia de 20 Kg                                                                                   |
| 08   | Beiju com Recheio     | 15.000 | Kg         | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, de primeira qualidade, livre de contaminação física ou química, em embalagem individual de 500g                                                 |
| 09   | Beterraba             | 15.000 | Kg         | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, nova, de 1ª qualidade, limpa, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Em rafia de 20 Kg.                                                      |
| 10   | Biscoito de Povilho   | 30.000 | Kg         | Biscoitos salgado, formato redondo, íntegro, em embalagem plástica transparente resistente de 500g.                                                                                                     |
| 11   | Cenoura               | 20.000 | Kg         | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, sem folhas, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Em rafia de                                                        |



|    |                       |         |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|-----------------------|---------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                       |         |    | 20 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 12 | Cheiro Verde          | 3.000   | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, fresco, com folhas verdes, limpo, sem ferrugem e livre de insetos. Com molhos de peso médio entre 0,200 e 0,250 gramas                                                                                                               |
| 13 | Chuchu                | 20.000  | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, novo, de 1ª qualidade, limpo, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Em caixa de madeira de 20 Kg.                                                                                                                                |
| 14 | Couve Folha           | 2.500   | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, nova, com folhas verdes, sem rupturas, de 1ª qualidade. Com molhos de peso médio entre 400 e 500g.                                                                                                                                   |
| 15 | Doce de Leite Pastoso | 12.000  | Kg | Convencional ou ecológico, de primeira qualidade, livre de aditivos químicos, cristais, ou resíduos, em embalagem individual de 500g                                                                                                                                                         |
| 16 | Farinha de mandioca   | 20.000  | Kg | Farinha de mandioca, copioba amarela, embalagem transparente, fardo de 30 x 1 Kg                                                                                                                                                                                                             |
| 17 | Farinha de tapioca    | 10.000  | Kg | Farinha de tapioca, embalagem transparente, fardo de 15x1 Kg                                                                                                                                                                                                                                 |
| 18 | Feijão Verde          | 20.000  | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica de 01(um) quilo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fragmentos ou corpos estranhos.                                                   |
| 19 | Laranja               | 8.000   | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem ruptura. Unidade com peso médio entre 120 e 160g. Em embalagem de rafia de 20 Kg.                                                                                |
| 20 | Leite Pasteurizado    | 250.000 | Lt | Tipo C, peso líquido de 1.000ml, embalagem plástica resistente, baixo teor de gordura, embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura, embalagem individual de 1 (um) litro - LITRO. |
| 21 | Mamão                 | 25.000  | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem ruptura. Em caixa de madeira.                                                                                                                                    |
| 22 | Manga Espada          | 30.000  | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em caixa de madeira                                                                                                                                           |
| 23 | Maracujina            | 25.000  | Kg | Convencional ou ecológico,                                                                                                                                                                                                                                                                   |



|    |                        |        |    |                                                                                                                                                                                                  |
|----|------------------------|--------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                        |        |    | preferencialmente ecológico, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em caixa de madeira - QUILO.                                                                 |
| 24 | Mel                    | 8.400  | Kg | Produto sem sujidade e cristalização, próprio para consumo. Com data de fabricação e validade mínima de 01 (um) ano, com selo de inspeção sanitária. Embalagem em bisnaga contendo 500 gramas.   |
| 25 | Melancia               | 30.000 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, nova, primeira qualidade, com casca sã, sem ruptura.                                                                                     |
| 26 | Ovos                   | 40.000 | DZ | Casca lisa, limpos e não trincados, com embalagem em dúzia ou cartela de 2,5 dúzias, em caixa de papelão                                                                                         |
| 27 | Pimentão               | 10.000 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, grau de amadurecimento médio, de 1ª qualidade, limpa, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Em caixa de madeira c/ 10 Kg.            |
| 28 | Polpa de Frutas        | 50.000 | Kg | POLPA DE FRUTA CONGELADA, (diluição 200g/1L), sabores cajá, umbu, manga e goiaba, embalagem transparente de 1 kg – QUILO.                                                                        |
| 29 | Quiabo                 | 4.000  | Kg | QUIABO, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, tamanho médio, saca de ráfia com 10 kg - QUILO.                                                                                  |
| 30 | Rapadurinha em tablete | 5.000  | Kg | Rapadura, preferencialmente convencional ou ecológico, de 1ª qualidade, livre de insetos e de aditivos químicos, em embalagem individual de PVC resistente de 15 g, em pacotes de 2 Kg.          |
| 31 | Repolho                | 5.000  | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, nova, de 1ª qualidade, limpo, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Em ráfia de 20 Kg.                                               |
| 32 | Tomate                 | 25.000 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, grau de amadurecimento médio, de 1ª qualidade, limpo, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Em caixa de madeira ou papelão c/ 20 Kg. |

Parte II - RELAÇÃO DOS PRODUTOS PARA FORNECIMENTO - PNAEQ - CHAMADA PÚBLICA

| Item | Produto | Quant. | Unid. (UF) | Especificação                                                                                                                                   |
|------|---------|--------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01   | Abacate | 0      | Kg         | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, médio grau de amadurecimento, primeira qualidade, com casca sã, sem ruptura, em saca de |



|    |                       |       |    |                                                                                                                                                                                                         |
|----|-----------------------|-------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                       |       |    | rafia c/ 20 kg.                                                                                                                                                                                         |
| 02 | Abóbora               | 2.000 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, médio grau amadurecimento, primeira qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura, em saca de rafia c/ 20 kg.                             |
| 03 | Aipim                 | 0     | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, novo, de primeira qualidade, descascado, congelado ou resfriado, em embalagem transparente.                                                     |
| 04 | Alface Crespa ou Lisa | 0     | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, nova, folhas integras, de 1ª qualidade. Com molhos de peso médio entre 300 e 400g.                                                              |
| 05 | Banana da Prata       | 1.500 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, primeira qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Unidade com peso médio entre 100 e 120g. Em caixa de madeira.                     |
| 06 | Banana da Terra       | 1.000 | Kg | Convencional ou ecológica, preferencialmente ecológica, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em unidades de peso médio entre 120 e 160 g em caixa de madeira – QUILO. |
| 07 | Batata Doce           | 500   | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, nova, primeira qualidade, limpa, sem terra, Em rafia de 20 Kg                                                                                   |
| 08 | Beiju com Recheio     | 1.000 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, de primeira qualidade, livre de contaminação física ou química, em embalagem individual de 500g                                                 |
| 09 | Beterraba             | 0     | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, nova, de 1ª qualidade, limpa, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Em rafia de 20 Kg.                                                      |
| 10 | Biscoito de Povilho   | 1.000 | Kg | Biscoitos salgado, formato redondo, íntegro, em embalagem plástica transparente resistente de 500g.                                                                                                     |
| 11 | Cenoura               | 1.500 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, sem folhas, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Em rafia de 20 Kg.                                                 |
| 12 | Cheiro Verde          | 300   | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, fresco, com folhas verdes, limpo, sem ferrugem e livre de insetos. Com molhos de peso médio entre 0,200 e 0,250 gramas                          |
| 13 | Chuchu                | 1.500 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, novo, de 1ª qualidade, limpo, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Em caixa de                                                             |



|    |                       |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|-----------------------|-------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                       |       |    | madeira de 20 Kg.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 14 | Couve Folha           | 0     | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, nova, com folhas verdes, sem rupturas, de 1ª qualidade. Com molhos de peso médio entre 400 e 500g.                                                                                                                                   |
| 15 | Doce de Leite Pastoso | 500   | Kg | Convencional ou ecológico, de primeira qualidade, livre de aditivos químicos, cristais, ou resíduos, em embalagem individual de 500g                                                                                                                                                         |
| 16 | Farinha de mandioca   | 800   | Kg | Farinha de mandioca, copioba amarela, embalagem transparente, fardo de 30 x 1 Kg                                                                                                                                                                                                             |
| 17 | Farinha de tapioca    | 300   | Kg | Farinha de tapioca, embalagem transparente, fardo de 15x1 Kg                                                                                                                                                                                                                                 |
| 18 | Feijão Verde          | 1.000 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica de 01(um) quilo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fragmentos ou corpos estranhos.                                                   |
| 19 | Laranja               | 1.000 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem ruptura. Unidade com peso médio entre 120 e 160g. Em embalagem de rafia de 20 Kg.                                                                                |
| 20 | Leite Pasteurizado    | 0     | Lt | Tipo C, peso líquido de 1.000ml, embalagem plástica resistente, baixo teor de gordura, embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura, embalagem individual de 1 (um) litro - LITRO. |
| 21 | Mamão                 | 0     | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem ruptura. Em caixa de madeira.                                                                                                                                    |
| 22 | Manga Espada          | 1.300 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em caixa de madeira                                                                                                                                           |
| 23 | Maracujina            | 0     | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em caixa de madeira - QUILO.                                                                                                                                  |
| 24 | Mel                   | 800   | Kg | Produto sem sujidade e cristalização, próprio para consumo. Com data de fabricação e validade mínima de 01 (um) ano, com selo de inspeção sanitária. Embalagem em bisnaga contendo 500 gramas.                                                                                               |



|    |                        |       |    |                                                                                                                                                                                                  |
|----|------------------------|-------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25 | Melancia               | 0     | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, nova, primeira qualidade, com casca sã, sem ruptura.                                                                                     |
| 26 | Ovos                   | 1.500 | DZ | Casca lisa, limpos e não trincados, com embalagem em dúzia ou cartela de 2,5 dúzias, em caixa de papelão                                                                                         |
| 27 | Pimentão               | 0     | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, grau de amadurecimento médio, de 1ª qualidade, limpa, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Em caixa de madeira c/ 10 Kg.            |
| 28 | Polpa de Frutas        | 0     | Kg | POLPA DE FRUTA CONGELADA, (diluição 200g/1L), sabores cajá, umbu, manga e goiaba, embalagem transparente de 1 kg – QUILO.                                                                        |
| 29 | Quiabo                 | 0     | Kg | QUIABO, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, tamanho médio, saca de ráfia com 10 kg - QUILO.                                                                                  |
| 30 | Rapadurinha em tablete | 0     | Kg | Rapadura, preferencialmente convencional ou ecológico, de 1ª qualidade, livre de insetos e de aditivos químicos, em embalagem individual de PVC resistente de 15 g, em pacotes de 2 Kg.          |
| 31 | Repolho                | 1.000 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, nova, de 1ª qualidade, limpo, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Em ráfia de 20 Kg.                                               |
| 32 | Tomate                 | 1.500 | Kg | Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, grau de amadurecimento médio, de 1ª qualidade, limpo, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura. Em caixa de madeira ou papelão c/ 20 Kg. |



**ANEXO II - CONSIDERAÇÕES GERAIS**

|                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| Modalidade:<br><b>CHAMADA PÚBLICA</b> | Número:<br><b>001/2012</b> |
|---------------------------------------|----------------------------|

**CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO ESTOCÁVEIS**

1. A quantidade especificada para esta aquisição de gêneros alimentícios é resultante de um cardápio implantado nas Unidades Escolares, Creches Municipais e Filantrópicas do Município, atendidas pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar - CMAE, considerando o número de alunos atendidos em cada uma das unidades. O consumo médio mensal dos gêneros é descrito no Anexo IV – Consumo Médio;
2. **Deverão ser respeitadas todas as descrições dos gêneros (itens) definidas pela Coordenação de Alimentação Escolar sem qualquer tipo de alteração – Anexo III Memorial Descritivo;**
3. **Os fornecedores que desejarem participar do processo de aquisição através de Chamada Pública** deverão enviar amostras dos produtos, no mínimo 02 (duas) unidades de cada um, para a Coordenação Municipal de Alimentação Escolar situada à Avenida Bartolomeu de Gusmão nº. 744 - Centro – Vitória da Conquista - BA, para testes de Aceitabilidade por Atributos – Anexo V (Metodologia para Avaliação), caso esta Coordenação julgar necessário. As amostras deverão ser entregues no prazo máximo **e improrrogável de 03 (três) dias após a data marcada para realização desta Chamada Pública, junto com a relação de entrega de amostras em documento que identifique o fornecedor/proponente.**
4. As amostras deverão possuir identificação com, no mínimo, todas as quatro informações citadas abaixo. Não serão aceitas amostras sem identificação:
  - a) Nome do Fornecedor/Proponente;
  - b) Número da Chamada Pública;
  - c) Número do Processo Administrativo
  - d) Número do item.
5. Como caráter eliminatório, as amostras passarão por testes de aceitabilidade e análise sensorial, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura. Se a Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – CMAE julgar necessário: Metodologia de Rendimento e Aceitabilidade por Atributos – Anexo V.
6. A qualquer momento a Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista poderá determinar a realização de testes laboratoriais, a fim de comparar/comprovar a qualidade dos produtos entregues.
7. As entregas serão realizadas na Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – CMAE, à Avenida Bartolomeu de Gusmão, 744 – Centro – Vitória da Conquista – BA. A efetivação da entrega pelo fornecedor deverá respeitar um agendamento prévio feito em acordo com a CMAE, com dia e horário estipulado.
8. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pelos fornecedores nas Unidades de Ensino da Zona Urbana e Povoados circunvizinhos em roteiros previamente estabelecidos pela Coordenação de Alimentação Escolar.
9. Para garantir a integridade dos produtos, deverá ser exigido do fornecedor que a acomodação da carga no veículo respeite as indicações de empilhamento máximo, bem como, o cuidado com produtos mais sensíveis ao transporte e manipulação.



10. Em obediência às exigências da Vigilância Sanitária, os produtos perecíveis deverão ser transportados em caminhão baú refrigerado.
11. O custo estimado para essa aquisição está descrito no Item 03 (três) do presente edital.



ANEXO III - MEMORIAL DESCRITIVO

|                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| Modalidade:<br><b>CHAMADA PÚBLICA</b> | Número:<br><b>001/2012</b> |
|---------------------------------------|----------------------------|

1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o fornecimento dos itens abaixo indicados, na seguinte especificação e quantidade estimada:

| PRODUTO | PRODUTO                           | TOTAL   | UNIDADE |
|---------|-----------------------------------|---------|---------|
| 1       | Abacate                           | 10.000  | KG      |
| 2       | Abóbora                           | 32.000  | KG      |
| 3       | Aipim                             | 10.000  | KG      |
| 4       | Alface                            | 3.000   | KG      |
| 5       | Banana da Prata                   | 36.500  | KG      |
| 6       | Banana da Terra                   | 36.000  | KG      |
| 7       | Batata Doce                       | 5.500   | KG      |
| 8       | Beiju c/ recheio de côco e açúcar | 16.000  | KG      |
| 9       | Beterraba                         | 15.000  | KG      |
| 10      | Biscoito polvilho tipo Avoador    | 31.000  | KG      |
| 11      | Cenoura                           | 21.500  | KG      |
| 12      | Cheiro verde                      | 3.300   | KG      |
| 13      | Chuchu                            | 21.500  | KG      |
| 14      | Couve folha                       | 2.500   | KG      |
| 15      | Doce de leite pastoso             | 12.500  | KG      |
| 16      | Farinha de mandioca               | 20.800  | KG      |
| 17      | Farinha de tapioca                | 10.300  | KG      |
| 18      | Feijão verde                      | 21.000  | KG      |
| 19      | Laranja                           | 26.000  | KG      |
| 20      | Leite Pasteurizado                | 250.000 | LT      |
| 21      | Mamão                             | 25.000  | KG      |
| 22      | Manga Espada                      | 31.300  | KG      |
| 23      | Maracujina                        | 25.000  | KG      |
| 24      | Mel                               | 9.200   | KG      |
| 25      | Melancia                          | 30.000  | KG      |
| 26      | Ovo (grande)                      | 41.500  | DZ      |
| 27      | Pimentão                          | 10.000  | KG      |
| 28      | Polpa de frutas                   | 50.000  | KG      |
| 29      | Quiabo                            | 4.000   | KG      |
| 30      | Rapadurinha em tablete            | 5.000   | KG      |
| 31      | Repolho                           | 6.000   | KG      |
| 32      | Tomate                            | 26.500  | KG      |



### **PRODUTO 01 – ABACATE,**

Fornecimento de 10.000 (dez mil) Kg de **ABACATE, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

#### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ABACATE, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em saca de ráfia com 20 kg - QUILO.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... macio;
- Cor da polpa ..... verde clara;
- Sabor ..... característico;
- Odor ..... característico;

#### **3. CARACTERÍSTICAS FISCO-QUÍMICAS**

Produto in-natura, isento de resíduos de agrotóxico, não transgênico. Sem presença de perfurações e rachaduras sobre a casca, obedecendo período de colheita.

#### **4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

#### **5. PRAZO DE VALIDADE**

Entrega com maturação fisiológica média.

#### **6. EMBALAGEM**

Em saca de ráfia com 20 Kg – QUILO.

### **PRODUTO 02 – ABÓBORA**

Fornecimento de 32.000 (trinta e dois mil) Kg de **ABÓBORA, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

#### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ABÓBORA, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em saca de ráfia com 20 kg - QUILO.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... dura;
- Cor da polpa ..... alaranjada;
- Sabor ..... característico;
- Odor ..... característico;

#### **3. CARACTERÍSTICAS FISCO-QUÍMICAS**

Produto in-natura, isento de resíduos de agrotóxico, não transgênico. Sem presença de perfurações e rachaduras sobre a casca. Obedecendo período de colheita. Não senescente, com peso médio de 2 Kg.

#### **4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

#### **5. PRAZO DE VALIDADE**

Entrega com maturação fisiológica completa em presença do pedúnculo.



## 6. EMBALAGEM

Em saca de Ráfia com peso médio de 10 Kg – QUILO.

### **PRODUTO 03 – AIPIM**

Fornecimento de 10.000 (dez mil) Kg de **AIPIM, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

#### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

AIPIM, convencional ou ecológica, preferencialmente ecológica, novo, de primeira qualidade, descascado, congelado ou resfriado, em embalagem transparente – QUILO.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Raiz ..... Ausência de torrões;
- Cor da polpa ..... característico do cultivar;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

#### **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Produto in natura, com casca limpa, sem resíduos de terra, não senescente. Com cozimento garantido.

#### **4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças.

#### **5. PRAZO DE VALIDADE**

Entrega com maturação fisiológica completa, com idade média da raiz de até um ano e meio.

## 6. EMBALAGEM

Em saca de ráfia com peso médio de 20 Kg – QUILO.

### **PRODUTO 04 – ALFACE CRESPA OU LISA, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

Fornecimento de 3.000 (três mil) Kg de **ALFACE, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

#### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ALFACE, convencional ou ecológica, preferencialmente ecológica, folhas novas, íntegras, de 1ª qualidade, com molhos de peso médio de 300 a 400g – QUILO.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura das folhas ..... Soltas, macias e presas em talos;
- Cor ..... Verde claro;
- Sabor ..... suave;
- Odor ..... Característico;

#### **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Folhas novas, lisas ou crespas, isenta de resíduos de agrotóxicos, não transgênico, obedecendo período de colheita em média de 50 dias.

#### **4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças.

#### **5. PRAZO DE VALIDADE**

Até 80 dias de cultivo.

## 6. EMBALAGEM



Embaladas em sacos plásticos individuais contendo no máximo, em média, 03 a 05 plantas.

#### **PRODUTO 05 – BANANA DA PRATA**

Fornecimento de 36.500 (trinta e seis mil e quinhentos) Kg de **BANANA DA PRATA, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

##### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BANANA DA PRATA, convencional ou ecológica, preferencialmente ecológica, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em unidades de peso médio entre 70 e 100 g em caixa de madeira – QUILO.

##### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura da casca ..... Lisa, sem rompimento;
- Cor ..... Amarelo esverdeado;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

##### **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Amadurecimento natural, com ausência de carbureto.

##### **4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças.

##### **5. PRAZO DE VALIDADE**

Com maturação fisiológica média.

##### **6. EMBALAGEM**

Entrega em caixa de madeira ou papelão, com as características organolépticas mantidas.

#### **PRODUTO 06 – BANANA DA TERRA**

Fornecimento de 36.000 (trinta e seis mil) Kg de **BANANA DA TERRA, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

##### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BANANA DA TERRA, convencional ou ecológica, preferencialmente ecológica, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em unidades de peso médio entre 120 e 160 g em caixa de madeira – QUILO.

##### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura da casca ..... Lisa, sem rompimento;
- Cor ..... Amarelo esverdeado;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

##### **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Amadurecimento natural, com ausência de carbureto.

##### **4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças.

##### **5. PRAZO DE VALIDADE**

Com maturação fisiológica média.



## 6. EMBALAGEM

Entrega em caixa de madeira ou papelão, com as características organolépticas mantidas.

### **PRODUTO 07- BATATA DOCE**

Fornecimento de 5.500 (cinco mil e quinhentos) Kg de **BATATA DOCE, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

#### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BATATA DOCE, convencional ou ecológica, preferencialmente ecológica, nova, de 1ª qualidade, limpa sem terra, em saca de ráfia com 20 Kg - QUILO.

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.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... Sem rompimento;
- Cor ..... Branca ou roxa;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

#### **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Com cascas limpas, isentas de terra, de 1ª qualidade.

#### **4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças. Isentas de brocas e fungos.

#### **5. PRAZO DE VALIDADE**

Até 160 dias de plantio.

## 6. EMBALAGEM

Em saca de ráfia com peso médio de 20 Kg.

### **PRODUTO 08– BEIJÚ COM CÔCO E AÇUCAR**

Fornecimento de 16.000 (dezesesseis mil) Kg de **BEIJÚ COM CÔCO E AÇUCAR, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

#### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Beijú seco preparado com côco e açúcar, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, de 1ª qualidade, livre de contaminação física ou química, em embalagem individual de 500 g - Quilo.

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.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... Sem rompimento;
- Cor ..... Branca;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

#### **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Alimento fresco, cor branca com textura e sabor característico, acondicionado em embalagem de 500 g. Garantia de preparo em condições higiênico-sanitárias adequadas, com ausência de



fungos e microorganismos contaminantes. Presença de manual de Boas Práticas com Inspeção Sanitária.

#### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Livre de contaminação física e química, com ausência de fungos e microorganismos contaminantes.

#### 5. PRAZO DE VALIDADE

Até 60 (sessenta) dias.

#### 6. EMBALAGEM

Embalagem de 500 gramas.

### **PRODUTO 09 - BETERRABA**

Fornecimento de 15.000 (quinze mil) Kg de **BETERRABA, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

#### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

BETERRABA, convencional ou ecológica, preferencialmente ecológico, nova, de 1ª qualidade, limpa, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura, em saca de ráfia com 20kg - QUILO.

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.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura .....Suave, sem rompimento;
- Cor ..... Vermelho intenso;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

#### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Com cascas limpas, de ótima qualidade, compactas e firmes.

#### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças. Isentas de brocas.

#### 5. PRAZO DE VALIDADE

Até 50 (cinquenta) dias de plantio.

#### 6. EMBALAGEM

Em saca de ráfia com peso médio de 20 Kg.

### **ITEM 10 – BISCOITO AVOADOR (POLVILHO)**

Fornecimento de 31.000 (trinta e um mil) Kg de **BISCOITO DE POLVILHO**

#### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

BISCOITO AVOADOR (POLVILHO), formato redondo, íntegro, em embalagem plástica transparente de 500g - QUILO.

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.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura ..... Crocante;
- Cor ..... Amarelo claro;
- Sabor ..... Agradável ao paladar;
- Odor ..... Suave;



### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Isento de substâncias estranhas, com aspecto de produto novo

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Garantia de preparo em condições higiênico-sanitárias adequadas, com ausência de fungos e microorganismos contaminantes. Presença de manual de Boas Práticas com Inspeção Sanitária.

### 5. PRAZO DE VALIDADE

No máximo de 30 dias de fabricação.

### 6. EMBALAGEM

Em sacos plásticos de peso máximo de 500g, em embalagem com 10 pacotes.

## **PRODUTO 11 – CENOURA**

Fornecimento de 21.500 (vinte e um mil e quinhentos) Kg de **CENOURA, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CENOURA, convencional ou ecológica, preferencialmente ecológica, nova, de 1ª qualidade, sem folhas, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura, em saca de ráfia com 20 Kg - QUILO.

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.

### 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura ..... Lisa, sem rompimento;
- Cor ..... Alaranjada;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Com cascas limpas, de ótima qualidade, compactas e firmes.

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças. Isentas de rachaduras.

### 5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica completa.

### 6. EMBALAGEM

Em saca de ráfia com peso médio de 20 Kg.

## **PRODUTO 12 – CHEIRO VERDE**

Fornecimento de 3.300 (três mil e trezentos) Kg de **CHEIRO VERDE, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CHEIRO VERDE, convencional ou ecológica, preferencialmente ecológica, fresco, folhas verdes, novas, íntegras, de 1ª qualidade, limpo, sem ferrugem e livre de insetos. Com molhos de peso médio entre 0,200 e 0,250 gramas - – QUILO.

### 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



- Textura das folhas ..... Soltas, macias e presas em talos;
- Cor ..... Verde;
- Sabor ..... suave;
- Odor ..... Característico;

### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Folhas novas, isentas de resíduos de agrotóxicos, não transgênico, íntegras, de 1ª qualidade, limpas, sem ferrugem e livre de insetos..

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças.

### 5. PRAZO DE VALIDADE

Até 80 dias de cultivo.

### 6. EMBALAGEM

Forma de embalagem e acondicionamento usual de mercado

## **PRODUTO 13 – CHUCHU**

Fornecimento de 21.500 (vinte e um mil e quinhentos) Kg de **CHUCHU, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CHUCHU, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em caixa de madeira com 20kg – QUILO.

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.

### 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura ..... Lisa, sem rompimento;
- Cor ..... Verde claro;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Novo, com cascas limpas, de ótima qualidade, compactas e firmes.

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças. Isentas de rachaduras.

### 5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica completa.

### 6. EMBALAGEM

Em saca de ráfia com peso médio de 20 Kg.

## **PRODUTO 14 – COUVE FOLHA**

Fornecimento de 2.500 (dois mil e quinhentos) Kg de **COUVE, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

COUVE convencional ou ecológica, preferencialmente ecológica, nova, com folhas verdes, nova, sem rupturas, de 1ª qualidade com molhos de peso médio entre 400 e 500g - QUILO.



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.

**2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura das folhas ..... Soltas, macias;
- Cor ..... Verde escura;
- Sabor ..... Suave;
- Odor ..... Característico;

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Folhas novas, lisas, isentas de resíduos de agrotóxicos, não transgênico, obedecendo período de colheita.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças.

**5. PRAZO DE VALIDADE**

Obedecendo período de colheita.

**6. EMBALAGEM**

Embaladas em sacos plásticos individuais contendo no máximo, em média, 03 a 05 plantas.

**ITEM 15 – DOCE DE LEITE PASTOSO**

Fornecimento de 12.500 (doze mil e quinhentos) Kg de **DOCE DE LEITE PASTOSO**

**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Doce de leite pastoso, convencional ou ecológico, de 1ª qualidade, livre de aditivos químicos, cristais e resíduos, em embalagem individual de 500 gramas - Quilo.

**2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... Característica;
- Cor ..... Característica;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Produto in natura, produzido a partir leite. Ausência de substâncias estranhas, com garantia de qualidade higiênico-sanitária durante a produção.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Garantia de preparo em condições higiênico-sanitárias adequadas, com ausência de fungos e microorganismos contaminantes. Presença de manual de Boas Práticas com Inspeção Sanitária.

**5. PRAZO DE VALIDADE**

Até 12 (doze) meses de fabricação.

**6. EMBALAGEM**

Embalagem individual de 500 g.

**7. ROTULAGEM**

Com data de fabricação e validade, com manual de Boas Práticas da Inspeção Sanitária.

**PRODUTO 16 – FARINHA DE MANDIOCA**

Fornecimento de 20.800 (vinte mil e oitocentos) Kg de **FARINHA DE MANDIOCA**



#### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

FARINHA DE MANDIOCA, torrada de 1ª qualidade, seca, fina, branca, composição nutricional mínima: 82% de carboidratos e 320 kcal; embalagem transparente, fardo 30 x 1 kg - QUILO.

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.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura ..... Em pó, crocante;
- Cor ..... Amarelo suave;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

#### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura, produzido a partir da mandioca adequada para consumo, de casca limpa e sem resíduos de terra. Não senescente. Ausência de substâncias estranhas, com garantia de qualidade higiênico-sanitária durante a produção.

#### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças.

#### 5. PRAZO DE VALIDADE

Até 02 (dois) meses de fabricação.

#### 6. EMBALAGEM

Em sacos plásticos transparente com peso máximo de 500g, re-embalados em fardos de 5 Kg.

#### 7. ROTULAGEM

Com data de fabricação e validade, com manual de Boas Práticas da Inspeção Sanitária.

### **PRODUTO 17 – FARINHA DE TAPIOCA**

Fornecimento de 10.300 (dez mil e trezentos) Kg de **FARINHA DE TAPIOCA**

#### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

FARINHA DE TAPIOCA, produto regional, embalagem transparente, fardo 15 x 1 kg - QUILO.

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.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura ..... Crocante e macia;
- Cor ..... Branca;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

#### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura, produzido a partir da mandioca adequada para consumo, de casca limpa e sem resíduos de terra. Não senescente. Ausência de substâncias estranhas, com garantia de qualidade higiênico-sanitária durante a produção.

#### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças.

#### 5. PRAZO DE VALIDADE



Até 01 (hum) mês de fabricação.

#### 6. EMBALAGEM

Em sacos plásticos transparente com peso máximo de 500g, re-embalados em fardos de 5 Kg.

#### 7. ROTULAGEM

Com data de fabricação e validade, com manual de Boas Práticas da Inspeção Sanitária.

### **PRODUTO 18 – FEIJÃO VERDE**

Fornecimento de 21.000 (vinte e um mil Kg de **FEIJÃO VERDE**

#### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

FEIJÃO VERDE. Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, novo, acondicionado em embalagem transparente plástica de 01(um) quilo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fragmentos ou corpos estranhos.

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.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto ..... grãos;
- Cor ..... própria;
- Sabor (após cocção) ..... característico;
- Odor (antes e após cocção). característico;

#### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Umidade ..... máximo de 14%.  
De acordo com a Instrução Normativa nº. 12/2008 – M.A.P.A.

#### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão exigidos os laudos de coliformes a 45°C, *S. Aureus* e *Salmonella sp.*

#### 5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matérias estranhas e impurezas ..... máximo 0,5%;  
De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº. 12/08 – M.A.P.A.

#### 6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 40 (quarenta) dias a partir da data da entrega.

#### 7. EMBALAGEM

Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor, re-embalados em fardos de 30 x 1 Kg.

#### 8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 / ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 / ANVISA/MS.

### **PRODUTO 19 – LARANJA**

Fornecimento de 26.000 (vinte e seis mil) Kg de **LARANJA, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

#### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



LARANJA, convencional ou ecológica, preferencialmente ecológica, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, unidade com peso médio de 120 a 150g em saca de ráfia com 20kg - QUILO.

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.

## 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura ..... Firme, sem perfurações;
- Cor da polpa ..... Alaranjada;
- Sabor ..... Ácido suave;
- Odor ..... Característico;

## 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura, isento de resíduos de agrotóxicos, não transgênico. Sem presença de perfurações e rachaduras sobre a casca. Obedecendo o período de colheita.

## 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças. Obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

## 5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica média.

## 6. EMBALAGEM

Em saca de ráfia com 20 Kg.

## PRODUTO 20 – LEITE PASTEURIZADO

Fornecimento de 250.000 (duzentos e cinquenta mil) Litros de **LEITE PASTEURIZADO**

## 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

LEITE PASTEURIZADO, tipo C, peso líquido de 1.000ml, embalagem plástica resistente, baixo teor de gordura, embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura, embalagem individual de 1 (um) litro - LITRO.

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.

## 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura ..... Líquida;
- Cor ..... Branco alvo;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

## 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Boa aparência, isenta de viscosidade, com baixo teor de gordura, em temperatura de refrigeração entre 0 e 5°C.

## 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Presença de selo de Inspeção Sanitária, com características adequadas mantidas; isenta de patógenos, inócua à saúde.

## 5. PRAZO DE VALIDADE

Até 2 (dois) dias após a fabricação.



## 6. EMBALAGEM

Em sacos plásticos resistentes contendo 1 litro cada.

## 7. ROTULAGEM

Presença de rótulo com identificação do selo de Inspeção Sanitária e data de fabricação e validade. Presença de manual de Boas Práticas de manipulação com Inspeção Sanitária.

### **PRODUTO 21 – MAMÃO (PAPAIA OU FORMOSA)**

Fornecimento de 25.000 (vinte e cinco mil) Kg de **MAMÃO, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

#### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MAMÃO, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em caixa de madeira - QUILO.

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.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... Firme, sem perfurações e machucados;
- Cor ..... Vermelho Alaranjado;
- Sabor ..... Adocicado;
- Odor ..... Característico;

#### **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Produto in natura isento de resíduos de agrotóxicos, não transgênico. Sem presença de perfurações e amassados sobre a casca. Obedecendo período de colheita.

#### **4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

#### **5. PRAZO DE VALIDADE**

Entrega com maturação fisiológica média.

## 6. EMBALAGEM

Em caixa de madeira, protegida individualmente com papel. Contendo em média 10 Kg de mamão de tamanho pequeno e médio.

### **PRODUTO 22 – MANGA ESPADA**

Fornecimento de 31.300 (trinta e um mil e trezentos) Kg de **MANGA ESPADA, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

#### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MANGA ESPADA, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em caixa de madeira - QUILO.

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.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... Firme, sem perfurações e rachaduras;
- Cor ..... Verde e Alaranjado;
- Sabor ..... Agradável;



- Odor ..... Característico;

### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura isento de resíduos de agrotóxicos, não transgênico. Sem presença de perfurações e amassados sobre a casca. Obedecendo período de colheita.

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

### 5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica média.

### 6. EMBALAGEM

Em caixa de madeira ou plástica. Contendo em média 10 Kg de mamão de tamanho pequeno e médio - Quilo.

## **PRODUTO 23 – MARACUJINA**

Fornecimento de 25.000 (vinte e cinco mil) Kg de **MARACUJINA, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

MARACUJINA, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura, em caixa de madeira - QUILO.

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.

### 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura ..... Firme, sem perfurações e rachaduras;
- Cor ..... Vermelho verde e Alaranjado;
- Sabor ..... Ácido
- Odor ..... Característico;

### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura isento de resíduos de agrotóxicos, não transgênico. Sem presença de perfurações e amassados sobre a casca. Obedecendo período de colheita.

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

### 5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica média.

### 6. EMBALAGEM

Em caixa de madeira ou rafia. Contendo em média 10 Kg de tamanho pequeno e médio.

## **PRODUTO 24 – MEL DE ABELHAS**

Fornecimento de 9.200 (nove mil e duzentos) Kg de **MEL DE ABELHAS**

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



MEL DE ABELHA ORIGINAL, centrifugado com autorização de órgãos competentes, sem sujidades e cristalização, próprio para consumo, data de fabricação e validade mínima de 01 ano, selo de inspeção sanitária, embalagem em bisnaga de 500g - QUILO.

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.

**2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Cor ..... Característico;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Isentas de sujidades e substâncias estranhas.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Garantia no processamento em condições higiênico-sanitárias adequadas, com ausência de fungos e microorganismos contaminantes.

**5. PRAZO DE VALIDADE**

Data de fabricação e validade de 01 ano.

**6. EMBALAGEM**

Embalagem em bisnaga de 500g.

**7. ROTULAGEM**

Com selo de Inspeção Sanitária.

**PRODUTO 25 – MELÂNCIA, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

Fornecimento de 30.000 (trinta mil) Kg de **MELÂNCIA, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICA**

**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MELÂNCIA, convencional ou ecológica, preferencialmente ecológica, médio grau de amadurecimento, 1ª qualidade, com casca sã, sem ruptura - QUILO.

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.

**2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... Lisa, sem perfurações e machucados;
- Cor da polpa ..... Vermelha;
- Sabor ..... Adocicado;
- Odor ..... Característico;

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Produto in-natura isento de resíduos de agrotóxicos, não transgênico. Sem presença de perfurações e amassados sobre a casca. Obedecendo período de colheita.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

**5. PRAZO DE VALIDADE**

Entrega com maturação fisiológica média.

**6. EMBALAGEM**



Transporte em caminhão, protegido do tempo com lonas, para estocagem no Setor de Alimentação. Em tamanho médio, com peso entre 3 e 5 Kg.

#### **PRODUTO 26 – OVOS DE GALINHA, tam. GRANDE**

Fornecimento de 41.500 (quarenta e um mil e quinhentos) Dúzias de **OVOS DE GALINHA, tam. GRANDE**

##### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

OVOS DE GALINHA, grandes, casca lisa, limpos e não trincados, com embalagem em dúzia ou cartela de 2,5 dúzias em caixas de papelão - DÚZIA.

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.

##### **2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Casca lisa, limpos e não trincados. Cor, odor e sabor normais.

##### **3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Isento de fungos ou substâncias tóxicas.

##### **4. EMBALAGEM**

O produto deverá ser acondicionado em bandejas de papelão forte com divisões celulares, para 30 unidades e embaladas em caixa de papelão reforçada, contendo 12 bandejas.

#### **PRODUTO 27 – PIMENTÃO, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

Fornecimento de 10.000 (dez mil ) Kg de **PIMENTÃO, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

##### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

PIMENTÃO, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, grau de amadurecimento médio, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem ruptura, em caixa de madeira com 10 kg - QUILO.

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.

##### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... Firme, sem perfurações;
- Cor ..... Verde;
- Sabor ..... Ácido suave;
- Odor ..... Característico;

##### **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Produto in-natura isento de resíduos de agrotóxicos, não transgênico. Sem presença de perfurações e rachaduras sobre a casca. Obedecendo período de colheita.

##### **4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

##### **5. PRAZO DE VALIDADE**

Entrega com maturação fisiológica média.

##### **6. EMBALAGEM**

Em caixa de madeira com 10 Kg.



## **PRODUTO 28 – POLPA DE FRUTAS**

Fornecimento de 50.000 (cinquenta mil) Kg de **POLPA DE FRUTAS**

### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

POLPA DE FRUTA CONGELADA, (diluição 200g/1L), sabores cajá, umbu, manga e goiaba, embalagem transparente de 1 kg – QUILO.

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.

### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... Característico a cada fruta;
- Cor ..... Característico;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

### **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Isentas de sujidades e substâncias tóxicas.

### **4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças.

### **5. PRAZO DE VALIDADE**

Período de validade de 01 (hum) ano.

### **6. EMBALAGEM**

Em saco transparente de 1 Kg.

### **7. ROTULAGEM**

Presença de rótulo com identificação do selo de Inspeção Sanitária, data de fabricação e validade.

## **PRODUTO 29 – QUIABO, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

Fornecimento de 4.000 (quatro mil) Kg de **QUIABO, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

QUIABO, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, tamanho médio, saca de rafia com 10 kg - QUILO.

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.

### **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... Firme, sem perfurações e machucados;
- Cor ..... Verde;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

### **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Produto in-natura isento de resíduos de agrotóxicos, não transgênico. Sem presença de perfurações e amassados. Obedecendo período de colheita.

### **4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**



Ausência de pragas e doenças, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

**5. PRAZO DE VALIDADE**

Entrega com maturação fisiológica média.

**6. EMBALAGEM**

Em saca de rafia com peso de 10 Kg.

**PRODUTO 30 – RAPADURA EM TABLETES**

Fornecimento de 5.000 (cinco mil) Kg de **RAPADURA TABLETES**

**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Rapadura, preferencialmente convencional ou ecológico, de 1ª qualidade, livre de insetos e de aditivos químicos, em embalagem individual de PVC resistente de 15 g, em pacotes de 2 Kg.

**2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... Característica;
- Cor ..... Característica;
- Sabor ..... Característico;
- Odor ..... Característico;

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Ausência de substâncias estranhas, com garantia de qualidade higiênico-sanitária durante a produção.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Garantia de preparo em condições higiênico-sanitárias adequadas, com ausência de fungos e microorganismos contaminantes.

**5. PRAZO DE VALIDADE**

Até 12 (doze) meses de fabricação.

**6. EMBALAGEM**

Embalagem individual de PVC resistente de 15 g, em pacotes de 2 Kg.

**7. ROTULAGEM**

Com data de fabricação e validade.

**PRODUTO 31 – REPOLHO, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

Fornecimento de 6.000 (seis mil) Kg de **REPOLHO, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

REPOLHO, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, novo, com folhas levemente verdes, sem rupturas, de 1ª qualidade - QUILO.

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.

**2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... Firme, sem perfurações e machucados;
- Cor das folhas ..... Levemente verde;
- Odor ..... Característico;

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**



Produto in-natura isento de resíduos de agrotóxicos, não transgênico. Sem presença de perfurações e amassados. Obedecendo período de colheita.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

**5. PRAZO DE VALIDADE**

Entrega com maturação fisiológica média.

**6. EMBALAGEM**

Em saca de ráfia com peso de 20 Kg.

**PRODUTO 32 – TOMATE, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

Fornecimento de 26.500 (vinte e seis mil e quinhentos) Kg de **TOMATE, CONVENCIONAL OU ECOLÓGICO**

**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

TOMATE, convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico, grau de amadurecimento médio, de 1ª qualidade, limpo, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, em caixa de madeira ou papelão com 20 kg - QUILO.

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.

**2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Textura ..... Firme, sem perfurações e machucados;
- Cor ..... Vermelho alaranjado;
- Sabor ..... Adocicado;
- Odor ..... Característico;

**3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Produto in-natura isento de resíduos de agrotóxicos, não transgênico. Sem presença de perfurações e amassados. Obedecendo período de colheita.

**4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Ausência de pragas e doenças, obedecendo ao período de carência do produto químico utilizado.

**5. PRAZO DE VALIDADE**

Entrega com maturação fisiológica média.

**6. EMBALAGEM**

Em caixa de madeira ou papelão com peso de 20 Kg.



**ANEXO IV - CONSUMO MÉDIO**

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| Modalidade:            | Número:         |
| <b>CHAMADA PÚBLICA</b> | <b>001/2012</b> |

Consumo médio de gêneros alimentícios não estocáveis, podendo variar para mais ou para menos, de acordo com as necessidades das Unidades Escolares:

| Item nº | PRODUTO                          | Consumo médio mensal |
|---------|----------------------------------|----------------------|
| 01      | Abacate                          | 454                  |
| 02      | Abóbora                          | 927                  |
| 03      | Aipim                            | 473                  |
| 04      | Alface                           | 100                  |
| 05      | Banana da Prata                  | 1.000                |
| 06      | Banana da Terra                  | 700                  |
| 07      | Batata Doce                      | 160                  |
| 08      | Beiju com Recheio                | 460                  |
| 09      | Beterraba                        | 280                  |
| 10      | Biscoito                         | 500                  |
| 11      | Cenoura                          | 500                  |
| 12      | Cheiro Verde                     | 140                  |
| 13      | Chuchu                           | 500                  |
| 14      | Couve Folha                      | 140                  |
| 15      | Doce de Leite pastoso            | 320                  |
| 16      | Farinha de Mandioca              | 960                  |
| 17      | Farinha de Tapioca               | 480                  |
| 18      | Feijão Verde                     | 490                  |
| 19      | Laranja                          | 500                  |
| 20      | Leite Pasteurizado               | 4.600                |
| 21      | Mamão                            | 500                  |
| 22      | Manga Espada                     | 500                  |
| 23      | Maracujina                       | 500                  |
| 24      | Mel de Abelhas                   | 780                  |
| 25      | Melancia                         | 700                  |
| 26      | Ovos de Galinha, grandes         | 3.450                |
| 27      | Pimentão                         | 480                  |
| 28      | Polpa de Frutas sabores variados | 1.000                |
| 29      | Quiabo                           | 180                  |
| 30      | Rapadura em tabletes             | 100                  |
| 31      | Repolho                          | 140                  |
| 32      | Tomate                           | 500                  |



ANEXO V

|                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| Modalidade:<br><b>CHAMADA PÚBLICA</b> | Número:<br><b>001/2012</b> |
|---------------------------------------|----------------------------|

**METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS**

De acordo com o parágrafo 4º. do Art. 25, item VII – Controle de Qualidade, a Alimentação Escolar, da Resolução do FNDE / CD / N°. 38 de 16 de Julho de 2009 “A entidade Executora deverá prever em edital de Licitação ou na Chamada Pública, a apresentação de amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a testes necessários”.

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

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

**ETAPA 1) – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

01. As amostras deverão ser apresentadas à Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – CMAE, após a data estipulada para realização desta Chamada Pública, no prazo de até 03 (três) dias, **improrrogáveis**, com uma relação de amostras em papel identificando o fornecedor/proponente, em 02 (duas) vias, contendo: nome do Fornecedor/Proponente, número desta Chamada Pública e número do item, conforme o caso. Neste documento será dado recebimento pelo responsável técnico e fará parte dos documentos para habilitação. A simples entrega da relação e das amostras não significa a aprovação das mesmas.

**OBS.: As amostras apresentadas deverão estar em conformidade com os produtos ofertados, conforme informações consignadas neste edital.**

02. Após a finalização do período estipulado para entrega de amostras, a responsável técnica da CMAE, verificará se as condições das amostras atendem ao que foi solicitado em Edital. **As amostras poderão ser desclassificadas nesta etapa, caso sejam verificados erros, omissões, contradições ou desconformidades que comprometam o consumo dos alimentos ofertados.**
03. Após a citada verificação, a aplicação do teste de aceitabilidade será realizada em todos os itens que o CMAE julgar necessários, passando por análise sensorial, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura, sempre que a Coordenação de Alimentação Escolar julgar necessário.

**ETAPA 2) TESTE DE ACEITABILIDADE POR ATRIBUTOS**

O teste de aceitabilidade por atributos consiste na avaliação sensorial de alimentos, por meio da escala hedônica de 09 pontos, usada para avaliar a aparência, o aroma, o sabor e a textura do alimento.

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



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

Nome: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

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

| Atributo                | Nota de 1 a 9 (ver escala abaixo) | Comente o que mais gostou e o que menos gostou em relação a cada atributo. |
|-------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Aparência               |                                   |                                                                            |
| Aroma                   |                                   |                                                                            |
| Sabor                   |                                   |                                                                            |
| Textura ou consistência |                                   |                                                                            |

Código da amostra: \_\_\_\_\_

9- Gostei extremamente

8- Gostei muito

7- Gostei moderadamente

6- Gostei ligeiramente

5- Indiferente

4- Desgostei ligeiramente

3- Desgostei moderadamente

2- Desgostei muito

1- Desgostei extremamente

Análise dos resultados:  
Para cada atributo será contado o número de provadores que deram notas acima de 7. Essa contagem será dividida pelo total de provadores e multiplicada por 100, obtendo-se desta forma o percentual de aceitação de cada atributo:

% aceitação de cada atributo = (nº. de provadores que atribuíram notas maiores ou iguais a 7 / nº. total de provadores) x 100.



## ANEXO VI

## MINUTA CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº \_\_\_\_/2012.

CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS  
ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA  
AGRICULTURA FAMILIAR PARA A  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, CONFORME  
CHAMADA PÚBLICA Nº \_\_\_\_/2012.

O **MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Praça Joaquim Correia, nº55, Centro, Vitória da Conquista, Bahia, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.239.578/0001-00, doravante denominado de **CONVENIENTE**, neste ato representado pelo Exmº. Sr. Prefeito Municipal **GUILHERME MENEZES DE ANDRADE**, brasileiro, casado, médico, portador do RG nº 586.105-53/SSP-BA, inscrito no CPF/MF sob o nº 263.733.517-34, residente e domiciliado à Rua I, Quadra I, Casa nº 24, Morada do Bem Querer, Bairro Candeias, Vitória da Conquista – BA, nesta cidade, doravante denominado **CONTRATANTE**, e por outro lado (nome do grupo formal ou informal), com sede à Av. \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_ (município), inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_, (para grupo formal), doravante denominado (a) **CONTRATADO (A)**, fundamentados nas disposições Lei nº 11.947/2009, e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº \_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA:**

É objeto desta contratação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para alunos da educação básica pública, recursos provenientes do FNDE/PNAE, \_\_\_\_ pelo período de \_\_\_\_ a \_\_\_\_ de 2012, descritos nos itens enumerados na Cláusula Terceira, todos de acordo com a **chamada pública n.º \_\_\_\_/2012**, o qual fica fazendo parte integrante do presente contrato, independentemente de anexação ou transcrição.

**CLÁUSULA SEGUNDA:**

O **CONTRATADO** se compromete a fornecer os gêneros alimentícios da Agricultura Familiar ao **CONTRATANTE** conforme descrito no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar parte integrante deste Instrumento.

**CLÁUSULA TERCEIRA:**

O limite individual de venda de gêneros alimentícios do Agricultor Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, neste ato denominados **CONTRATADOS**, será de até R\$ 9.000,00 (nove mil reais) por DAP por ano civil, referente à sua produção, conforme a legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

**CLÁUSULA QUARTA:**

OS **CONTRATADOS FORNECEDORES** ou as **ENTIDADES ARTICULADORAS** deverão informar ao Ministério do Desenvolvimento Agrário - MDA os valores individuais de venda dos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios, consoante ao Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, em no máximo 30 dias após a assinatura do contrato, por meio de ferramenta disponibilizada pelo MDA – Ministério do Desenvolvimento Agrário.

**CLÁUSULA QUINTA:**

O início para entrega das mercadorias será imediatamente após o recebimento da Ordem de Compra, expedida pela Gerência de Compras, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de 2012.



- a. A entrega das mercadorias deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com as orientações fornecidas pela Coordenação de Alimentação Escolar.
- b. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento e as Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela Alimentação Escolar no local de entrega, consoante o anexo deste Contrato

**CLÁUSULA SEXTA:**

Pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, nos quantitativos descritos no Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar, o (a) CONTRATADO (A) receberá o valor total de R\$

\_\_\_\_\_, (\_\_\_\_\_), conforme listagem anexa a seguir:

1. Nome do Agricultor Familiar
2. CPF
3. DAP
4. Produto
5. Unidade
6. Quantidade/Unidade
7. Preço Proposto
8. Valor Total

**CLÁUSULA SÉTIMA:**

No valor mencionado na cláusula sexta estão incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como com os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato.

**CLÁUSULA OITAVA:**

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no Orçamento Municipal do presente exercício, para a respectiva finalidade objeto deste edital.

**CLÁUSULA NONA:**

O CONTRATANTE, após receber os documentos descritos na cláusula Quinta, alínea “b”, e após a tramitação do Processo para instrução e liquidação, efetuará o seu pagamento no valor correspondente às entregas do mês anterior. Não será efetuado qualquer pagamento ao CONTRATADO enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

**CLÁUSULA DÉCIMA:**

O CONTRATANTE que não seguir a forma de liberação de recursos para pagamento do CONTRATADO FORNECEDOR, deverá pagar multa de 2%, mais juros de 0,1% ao dia, sobre o valor da parcela vencida. Ressalvados os casos quando não efetivados os repasses mensais de recursos do FNDE em tempo hábil.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:**

Os casos de inadimplência da CONTRATANTE proceder-se-á conforme o § 1º, do art. 20 da Lei nº11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA:**

O CONTRATADO FORNECEDOR deverá guardar pelo prazo de 05 (cinco) anos, cópias das Notas Fiscais de Venda, ou congênere, dos produtos participantes do Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, estando à disposição para comprovação.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:**

O CONTRATANTE se compromete em guardar pelo prazo de 5 (cinco) anos das Notas Fiscais de Compra, os Termos de Recebimento e Aceitabilidade, apresentados nas prestações de



contas, bem como o Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar e documentos anexos, estando à disposição para comprovação.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:**

É de exclusiva responsabilidade do CONTRATADO FORNECEDOR o ressarcimento de danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:**

O CONTRATANTE em razão da supremacia dos interesses públicos sobre os interesses particulares poderá:

- a. modificar unilateralmente o contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO;
- b. rescindir unilateralmente o contrato, nos casos de infração contratual ou inaptidão do CONTRATADO;
- c. fiscalizar a execução do contrato;
- d. aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

**Parágrafo único** - Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa do CONTRATADO, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:**

A multa aplicada após regular processo administrativo poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou, quando for o caso, cobrada judicialmente.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA:**

A fiscalização do presente contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação, da Entidade Executora, do Conselho de Alimentação Escolar – CAE e outras Entidades designadas pelo FNDE.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA:**

O presente contrato rege-se, ainda, pela **Chamada Pública n.º \_\_\_\_\_/2012**, pela Resolução CD/FNDE n.º. \_\_\_\_/2009 e pela Lei n.º 11.947/2009 e o dispositivo que a regulamente, em todos os seus termos, a qual será aplicada, também, onde o contrato for omissivo.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA:**

Este Contrato poderá ser aditado a qualquer tempo, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA:**

As comunicações com origem neste contrato deverão ser formais e expressas, por meio de carta, que somente terá validade se enviada mediante registro de recebimento, por fax, transmitido pelas partes.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA:**

Este Contrato, desde que observada a formalização preliminar à sua efetivação, por carta, consoante Cláusula Vinte, poderá ser rescindido, de pleno direito, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a. por acordo entre as partes;
- b. pela inobservância de qualquer de suas condições;
- c. quaisquer dos motivos previstos em lei.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA:**

O presente contrato vigorará da sua assinatura até a entrega total dos produtos adquiridos ou até \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.



**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA:**

É competente o Foro da Comarca de Vitória da Conquista para dirimir qualquer controvérsia que se originar deste contrato.  
E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Vitória da Conquista, \_\_\_\_de\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:  
1. \_\_\_\_\_  
2. \_\_\_\_\_



ANEXO VII – Modelo de Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar



Programa Nacional de Alimentação Escolar

|                                                                                           |        |                              |                          |                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR |        |                              |                          |                             |
| Identificação da proposta de atendimento ao edital/Chamada Pública nº001/2012             |        |                              |                          |                             |
| <b>I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES</b>                                                 |        |                              |                          |                             |
| <b>A – Grupo Formal</b>                                                                   |        |                              |                          |                             |
| 1. Nome do Proponente                                                                     |        |                              | 2. CNPJ                  |                             |
| 3. Endereço                                                                               |        | 4. Município                 |                          | 5. CEP                      |
| 6. Nome do representante legal                                                            |        |                              | 7. CPF                   | 8. DDD/Fone                 |
| 9. Banco                                                                                  |        | 10. Nº da Agência            | 11. Nº da Conta Corrente |                             |
| <b>B – Grupo Informal (NÃO PREENCHER)</b>                                                 |        |                              |                          |                             |
| 1. Nome do Proponente (NÃO PREENCHER)                                                     |        |                              |                          |                             |
| 3. Endereço (NÃO PREENCHER)                                                               |        | 4. Município (NÃO PREENCHER) |                          | 5. CEP (NÃO PREENCHER)      |
| 6. Nome da Entidade Articuladora (NÃO PREENCHER)                                          |        |                              | 7. CPF (NÃO PREENCHER)   | 8. DDD/Fone (NÃO PREENCHER) |
| <b>C – Fornecedores participantes (Grupo Formal e Informal)</b>                           |        |                              |                          |                             |
| 1. Nome                                                                                   | 2. CPF | 3. DAP                       | 4. Nº. da Agência        | 5. Nº. da Conta Corrente    |
|                                                                                           |        |                              |                          |                             |
|                                                                                           |        |                              |                          |                             |
|                                                                                           |        |                              |                          |                             |



|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------|-----------|--------------|-----------------|------------------|
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
| <b>II – IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC</b> |                                |            |           |              |                 |                  |
| 1. Nome da Entidade                                              |                                |            |           | 2. CNPJ      |                 | 3 .Município     |
| 4. Endereço                                                      |                                |            |           |              | 5. DDD/Fone     |                  |
| 6. Nome do representante e e-mail                                |                                |            |           |              |                 | 7 .CPF<br>_____  |
| <b>III – RELAÇÃO DE FORNECEDORES E PRODUTOS</b>                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  | 1. Nome do Agricultor Familiar | 2. Produto | 3.Unidade | 4.Quantidade | 5.Preço/Unidade | 6.Valor Total    |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 | Total agricultor |
|                                                                  | 1. Nome do Agricultor Familiar | 2. Produto | 3.Unidade | 4.Quantidade | 5.Preço/Unidade | 6.Valor Total    |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 | Total agricultor |
|                                                                  | 1. Nome do Agricultor Familiar | 2. Produto | 3.Unidade | 4.Quantidade | 5.Preço/Unidade | 6.Valor Total    |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 | Total agricultor |
|                                                                  | 1. Nome do Agricultor Familiar | 2. Produto | 3.Unidade | 4.Quantidade | 5.Preço/Unidade | 6.Valor Total    |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 |                  |
|                                                                  |                                |            |           |              |                 | Total agricultor |





|                                                                                                                                            |                                                   |                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------------|
|                                                                                                                                            |                                                   |                      |
| Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento. |                                                   |                      |
| Local e Data:                                                                                                                              | <hr/> Assinatura do Representante do Grupo Formal | Fone/E-mail:<br>CPF: |
|                                                                                                                                            |                                                   |                      |
| Local e Data:                                                                                                                              | Agricultores Fornecedores do Grupo Informal       | Assinatura           |
|                                                                                                                                            |                                                   |                      |