

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

EDITAL CHAMADA PÚBLICA N.º 001/2017**Processo nº 5.764/2017**

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 **GILDÁSIO OLIVEIRA DE CARVALHO**, no uso de suas prerrogativas legais Decreto Municipal nº 17.719/2017, e atendendo a Lei nº 11.947/2009, da Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013 alterada pela Resolução nº 04 de 02 de abril de 2015 e Lei nº 8.666/93, bem como, alterações posteriores, torna público para conhecimento dos interessados, que está realizando **CREDENCIAMENTO**, por meio de **CHAMADA PÚBLICA**, caráter complementar, para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ATENDER À REDE MUNICIPAL DE ENSINO, CRECHES MUNICIPAIS E FILANTRÓPICAS COM VISTAS AO CUMPRIMENTO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNE, NO PERÍODO DE 24/04/2017 ÀS 08h ATÉ 15/05/2017 ÀS 18h, HORÁRIO COMERCIAL, CONFORME DESCRITO NOS ANEXOS DO PRESENTE EDITAL. RECURSOS PROVENIENTES DE TRANSFERÊNCIA DO FNDE E DE CONVÊNIO PNAE**, promovido pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar junto à Secretaria Municipal de Educação - SMED, em conformidade com a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, obedecidas às condições fixadas neste Edital e SEUS Anexos. Os interessados poderão adquirir o edital na **Gerência de Compras, Praça Joaquim Correia, nº 55, Bairro Centro, Vitória da Conquista – Bahia, CEP: 45.000-907**, com a Srtª. Luciana Rosa da França, membro da Comissão Permanente de Licitação, habilitada a prestar os esclarecimentos que se fizerem necessários.

Gildásio Oliveira de Carvalho

Secretário Municipal de Administração

SERÁ SEMPRE CONSIDERADO O HORÁRIO DE BRASÍLIA (DF) PARA TODAS AS INDICAÇÕES DE TEMPO CONSTANTES NESTE EDITAL.

Chamada Pública 001/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

1. OBJETIVO

1.1 Constitui objeto do presente procedimento administrativo o credenciamento de empresas para fornecimento de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para atender à Rede Municipal de Ensino, Creches Municipais e Filantrópicas com vistas ao cumprimento do Programa de Alimentação Escolar – PNE, por lote, sempre que houver interesse previamente manifestado pelo Município, de acordo com os critérios, termos e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, que o integram e complementam:

Anexo I	Relação dos Produtos para Fornecimento
Anexo II	Termo de Referência
Anexo III	Memorial Descritivo
Anexo IV	Modelo de Proposta de Pesquisa de Preços
Anexo V	Metodologia para Avaliação das Amostras
Anexo VI	Procedimentos Indispensáveis no Ato da Entrega dos Gêneros Alimentícios Perecíveis nas Unidades Escolares
Anexo VII	Minuta do Contrato
Anexo VIII	Modelo de Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para à Alimentação Escolar.

2. DATA, LOCAL E HORA PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

2.1. O período de recebimento dos envelopes será entre os dias **24/04/2016 ÀS 08H ATÉ 15/05/2016 ÀS 18h**, em horário comercial na **Gerência de Compras, Praça Joaquim Correia, nº 55, Bairro Centro, Vitória da Conquista – Bahia, CEP: 45.000-907**, onde serão recebidos dois envelopes distintos, sendo um de **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** e outro de **PROPOSTA DE PESQUISA DE PREÇOS**, relativa à Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar.

2.2. O credenciamento será realizado até a data limite acima estabelecida. Após encerrado o prazo para credenciamento proceder-se-á a publicação do resultado do julgamento relativo à documentação de habilitação em data estabelecida neste edital.

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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:

UNIDADE REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação – SMED.

FONTE DE RECURSO: 15 – Transferências do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE / Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE Fundamental / Fundamental Mais Educação/Creches/Quilombolas Mais Educação;

FICHA: 20263015

PROJETO/ATIVIDADE: 2026

ELEMENTO: 33.90.30.00

SUBELEMENTO: 11

3.2 O valor previsto para a aquisição está exposto abaixo, obtido através de pesquisa junto ao mercado, conforme requisição que compõe o processo.

- Previsão de gastos: **R\$ 1.667.894,20** (hum milhão seiscentos e sessenta e sete mil oitocentos e noventa e quatro reais vinte centavos).



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

4. DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**4.1. ENVELOPE Nº 001 – HABILITAÇÃO – DEVIDAMENTE LACRADO****4.1.1 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) A prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) O extrato da DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 dias;
- c) Cópia das certidões de regularidade com a Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- 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, devendo constar o nome, o CPF e nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor dos gêneros constantes no referido Projeto, na forma do Anexo VIII;
- f) Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados relacionados no projeto de venda;
- g) A declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados;
- h) Prova de atendimento de requisitos previstos em lei específica, quando for o caso;
- i) Alvará da Vigilância Sanitária e/ou atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, observadas também normas estaduais e/ou municipais aplicáveis ao caso;

5. ENVELOPE Nº 02 – PESQUISA DE PREÇOS/PROJETO DE VENDA, conforme ANEXO IV.

5.1. No envelope nº 02 deverá conter a os valores da pesquisa de preços/projeto de venda. 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 e 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), conforme pesquisa de preço realizada pela unidade requisitante.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

d) Preencher todos os campos do Projeto de Venda que consta no Anexo VIII do presente Edital, com todas as informações solicitadas no formulário **Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para Alimentação Escolar**.

e) A proposta econômica deverá ser apresentada nos moldes do Anexo IV.

f) Devem constar nos Projetos de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar o nome, o CPF e o nº da DAP Física de cada agricultor familiar fornecedor quando se tratar de Fornecedor Individual ou Grupo Informal, e o CNPJ e DAP jurídica da organização produtiva quando se tratar de Grupo Formal.

6. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E AMOSTRAS

6.1. Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios e Quantidades a serem adquiridas estão conforme o **Anexos I e II** do Edital.

6.2. As amostras dos produtos deverão ser entregues em 02 (duas) unidades de cada um dos produtos em embalagem original, no prazo máximo e improrrogável de 04 (quatro) dias após o término do credenciamento.

6.3. Os gêneros, Frutas e Verduras, dispensa a apresentação das amostras.

6.3. O horário para realizar a entrega destas amostras será das 08h00 às 12h00 e das 13h30 às 17h00, na **Coordenação Municipal de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação do Município de Vitória da Conquista/BA**, situada na Rua Arachás, Quadra B, nº 66, Lote 9/10, Bairro Felícia, CEP: 45.023-065, Vitória da Conquista – BA, telefones (77) 3421-5592 e 3427-4130.

6.4. As quantidades das amostras para teste de aceitabilidade deverá estar de acordo o termo de referência, Anexo II, deste edital. As amostras serão analisadas pela Comissão de Avaliação atendendo ao disposto na Portaria, que Constitui a Comissão para Avaliação Sensorial do Programa Alimentação da Rede Municipal de Ensino.

7. LOCAL DE ENTREGA E PERIODICIDADE

7.1. Os gêneros deverão ser entregues pelos fornecedores nas Unidades de Ensino da Zona Urbana e Povoados circunvizinhos em roteiros previamente estabelecido pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – SMED, situada Rua Arachás, Quadra B, nº 66, Lote 9/10, Bairro Jurema, CEP: 45.023-065, Vitória da Conquista - BA., telefones (77) 3421-5592 e 3427-4130, 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 Municipal de Alimentação Escolar ao grupo proponente vencedor**.

7.3. A **Coordenação Municipal de Alimentação Escolar disponibilizará, em até 03 (três) dias, todas as guias relativas aos roteiros com programação de dia, da entrega e quantidades**.

7.4. No que se referem aos produtos perecíveis, estes deverão ser transportados de acordo procedimentos no ato da entrega conforme Anexo VI.

8. DA SESSÃO DO CREDENCIAMENTO





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

8.1. A sessão de Credenciamento ocorrerá internamente no dia **16 DE MAIO DE 2017, às 09:00 HORAS**, sendo possibilitado aos Interessados acompanhar tal sessão, onde serão analisados pela CPL o envelope de habilitação.

8.2. A CPL rubricará todos os envelopes e documentos neles contidos;

8.3. Serão inabilitados os interessados que:

8.3.1. Não atenderem as especificações do Edital.

8.3.2. Que tenham sido declarados inidôneos ou punidos com a pena de suspensão do direito de licitar e contratar com a administração pública.

8.4. O resultado final será divulgado aos interessados no Diário Oficial do Município. O Município de Vitória da Conquista publicará o resultado da Chamada Pública.

8.5. Todos os fatos ocorridos na sessão deverão constar em ata;

8.6. Aos inabilitados serão assegurados a possibilidade de interposição de recurso conforme instrumento editalício.

9. DOS RECURSOS

9.1 Das decisões e atos no procedimento deste Credenciamento caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação/publicação do ato ou da lavratura da ata, nos seguintes casos:

9.1.1. Habilitação ou inabilitação do requerente;

9.1.2. Anulação ou revogação do credenciamento;

9.1.3. Penalidades aplicadas.

9.2. Os recursos serão dirigidos à autoridade superior à que proferiu a decisão, por intermédio desta.

9.3. Interposto o recurso, dele será dada ciência aos demais participantes abrangidos, que poderão contrarrazoá-lo no prazo de 3 (três) dias úteis;

9.4. É vedada a apresentação de mais de um recurso sobre a mesma matéria pelo mesmo requerente.

9.5 A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por meio da afixação da Ata de julgamento do(s) recurso(s) no quadro de avisos da Comissão, e/ou de comunicação por escrito, ou, ainda, no caso de alteração do julgamento, por meio de publicação no Diário Oficial do Município (DOM)

9.6 Os recursos deverão ser entregues no de Setor Protocolo na Secretaria Municipal de Finanças e Execução Orçamentária, em dias úteis, no horário das 09h00min às 17h00min, situado à Praça Joaquim Correia, s/n, Centro- Vitória da Conquista – Bahia.

9.7 **NÃO SERÃO ACEITOS PEDIDOS DE RECURSOS ENCAMINHADOS POR E-MAIL, FAX OU OUTRO MEIO ELETRÔNICO.**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

10. PERÍODO DE FORNECIMENTO**10.1. O período de fornecimento será de 12 (doze) meses a partir da assinatura do contrato.****11. PREÇO**

A definição dos preços observou o art. 5º da Resolução GGPAE Nº 50, de 26/09/2012, (informar qual metodologia utilizada, tendo como base o art. 5º).

Art. 5º Para definição dos preços de aquisição dos produtos da agricultura familiar e suas organizações, o órgão responsável pela compra deverá realizar, no mínimo, 3 (três) pesquisas devidamente documentadas no mercado local ou regional.

§ 1º Na impossibilidade de pesquisa de preço para a compra de produtos orgânicos ou agroecológicos, os preços poderão ser acrescidos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, consoante disposto no art.17, parágrafo único, da Lei nº 12.512, de 2011.

§ 2º Fica facultada ao órgão responsável pela compra à utilização dos preços de referência estabelecidos nas aquisições do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

12. CONTRATO

12.1. 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 VII**.

13. PAGAMENTO

13.1. 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.

14. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

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

14.3. A Comissão de Licitação, em ato interno, classificará as propostas, considerando-se os critérios de seleção dos beneficiários.

14.4. Após a classificação, para priorização das propostas, deverá ser observada a seguinte ordem para desempate:

1º – os fornecedores locais do município;

2º – os fornecedores do território rural terá prioridade sobre o estado e do País;

3º - os fornecedores do estado terá prioridade sobre o País;

4º - os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

5º – os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003;

6º - Os grupos formais (organizações produtivas detentoras de Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares, detentores da Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP Física, organizados em grupos) e estes sobre os Fornecedores Individuais (detentores da DAP Física);

7º - Caso não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, em acordo com os critérios de seleção e priorização citados;

8º – organizações com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

Em caso de persistir o empate, o desempate será realizado no sorteio.

14.4.1. Deverá ser respeitado o Manual de Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar, no que concerne a contratação de produtos que sejam produzidos no próprio município onde estão localizadas as escolas, ou na mesma região.

15. RESULTADO

15.1. 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.

16. CONTRATAÇÃO

16.1. Uma vez credenciado pela Comissão para Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, o proponente deverá assinar o Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios (Anexo VII), assim que for convocado, após a homologação da Chamada Pública, sem quaisquer ônus adicionais.

16.2. Ficará ao critério da Coordenação Municipal de Alimentação Escolar o chamamento dos Credenciados.

17. RESPONSABILIDADE DOS FORNECEDORES

17.1. 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.

17.2. 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.

17.3. 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 por um período de 12(doze) meses, com possibilidade de prorrogação nos termos da legislação vigente.

17.4. O fornecedor se compromete a entregar os gêneros alimentícios nos locais definidos pela **Coordenação Municipal de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação do município de Vitória da Conquista/BA**, conforme item 7.1. deste edital.

17.5. Os produtos alimentícios, provenientes dessa Chamada Pública, devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, observadas também normas estaduais e/ou municipais aplicáveis ao caso”.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

18.2. Aplica-se, para os casos omissos deste Edital, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as Resoluções/CD/FNDE nºs 26, de 17 de junho de 2013 e 04, de 02 de abril de 2015, bem como demais normas legais pertinentes.

19. FORO

19.1. 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.

20. INFORMAÇÕES

20.1. Informações nos telefones (77) 3427-4130, falar com o **Sr. Flávio Farias de Carvalho**, e quanto ao edital falar com a **Srtª Luciana Rosa da França**, pelo e-mail: compraspmvc@hotmail.com ou pelos telefones (77) 3424 8515 / 3424 8516.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO I - RELAÇÃO DOS PRODUTOS PARA FORNECIMENTO

Modalidade: CHAMADA PÚBLICA	Número: 001/2017
---------------------------------------	----------------------------

LOTE 01 – ABÓBORA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
1.1	ABÓBORA – madura, tipo moranga, de tamanho grande, uniforme, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, embalados em saca de rafia c/ 20 Kg – quilo.	KG	5.000	10.000	3,09	30.900,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						30.900,00

LOTE 02 – ACHOCOLATADO EM PÓ						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
2.1	ACHOCOLATADO EM PÓ - Ingredientes: açúcar, cacau em pó, estabilizante lecitina de soja e aromatizante, informação nutricional com valor energético, proteína, carboidrato, gorduras totais, sódio, contem glúten. Deverá apresentar o Registro Completo no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem contendo 400 g, fardo com 10 Kg – quilo.	KG	2.000	5.000	13,49	67.450,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						67.450,00

Chamada Pública 001/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

LOTE 03 – AIPIM DESCASCADO A VÁCUO						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
3.1	AIPIM DESCASCADO À VACUO - de primeira qualidade, raízes novas, devem apresentar cor branca, descascado, em pedaço, firme, isento de material terroso, sujidades, sem danos físicos ou ecânicos, com cor, cheiro e sabor característico, na parte externa da embalagem deverá conter: procedência, data de validade, lote, CNPJ, instruções de uso, embalada em saco plástico, resistente e transparente. Embalagem 1kg - quilo.	KG	100	500	5,78	2.890,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						2.890,00

LOTE 04 - ALHO						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
4.1	ALHO - bulbo inteiro, nacional, de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho médio, devendo ser bem desenvolvido, sentos de sujidades, parasitas e larvas. o produto deverá ser obtido de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico - sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos- quilo.	KG	1.000	2.500	22,20	55.500,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						55.500,00

LOTE 05 - BANANA DA PRATA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

5.1	BANANA DA PRATA - Convencional ou agroecológica preferencialmente agroecológica, médio grau de maturação. Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiro próprio, coloração uniformes, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, ausência de sujidades, parasitas, amassões e sinais de apodrecimento – quilo.	KG	10.000	20.000	3,07	61.400,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						61.400,00

LOTE 06 – BANANA DA TERRA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
6.1	BANANA DA TERRA - convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica, médio grau de maturação. De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, coloração uniforme, bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte – quilo.	KG	10.000	15.000	4,74	71.100,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						71.100,00

LOTE 07 – BATATA DOCE						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
7.1	BATATA DOCE - convencional ou agroecológica preferencialmente agroecológica. de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, tamanho uniforme, sem sujidades. o produto deverá ser obtido de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico - sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos - quilo.	KG	100	200	4,08	816,00

Chamada Pública 001/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

VALOR TOTAL ESTIMADO R\$	816,00
---------------------------------	---------------

LOTE 08 – BATATA INGLÊSA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
8.1	BATATA INGLESA - convencional ou agroecológica preferencialmente agroecológica. graúda, lavada, lisa, de primeira, compacta, firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, com amanho uniforme. 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 - quilo.	KG	3.000	5.000	4,55	22.750,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						22.750,00

LOTE 09 – BEBIDA LÁCTEA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
9.1	BEBIDA LACTEA - de 1ª qualidade, livre de aditivos químicos e resíduos, em acidez recomendada (máximo de 0,5 a 1,5 %); de consistência semilíquido e homogênea; sabores variados. embalagem individual de 1 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. Todo estabelecimento na área de alimentos deve ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal, mediante a expedição de licença ou alvará. os alimentos deverão ser fabricados no estabelecimento que foi apresentado o alvará da vigilância	LT	30.000	45.000	6,03	271.350,00

Chamada Pública 001/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

sanitária e apresentar o manual de boas práticas de fabricação do estabelecimento (decreto – lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, capítulo ix, artigo 45, 46 e 47) - unidade.				
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$				
271.350,00				

LOTE 10 – BEIJU COM RECHEIO DE CÔCO E AÇÚCAR						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
10.1	BEIJU COM RECHEIO DE COCO E ACUCAR - de primeira qualidade, preferencialmente agroecológico, produto a base de farinha de tapioca, coco, açúcar e demais ingredientes que se fazem necessários, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrados, na embalagem deverá indicar: procedência, data de validade, CNPJ, lote e tabela nutricional, embalagem individual de 500g. 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 - quilo.	KG	100	500	13,67	6.835,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						6.835,00

LOTE 11 – BETERRABA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
11.1	BETERRABA - convencional ou agroecológica, preferencialmente ecológico. de primeira qualidade, lavada, lisa, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme. embalada em sacas de rafia contendo 20 kg. o produto	KG	1.000	3.000	3,94	11.820,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

deverá ser obtido de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico - sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos - quilo.				
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$				
11.820,00				

LOTE 12 – BISCOITO POLVILHO TIPO AVIADOR						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
12.1	BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR - formato redondo, íntegro. de primeira qualidade, produto a base de tapioca, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrados. embalagem deverá indicar: procedência, ingredientes, data de validade, cnpj, lote e tabela nutricional. 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 - quilo.	KG	1.500	2.000	14,67	29.340,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						29.340,00

LOTE 13 – CAFÉ EM PÓ KG						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
13.1	CAFE EM PO KG - (selo ABIC - sem conservantes) – café torrado e moído, com selo de pureza abic (associação brasileira da indústria do café), de primeira qualidade, sem conservantes. o produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores /	KG	5.000	6.000	18.58	111.480,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

industrializadores de alimentos. rotulagem segundo os padrões da resolução nº 259 de 20/09/2002 do ms. embalagem a vácuo, aluminizada, pacote de 250 g, fardo 05 kg – quilo.				
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$				111.480,00

LOTE 14 – CEBOLA BRANCA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
14.1	CEBOLA BRANCA - convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica. de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, sem perfurações, sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. 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- quilo.	KG	3.000	5.000	4,33	21.650,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						21.650,00

LOTE 15 – CENOURA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
15.1	CENOURA - convencional ou agroecológica preferencialmente agroecológico. especial, graúda, de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura ou cortes com coloração uniforme. o produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico - sanitárias e de boas práticas	KG	2.000	5.000	3,88	19.400,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos - quilo.				
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$				19.400,00

LOTE 16 – CHUCHU						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
16.1	CHUCHU - grão, cor, cheiro e sabor característicos. não serão tolerados defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, murcho, podridão e fibroso. o produto deverá estar fresco, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo. A embalagem deverá conter a inscrição do nome e o CNPJ do fabricante. embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão, madeira ou plástico) 20kg. a embalagem deverá ter informações sobre o produto e estar de acordo com a legislação vigente - quilo.	KG	5.000	5.000	2,93	23.440,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						23.440,00

LOTE 17 – COCO RALADO DESIDRATADO						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
17.1	COCO RALADO DESIDRATADO - Desidratado da polpa de coco; sem adição de açúcar; textura suave; sabor e odor característico do coco, não rançoso. 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-QUILO.	KG	800	1.000	25,83	25.830,00

Chamada Pública 001/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

VALOR TOTAL ESTIMADO R\$	25.830,00
---------------------------------	------------------

LOTE 18 – COLORAU						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
18.1	COLORAU - De primeira qualidade, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos; de coloração alaranjada; com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, embalado em caixa de papelão reforçado. Embalagem de 1 kg. 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-QUILO.	KG	500	1.000	13,15	13.150,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						13.150,00

LOTE 19 – COMINHO						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
19.1	COMINHO - Extrato de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sacos plásticos, transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, numero do lote, data de validade CNPJ. O produto deverá apresentar validade mínima 6 (seis) meses. Embalagem de 1kg. O produto	KG	500	1.000	20,08	20.080,00

Chamada Pública 001/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

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- QUILO.				
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$				

LOTE 20 – FARINHA DE MANDIOCA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
20.1	FARINHA DE MANDIOCA - Fina, torrada, branca, composição nutricional mínima: 82% de carboidratos e 320 Kcal; empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega de acordo com a legislação vigente. Fardo 30 x 1 kg. 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 - QUILO.	KG	5.000	8.000	5,86	46.880,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						46.880,00

LOTE 21 – FARINHA DE TAPIOCA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
21.1	FARINHA DE TAPIOCA - Primeira qualidade, classe granulada, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	KG	40	60	8,52	511,20



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

procedência, informações nutricionais, lote, CNPJ, quantidade do produto, prazo de validade. Fardo 15 x 1 kg. 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.				
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$				511,20

LOTE 22 – FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
22.1	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 - De qualidade, novo, maduro, limpo e seco, não devem conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), não devem estar murchos e sem brilho; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Será permitido o limite de 2 % de impurezas e materiais estranhos. Constituído de no mínimo de 97% de grãos. FARDO 30 x 1 Kg – QUILO.	KG	3.000	5.000	6,41	32.050,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						32.050,00

LOTE 23 – GOIABA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
23.1	GOIABA - Convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica. De primeira, redonda. in natura, frescas, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Unidade com peso médio de 60 a 80 g em caixas com 20 Kg	KG	1.000	2.000	4,29	8.580,00

Chamada Pública 001/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

VALOR TOTAL ESTIMADO R\$	8.580,00
---------------------------------	-----------------

LOTE 24 – GOMA DE TAPIOCA FRESCA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
24.1	GOMA DE TAPIOCA FRESCA - Primeira qualidade, fresca, em pedaços, lavada e peneirada, livre de impurezas. Na parte externa da embalagem deve conter procedência, tabela nutricional, lote, prazo de validade, CNPJ, quantidade do produto. Embalada em saco plástico resistente, atóxico, lacrado. Em embalagens de 1 Kg - QUILO.	KG	30	50	8,80	440,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						440,00

LOTE 25 – IOGURTE DIET						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
25.1	IOGURTE DIET - Iogurte com Polpa de Frutas (DIET) - Leite de vaca desnatado e/ou leite de vaca desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído. Preparado com frutas. Adoçado artificialmente; isento de açúcar; zero % de gordura; com polpa de fruta de sabores variados; com consistências cremosa. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Unidade com 200 ml. Fardo com 20 unidades - UNIDADE.	UN	50	70	7,10	497,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						497,00

LOTE 26 – LARANJA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

26.1	LARANJA - Convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica. De primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Unidade com peso médio de 130 a 150 g em saca de rafia com 20 kg. O produto deverá ser obtido de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	KG	5.000	7.000	2,24	15.680,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						15.680,00

LOTE 27 – LEIRE EM PÓ INTEGRAL INSTANTANEO

					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
27.1	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO - Produto obtido por desidratação do leite de vaca desnatado e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de fermentação, sem adição de soro de leite. Ingredientes: Leite desnatado, fosfato tricálcico, vitaminas (A e D), emulsificante lecitina de soja, não contém glúten. O produto deve ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	KG	10.000	12.000	18,58	222.960,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						222.960,00

LOTE 28 – MAÇÃ**Chamada Pública 001/2017**

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
28.1	MAÇÃ - Convencional ou agroecológica preferencialmente agroecológica. De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionadas em caixas de 18 Kg. 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 - QUILO.	KG	8.000	10.000	6,76	67.600,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						67.600,00

LOTE 29 – MANGA ESPADA

					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
29.1	MANGA ESPADA - Convencional ou ecológico, preferencialmente ecológico. De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa, pesando aproximadamente 100 g por unidade. O produto deverá ser obtido de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	KG	5.000	10.000	4,08	40.600,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						40.600,00

LOTE 30 – PIMENTÃO

Chamada Pública 001/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
30.1	PIMENTÃO – Graúdo, de primeira qualidade. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento, com exposição de polpa, murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. A embalagem deverá conter a procedência do produto. Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) 10kg. A embalagem deverá ter informações de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser obtido de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.	KG	3.000	5.000	4,09	20.450,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						20.450,00

LOTE 31 – POLPA DE FRUTA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
31.1	POLPA DE FRUTAS (CONGELADA) - Seleccionada (diluição 200g/1L). De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Sabores: caju, manga, e goiaba. Embalagem rotulada e transparente de 1 Kg. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico - Sanitárias e	KG	25.000	40.000	7,45	298.000,00

Chamada Pública 001/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - QUILO.				
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$				298.000,00

LOTE 32 – SUCO DE GARRAFA SABOR CAJÚ						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
32.1	SUCO DE GARRAFA SABOR CAJÚ - Ingredientes: polpa de CAJÚ (mínimo 90%) e água, conservadores e acidulantes. Com 90% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. 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. Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 litros - UNIDADE.	UN	300	500	4,00	2.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						2.000,00

LOTE 33 – SUCO DE GARRAFA SABOR MANGA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
33.1	SUCO DE GARRAFA SABOR MANGA - Ingredientes: polpa de MANGA (mínimo 90%) e água, conservadores e acidulantes. Com 90% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e	UN	300	500	4,70	2.350,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 litros - UNIDADE.				
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$				2.000,00

LOTE 34 – SUCO SABOR DE UVA						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
34.1	SUCO DE GARRAFA SABOR CAJÚ - Ingredientes: polpa de CAJÚ (mínimo 90%) e água, conservadores e acidulantes. Com 90% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. 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. Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 litros - UNIDADE.	UN	300	500	5,63	2.815,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$						2.815,00

LOTE 35 – TOMATE						
					PROJEÇÃO DE CUSTO	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	U.F	QUANT. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA	PREÇO R\$	TOTAL R\$
35.1	TOMATE - Convencional ou agroecológico, aspecto globoso, cor vermelha, graúdo, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionada em sacos de	KG	7.000	10.000	3,93	39.300,00



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

ráfia contendo 20 kg. 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 - QUILO.				
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$				39.300,00

Valor Total Estimado: **R\$ 1.667.894,20 (hum milhão, seiscentos e sessenta e sete reais, oitocentos e noventa e quatro mil e vinte centavos).**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

Modalidade: CHAMADA PÚBLICA	Número: 001/2017
---------------------------------------	----------------------------

TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA OBJETIVANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DERIVADOS DA AGRICULTURA FAMILIAR EM CUMPRIMENTO AOS CARDÁPIOS DAS CRECHES E ESCOLAS MUNICIPAIS E FILANTRÓPICAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, JUNTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

- 1. ORGÃO/SETOR LICITANTE:** Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – **SMED**;
- 2. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:** Contratação de pessoa jurídica objetivando o fornecimento de Gêneros Alimentícios derivados da agricultura familiar por empreendedores familiares rurais constituídos através de Cooperativas ou Associações detentores da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento Familiar – PRONAF/DAP JURÍDICA conforme lei vigente em cumprimento aos cardápios das creches e escolas municipais e filantrópicas da rede municipal de ensino, junto à Secretaria Municipal de Educação, atendendo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.
- 3. JUSTIFICATIVA:** A contratação em questão se faz imprescindível em razão DO CUMPRIMENTO DA RESOLUÇÃO Nº 26, DE 17 JUNHO DE 2013, ALTERADA PELA RESOLUÇÃO Nº 04, DE 02 DE ABRIL DE 2015, DA LEI 11.947 DE 16 JUNHO DE 2009 que determina a compra de no mínimo 30%, do valor global do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, dos gêneros oriundos da Agricultura Familiar conforme resolução supracitada.
- 4. PERÍODO DO CONTRATO:** 12 (doze) meses a partir da assinatura do contrato.
- 5. VALOR TOTAL ESTIMADO PARA CONSECUÇÃO DO OBJETO:** O valor total previsto para contratação é de R\$ 1.667.894,20 (Hum Milhão, Seiscentos e sessenta e sete Mil, Oitocentos e noventa e quatro Reais e vinte Centavos), obtido de acordo com a média calculada entre as cotações de preços apurados no mercado financeiro, incluso no processo licitatório.
- 6. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:** As dotações orçamentárias para classificação da despesa será oportunamente informada à época da contratação. No entanto, segue prioritariamente as Fontes de Recursos necessárias:
Unidade Requisitante: Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – SMED;
FICHA: 20263015;
PROJETO DE ATIVIDADE: 2026;
ELEMENTO DE DESPESA: 33.90.30.00;
SUB-ELEMENTO: 11;
Fontes de Recursos: 15 – Transferências do **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE/Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE** Fundamental/Fundamental Mais Educação/Creches/Quilombolas Mais Educação.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

- 7. FORMA DE PAGAMENTO:** O pagamento devido à CONTRATADA será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos gêneros do projeto de vendas, respeitando os prazos de liberações dos recursos do FNDE/PNAE, através de crédito em conta corrente a partir da apresentação da Nota Fiscal e declaração pelo Contratante do recebimento definitivo do objeto.

7.1 Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato a proponente que assim o fizer.

- 8. FORMA DE FORNECIMENTO DOS PRODUTOS:** Será gradativa, conforme escala previamente definida pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar - SMED, através da emissão e encaminhamento de Pedido(s) às respectivas cooperativas e ou associações classificadas na Chamada Pública.

É facultada a Coordenação Municipal de Alimentação Escolar e suas respectivas Unidades Escolares, rejeitarem os gêneros alimentícios no todo ou em parte, desde que as escolas estejam abastecidas ou os alimentos estejam em desacordo com as especificações e condições ofertadas.

- 9. PRAZO PARA INÍCIO DO FORNECIMENTO:**

- 9.1. As amostras deverão ser entregues, 02 (duas) unidades de cada um dos produtos em embalagem original, no prazo máximo e improrrogável de 96 (noventa e seis) horas após o término do Credenciamento.

OBs.: Os gêneros, Frutas e Verduras, dispensa a apresentação das amostras.

- 9.2. As amostras serão avaliadas pela Comissão de Controle e Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE nomeada por Portaria. Esta Comissão é composta pelos funcionários da CMAE e Conselho Municipal de Alimentação Escolar. A equipe de Avaliação Sensorial em Processos Licitatórios terá prazo indeterminado para realização dos testes.

- 9.3. Após as assinaturas do contrato, os produtos deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos.

10. DO CREDENCIAMENTO

- 10.1. A aquisição dos gêneros alimentícios dar-se-á através de Chamada Pública que é o procedimento administrativo voltado à seleção de proposta específica. Esta modalidade dispensa o processo licitatório nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009.

- 10.2. As Cooperativas e ou Associações deverão apresentar Projeto de Vendas. “Nesse sentido, os projetos de vendas devem conter os mesmos preços apresentados na Chamada Pública”. O preço de aquisição será o preço médio pesquisado e estabelecido pela Entidade Executora/CMAE/SMED.

- 10.3. No preço proposto deverão contemplar os gastos com todas as despesas que compõem o item cotado.

- 11. ENDEREÇO PARA ENTREGA:** Os gêneros deverão ser entregues pelos fornecedores nas Unidades de Ensino da zona urbana e povoado circunvizinhos em roteiros previamente estabelecido pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar – SMED, situada na Rua Arachás, Quadra B, nº 66, Lote 9/10. Bairro Felícia - Vitória da Conquista-Bahia, Cep: 45.023-065, obedecendo criteriosamente os “Procedimentos indispensáveis no ato da entrega dos gêneros alimentícios perecíveis nas Unidades Escolares”, em anexo.

- 12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:** Constituem obrigações da CONTRATADA:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

-
- 12.1. Entregar os gêneros classificados dentro do prazo previsto no item 9 deste termo;
- 12.2. Comprometer a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pelo nutricionista Responsável Técnico do município.
- 12.3. Entregar os gêneros alimentícios de forma gradativa, conforme solicitação da Coordenação Municipal de Alimentação Escolar/SMED.
- 12.4. Comprometer-se a substituir ou repor o produto quando:
- 12.4.1 Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
 - 12.4.2 O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
 - 12.4.3 Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
 - 12.4.4 O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Edital;
 - 12.4.5 O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
- 12.5. Comunicar à Coordenação Municipal de Alimentação Escolar no prazo máximo de 96 (noventa e seis) horas que antecedem a solicitação da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento da entrega prevista, justificando o inesperado.
- 12.6. Os gêneros perecíveis deverão respeitar as reivindicações da vigilância sanitária, cujas entregas, **deverão obrigatoriamente ser feitas em caminhão baú refrigerado.**
- 12.7. Manter-se, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação.
- 12.8. Responsabilizar-se pela execução do contrato, observando todas as condições estabelecidas neste instrumento.
- 12.9. Assumir inteira responsabilidade Civil e Administrativa por danos e prejuízos que causar, por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade dos gêneros licitados;
- 12.10. Comprovar, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, por meio da atualização das Certidões no Cadastro de Fornecedores do Município de Vitória da Conquista SICAD.
- 13. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:** O CONTRATANTE, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:
- 13.1. Realizar o devido pagamento, pela execução do contrato, no prazo e valor pactuados;
- 13.2. Proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, no prazo de 10 (dez) dias corridos da sua assinatura;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

- 13.3. Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato, visando a sua regularização.
- 13.4. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos e condições estabelecidas no contrato;
- 13.5. Solicitar à CONTRATADA todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;
- 13.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA ou por seus prepostos;
- 13.7. Suspender o pagamento da nota fiscal/fatura sempre que houver obrigação contratual pendente por parte da empresa contratada, até a completa regularização;
- 13.8. Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis.

14. DA CONTRATAÇÃO:

- 14.1. A contratação dos serviços objeto deste Termo de Referência dar-se-á por meio de Contrato Administrativo, a ser assinado com a empresa vencedora do certame, por ITEM de fornecimento de gêneros, observando-se os itens solicitados, conforme Minuta de Contrato a ser fornecida juntamente com o Edital de Licitação;
- 14.2. Não será efetivada a prorrogação contratual quando os preços praticados pela CONTRATADA estiverem superiores aos de mercado, admitindo-se a negociação para redução de preços;
- 14.3. Também não se realizará a prorrogação contratual quando a CONTRATADA tiver sido declarada inidônea ou suspensa no âmbito da União ou da própria CONTRATANTE, enquanto perdurarem os efeitos.

15. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 15.1. Competirá ao Contratante proceder ao acompanhamento da entrega dos objetos e registrar, todas as ocorrências e as deficiências verificadas, e em sua cópia será encaminhada a CONTRATADA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.
- 15.2. Deverá a Unidade Requisitante proceder ao acompanhamento e fiscalização da entrega do objeto.
- 15.3. A fiscalização da Administração não permitirá que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as preestabelecidas;

16. CONSIDERAÇÕES FINAIS:

- 16.1. Os produtos deverão ser entregues em endereços fornecidos pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar de acordo com as necessidades;
- 16.2. A execução dos Trabalhos previstos neste Termo de Referência não implica em qualquer relação de emprego ou vínculo trabalhista, sendo, portanto, regido sem subordinação jurídica.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO III - MEMORIAL DESCRITIVO

Modalidade: CHAMADA PÚBLICA	Número: 001/2017
---------------------------------------	----------------------------

1. OBJETO

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

ITEM	PRODUTO	TOTAL	UNIDADE
01	Abóbora	10.000	Kg
02	Achocolatado em pó	5.000	Kg
03	Aipim descascado à vácuo	500	Kg
04	Alho	2.500	Kg
05	Banana da prata	20.000	Kg
06	Banana da terra	9.000	Duz
07	Batata doce	200	Kg
08	Batata inglesa	5.000	Kg
09	Bebida láctea	45.000	Lt
10	Beiju com recheio de coco e açúcar	500	Kg
11	Beterraba	3.000	Kg
12	Biscoito polvilho tipo avoador	2.000	Kg
13	Café em pó	6.000	Kg
14	Cebola branca	5.000	Kg
15	Cenoura	5.000	Kg
16	Chuchu	8.000	Kg
17	Coco ralado desidratado	1.000	Kg
18	Colorau	1.000	Kg
19	Cominho	1.000	Kg
20	Farinha de mandioca	8.000	Kg
21	Farinha de tapioca	60	Kg
22	Feijão cariquinho tipo 1	5.000	Kg
23	Goiaba	2.000	Kg
24	Goma de tapioca fresca	50	Kg
25	Iogurte diet	70	Un
26	Laranja	7.000	Kg
27	Leite em pó integral instantâneo	12.000	Kg
28	Maçã	10.000	Kg
29	Manga espada	10.000	Kg
30	Pimentão	5.000	Kg
31	Polpa de fruta	40.000	Kg
32	Suco de garrafa sabor cajú	500	Un

Chamada Pública 001/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

33	Suco de garrafa sabor manga	500	Un
34	Suco sabor uva	500	Un
35	Tomate	10.000	Kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS/ PRAZO DE VALIDADE/ TIPO DE EMBALAGEM E ROTULAGEM:**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ALIMENTOS****ITEM 1 – ABÓBORA – quantidade de itens????????????????****1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ABÓBORA: convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica, médio grau de maturação. Extra, tipo moranga, de tamanho uniforme, sem defeitos, intacta, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaDura;
- Cor da polpaAlaranjada;
- SaborAdocicado;
- OdorSuave.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isento de resíduos de agrotóxico, não transgênico. Sem presença de perfurações e rachaduras sobre a casca. Obedecendo a período de colheita. Não senescente.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica completa em presença do pedúnculo.

6. EMBALAGEM

Embalados em saca de rafia c/ 20 kg.

ITEM 2 – ACHOCOLATADO EM PÓ**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ACHOCOLATADO EM PÓ: Ingredientes: açúcar, cacau em pó, estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Informação nutricional com valor energético, proteína, carboidrato, gorduras totais, sódio. Contém glúten. Deverá apresentar o Registro Completo no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem contendo peso médio entre 400g a 1000g, fardo com 10 Kg – QUILO.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaEm pó;
- CorMarrom escura;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

- SaborAdocicado;
- OdorCaracterístico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Valor energético, proteínas, carboidratos, gorduras totais, sódio.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução vigente.

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses.

7. EMBALAGEM

Primária: sacos de polietileno atóxico, resistente e vedado hermeticamente, com peso líquido médio entre 400g a 1000g.

Secundária: fardos plásticos resistentes ou caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 10 Kg – QUILO de peso líquido.

A embalagem deve conter as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente.

8. ROTULAGEM

Deverá apresentar rotulagem.

ITEM 3 – AIPIM DESCASCADO Á VÁCUO**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

AIPIM DESCASCADO Á VÁCUO - Convencional ou agroecológica preferencialmente agroecológica, raízes novas, de primeira qualidade, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura..... Lisa, sem rompimento;
- Cor Branca;
- SaborCaracterístico.;
- Odor Característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Boa aparência,não fibrosa, isenta de umidade, firme e compacta,

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças.

5. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

6. EMBALAGEM

Acondicionadas em embalagens com peso médio de 1kg.

ITEM 4 – ALHO**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

ALHO: bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho tipo 4 ou 5, coloração branco ou roxo, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaDura;
- Cor da polpaBranco;
- SaborCaracterístico;
- OdorCaracterístico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isento de resíduos de agrotóxico. Sem presença de perfurações e rachaduras sobre a casca. Obedecendo a período de colheita. Não senescente.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica completa em presença do pedúnculo.

6. EMBALAGEM

Acondicionadas em embalagens com próprias de 10kg acondicionadas em sacos de 1kg.

ITEM 5 – BANANA DA PRATA**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BANANA DA PRATA - Convencional ou agroecológica preferencialmente agroecológica, médio grau de maturação. Em pencas, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiro próprio, coloração uniformes, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, ausência de sujidades, parasitas, amassosões e sinais de apodrecimento.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Amadurecimento natural, com ausência de carbureto.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

5. PRAZO DE VALIDADE

Com maturação fisiológica média.

6. EMBALAGEM

Acondicionadas em caixas, em unidades de peso médio entre 70g e 100g.

ITEM 6 – BANANA DA TERRA**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BANANA DA TERRA - convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica, médio grau de maturação. De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, coloração uniforme, bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura..... Lisa;
- Cor Amarelo esverdeado;
- Sabor Doce;
- 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

Acondicionados em caixas, peso médio entre 120g e 160g por unidade.

ITEM 7 – BATATA DOCE**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BATATA DOCE - convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica, médio grau de maturação. De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, coloração uniforme, bem desenvolvida, compacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura..... Lisa;
- Cor Branca ou Roxa;
- Sabor Doce;
- Odor Característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, com cascas limpas, de ótima qualidade, sem presença de coloração verde, compactas e firmes.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças. Isentas de brocas e coloração verde.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

5. PRAZO DE VALIDADE

Até 100 (cem) dias de plantio.

6. EMBALAGEM

Em saca de rafia com peso médio de 20 Kg.

ITEM 8 – BATATA INGLESA**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BATATA INGLESA - Convencional ou agroecológica preferencialmente agroecológica. Graúda, lavada, lisa, de primeira, compacta, firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, com tamanho uniforme. 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

- TexturaLisa;
- CorAmarelada;
- SaborCaracterístico;
- OdorCaracterístico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, com cascas limpas, de ótima qualidade, sem presença de coloração verde, compactas e firmes.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças. Isentas de brocas e coloração verde.

5. PRAZO DE VALIDADE

Até 100 (cem) dias de plantio.

6. EMBALAGEM

Em saca de rafia com peso médio de 20 Kg.

ITEM 9 – BEBIDA LÁCTEA**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BEBIDA LÁCTEA - De 1ª qualidade, livre de aditivos químicos e resíduos, em acidez recomendada (máximo de 0,5 a 1,5 %); de consistência semilíquido e homogênea; sabores variados. Embalagem individual de 200 ml - UNIDADE. 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. Todo estabelecimento na área de alimentos deve ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal, mediante a expedição de licença ou alvará. Os alimentos deverão ser fabricados no estabelecimento que foi apresentado o alvará da vigilância sanitária e apresentar o manual de boas práticas de fabricação do estabelecimento (DECRETO – LEI Nº 986, DE 21 DE OUTUBRO DE 1969, capítulo IX, artigo 45, 46 e 47).

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaPastosa;
- CorDe acordo a fruta;
- SaborAdocicado característico da fruta;
- OdorAgradável.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Boa aparência, isento de viscosidade, com baixo teor de gordura, em temperatura de refrigeração.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de fungos e leveduras, adequado ao consumo humano.

5. PRAZO DE VALIDADE

15 (quinze) dias após a fabricação.

6. EMBALAGEM

Embalagem individual de 200 ml.

7. ROTULAGEM

Tabela nutricional de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC 39 e 40.

ITEM 10 – BEIJÚ C/ RECEHIO DE COCO E AÇÚCAR**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BEIJÚ C/ RECEHIO DE COCO E AÇÚCAR - De primeira qualidade, produto a base de tapioca, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrada. Embalagem deverá indicar, procedência, ingredientes, data de validade, CNPJ, lote e tabela nutricional. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas - Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Livres de contaminação química, física ou biológica, com aspecto de produto novo.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 60(sessenta) dias a partir da data de entrega.

6. EMBALAGEM

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

ITEM 11 – BETERRABA**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BETERRABA: convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica, médio grau de maturação. De tamanho uniforme, sem defeitos, intacta, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaDura;
- CorRoxa;
- SaborAdocicado;
- OdorSuave.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isento de resíduos de agrotóxico, não transgênico. Sem presença de perfurações e rachaduras sobre a casca. Obedecendo a período de colheita.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica média.

6. EMBALAGEM

Embalados em saca de rafia c/ 20 kg.

ITEM 12 – BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

BISCOITO POLVILHO TIPO AVOADOR - Formato redondo, íntegro. De primeira qualidade, produto a base de tapioca, textura crocante, livres de contaminação química, física ou biológica, acondicionada em sacos transparentes, atóxicos e lacrada. Embalagem deverá indicar, procedência, ingredientes, data de validade, CNPJ, lote e tabela nutricional. 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

- TexturaCrocante;
- CorAmarelo claro;
- SaborAgradável ao paladar;
- OdorSuave.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Livres de contaminação química, física ou biológica, com aspecto de produto novo.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. PRAZO DE VALIDADE

Deverá apresentar validade mínima de 60(sessenta) dias a partir da data de entrega.

6. EMBALAGEM

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

ITEM 13 - CAFÉ EM PÓ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

CAFÉ EM PÓ, SELO ABIC, SEM CONSERVANTES: Café torrado e moído, com selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café), de primeira qualidade, sem conservantes. Rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. Embalagem a vácuo, aluminizada, pacote de 250 g, fardo 05 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

- TexturaPó fino e homogêneo;
- CorPreta;
- SaborSuave;
- OdorCaracterístico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

100% puro, sem presença de outros grãos.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. *Serão exigidos os laudos de *Coliformes a 45°C*, *Salmonellas* e *S. coag*, Positiva.

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.

6. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 12 (doze) meses.

7. EMBALAGEM

Primária: pacotes de 250 g e/ou 500 g em embalagem aluminizada, a vácuo, reembalados em fardos de 5 Kg - QUILO. Contendo as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente.

ITEM 14 – CEBOLA BRANCA**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

CEBOLA BRANCA: Tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Isentas de sujidades, parasitas e larvas.

O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. A embalagem deverá conter a procedência do produto. Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) 10 Kg. A embalagem deverá ter informações de acordo com a legislação vigente.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaFirme;
- CorBranca;
- SaborCaracterístico;
- OdorForte.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças.

5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica média.

6. EMBALAGEM

Embalados em saca de rafia c/ 20 kg.

ITEM 15 – CENOURA**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

CENOURA: convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica, médio grau de maturação. De tamanho uniforme, sem defeitos, intacta, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaDura;
- CorLaranja;
- SaborAdocicado;
- OdorSuave.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isento de resíduos de agrotóxico, não transgênico. Sem presença de perfurações e rachaduras sobre a casca. Obedecendo a período de colheita.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica média.

6. EMBALAGEM

Embalados em saca de rafia c/ 20 kg.

ITEM 16 - CHUCHU**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

CHUCHU – Graúdo convencional ou agroecológico preferencialmente agroecológico. Não serão tolerados defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, murcho, podridão e fibroso. O produto deverá estar fresco, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura Lisa;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

- Cor Verde claro;
- Sabor Característico;
- Odor Suave.

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.

ITEM 17 - COCO RALADO DESIDRATADO

COCO RALADO DESIDRATADO: Desidratado da polpa de coco; sem adição de açúcar; textura suave; sabor e odor característico do coco, não rançoso. 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.....Branca;
- Sabor..... Característico;
- Odor..... Característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Extra úmido;

Sacarose: máximo 30%.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02.01.01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 10*, item f, publicada no DOU, Seção I, em 10.01.01. **Serão exigidos os laudos de Coliformes a 45°C, Salmonellasp. e S. coag, Positiva.*

5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

*De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS.***6. PRAZO DE VALIDADE**

Mínimo de 10 (dez) meses, a partir da data de fabricação.

7. EMBALAGEM

Embalagem de 100 g. Caixa de 2,5 Kg com 50 unidades – QUILO.

8. ROTULAGEM

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

ITEM 18 – COLORAU**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

COLORAU - De primeira qualidade, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos de coloração alaranjado, com aspecto, cor e cheiro próprio, isentos de materiais estranhos sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, embalado em caixa de papelão reforçado. Embalagem de 1 kg. 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;
- Cor Alaranjado;
- Sabor Característico;
- Odor Suave.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Isento de substâncias estranhas, com textura em pó fino de boa qualidade.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. PRAZO DE VALIDADE

Máximo de 6(seis) meses após a fabricação.

6. EMBALAGEM

Sacos plásticos de pelo máximo de 1 (um) kg.

7. ROTULAGEM

Com data de fabricação e validade.

ITEM 19 – COMINHO**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

COMINHO EM PÓ - Extrato de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sacos plásticos, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, CNPJ. O produto deverá apresentar validade mínima 6 (seis) meses. Embalagem de 1 Kg. 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;
- Cor Marrom;
- Sabor Picante;
- Odor Suave.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Isentos de sujidades e substâncias estranhas, com textura em pó fino de boa qualidade.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. PRAZO DE VALIDADE

Máximo de 6(seis) meses após a fabricação.

6. EMBALAGEM

Sacos plásticos de pelo máximo de 1 (um) Kg.

7. ROTULAGEM

Com data de fabricação e validade.

ITEM 20 – FARINHA DE MANDIOCA BRANCA**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

FARINHA DE MANDIOCA BRANCA - Fina, torrada, branca, composição nutricional mínima: 82% de carboidratos e 320 Kcal; empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega de acordo com a legislação vigente. Fardo 30 x 1 kg. 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 Branca;
- Sabor Agradável;
- Odor Suave.

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

Mínimo de 5(cinco) meses após a fabricação.

6. EMBALAGEM

Em sacos plásticos transparente com peso máximo de 1 Kg, reembalados em fardos de 30 Kg.

7. ROTULAGEM

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

ITEM 21 – FARINHA DE TAPIOCA

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

FARINHA DE TAPIOCA -crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido da fécula das raízes da mandioca sadia, empacotado em sacos plásticos, limpos, transparentes, resistentes, atóxicos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, quantidade do produto. 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 Característica;
- Cor Branca;
- Sabor Característica;
- Odor Característica;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

6. EMBALAGEM

Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.

7. ROTULAGEM

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

ITEM 22 – FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Novo, maduro, limpo e seco, não devem conter perfurações (carunchos e outros insetos); não devem estar esbranquiçados (mofo), não devem estar murchos e sem brilho; não devem apresentar cheiro estranho (inseticida). Será permitido o limite de 2 % de impurezas e materiais estranhos. Constituído de no mínimo de 97% de grãos. FARDO 30 x 1 Kg – QUILO.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto..... Grãos;
- Cor.....Próprio;
- Sabor (após cocção).....Característico;
- Odor (antes e após cocção).....Característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

UmidadeMáximo de 14%.

De acordo com a Instrução Normativa nº. 12/2008 – MAPA.

4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E/OU MICROSCÓPICAS

Matérias estranhas e impurezas..... Máximo 0,5%;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

De acordo com a RDC nº. 175, de 08/07/03, ANVISA/MS e Instrução Normativa nº. 12/08 – M.A.P.A.

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 6 (seis) meses.

6. EMBALAGEM

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

7. ROTULAGEM

Contendo as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259, 20.09.2002 e RDC nº. 359 e 360, 23.12.2003 da ANVISA/MS.

ITEM 23 – GOIABA**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

GOIABA: convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica, médio grau de maturação. De tamanho uniforme, sem defeitos, intacta, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaDura;
- Cor Característico;
- SaborAdocicado;
- OdorSuave.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isento de resíduos de agrotóxico. Sem presença de perfurações e rachaduras sobre a casca. Obedecendo a período de colheita.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica média.

6. EMBALAGEM

Embalados em caixa de papelão, protegida individualmente com divisórias de papelão ondulado. Contendo em média 20kg.

ITEM 24 – GOMA FRESCA**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

GOMA FRESCA: Fécula de mandioca hidratada, de coloração branca, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaDura;
- Cor.....Branco;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

- SaborCaracterístico;
- OdorCaracterístico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto isento de qualquer substância estranha ou nociva, odor e sabor estranhos.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças, isenta de sujidades.

5. PRAZO DE VALIDADE

Produto com validade mínima de 6 meses, sob congelamento, a contar da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Deverá estar embalado em plástico, transparente, resistente, bem vedado, contendo 500g.

ITEM 25 – IOGURTE DIET**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

IOGURTE DIET - iogurte com polpa de frutas, isento de açúcares simples. De 1ª qualidade, livre de aditivos químicos e resíduos, em acidez recomendada (máximo de 0,5 a 1,5 %); de consistência semissólida e homogênea;

Embalagem individual de 200 ml - UNIDADE. 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. Todo estabelecimento na área de alimentos deve ser previamente licenciado pela autoridade sanitária competente estadual, distrital ou municipal, mediante a expedição de licença ou alvará.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaSemi sólida;
- CorDe acordo a fruta;
- SaborCaracterístico;
- OdorAgradável.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Boa aparência, isento de viscosidade, com baixo teor de gordura, em temperatura de refrigeração.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de fungos e leveduras, adequado ao consumo humano.

5. PRAZO DE VALIDADE

15 (quinze) dias após a fabricação.

6. EMBALAGEM

Embalagem individual de 200 ml.

7. ROTULAGEM

Tabela nutricional de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC 39 e 40.

ITEM 26 – LARANJA

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

LARANJA: convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica, médio grau de maturação. De tamanho uniforme, sem defeitos, intacta, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura Mole;
- Cor Característico;
- Sabor Adocicado;
- Odor Suave.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isento de resíduos de agrotóxico. Sem presença de perfurações e rachaduras sobre a casca. Obedecendo a período de colheita.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica média.

6. EMBALAGEM

Embalados em saca de rafia c/ 20kg.

ITEM 27 – LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Deverá ser produto de procedência nacional. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem, deverá satisfazer aos padrões de leite integral. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, aprovado pela Portaria nº 368, de 04/09/97, M.A.A. É recomendado que o estabelecimento de leite tenha implantado o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria nº 46, de 10/02/98, M.A.P.A.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura Pó;
- Cor Branca amarelado;
- Sabor Característico;
- Odor Característico;

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

Mínimo de 12 (doze) meses.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

6. EMBALAGEM

A embalagem primária do produto poderá ser , material laminado PET (poliéster) metalizado/PEBD (polietileno de baixa densidade), vedada hermeticamente e conter peso líquido de 200gr de produto.

A embalagem secundária do produto deverá ser: caixa de papelão reforçado, no formato retangular, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada ou sacos (de papel ou plástico) resistentes lacrados.

7. ROTULAGEM

Com nome do produto, diluição, rendimento, data de fabricação e validade, com manual de Boas Práticas da Inspeção Sanitária

ITEM 28 – MACÃ**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MACÃ: convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica, médio grau de maturação. De tamanho uniforme, sem defeitos, intacta, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaDura;
- Cor Característico;
- SaborAdocicado;
- OdorSuave.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isento de resíduos de agrotóxico. Sem presença de perfurações e rachaduras sobre a casca. Obedecendo a período de colheita.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

5. PRAZO DE VALIDADE

Entrega com maturação fisiológica média.

6. EMBALAGEM

Embalados em caixa de papelão com protegida individualmente com divisórias de papelão ondulado. Contendo em média 18kg, com peso médio de 100 a 130g por unidade.

ITEM 29 – MANGA ESPADA**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

MANGA: convencional ou agroecológica, preferencialmente agroecológica, médio grau de maturação. De tamanho uniforme, sem defeitos, intacta, livre de material terroso ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- TexturaDura;
- Cor Característico;
- SaborAdocicado;
- OdorSuave.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, isento de resíduos de agrotóxico. Sem presença de perfurações e rachaduras sobre a casca. Obedecendo a período de colheita.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas e doenças, isenta de sujidades, 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 plástico contendo em média 10kg.

ITEM 30 – PIMENTÃO**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

PIMENTÃO – Graúdo, de primeira qualidade. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou rendimento como podridão, fermento, com exposição de polpa, murcho, queimado de sol e com deformação grave. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos, aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. A embalagem deverá conter a procedência do produto. Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) 10 Kg. A embalagem deverá ter informações de acordo com a legislação vigente. 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

- TexturaFirme;
- CorVerde;
- SaborÁcido suave;
- OdorSuave.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

Embalagem poderá ser retornável (plástica) ou descartável (papelão) 10 Kg.

ITEM 31 – POLPA DE FRUTAS**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

POLPA DE FRUTA CONGELADA - Seleccionada (diluição 200g/1L). De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Sabores cajá, manga, e goiaba, embalagem Rotulada e transparente de 1 Kg. 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 Homogênea;
- Cor De acordo a fruta;
- Sabor Adocicado;
- Odor Suave.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

De primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, isenta de contaminação. Isentas de sujidades e substâncias tóxicas.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausência de pragas, fungo e microrganismos.

5. PRAZO DE VALIDADE

Período de validade de 6 (seis) meses.

6. EMBALAGEM

Em saco transparente, resistente, atóxico de 1 Kg.

7. ROTULAGEM

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

ITEM 32 – SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR CAJÚ**1. DESCRIÇÃO DOPRODUTO**

SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR CAJÚ - Ingredientes: polpa de frutas (mínimo 60%), água, conservadores e acidulantes, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. 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

- Aparência Líquido denso;
- Cor De acordo com os constituintes;
- Sabor Característico da fruta;
- Odor Característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Suco de manga, (no mínimo com 9º brix)..... Mínimo 6%.

Acidez em ácido cítrico Mínimo 0,1%.

O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. Deverá estar de acordo com a Portaria 544/98 – M.A.P.A.NTA 21 e NTA 02.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 17*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. *Exigências de laudos: Coliformes a 35°C.

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 Litros.

7. ROTULAGEM

Com prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da entrega. Contendo as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259,20/09/2002 da ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 da ANVISA/MS.

ITEM 33 – SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR MANGA**1. DESCRIÇÃO DOPRODUTO**

SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR MANGA - Ingredientes: polpa de frutas (mínimo 60%), água, conservadores e acidulantes, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. 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

- Aparência Líquido denso;
- Cor De acordo com os constituintes;
- Sabor Característico da fruta;
- Odor Característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Suco de manga, (no mínimo com 9º brix)..... Mínimo 6%.

Acidez em ácido cítrico Mínimo 0,1%.

O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. Deverá estar de acordo com a Portaria 544/98 – M.A.P.A.NTA 21 e NTA 02.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 17*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. *Exigências de laudos: Coliformes a 35°C.

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 Litros.

7. ROTULAGEM

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

Com prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da entrega. Contendo as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259,20/09/2002 da ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 da ANVISA/MS.

ITEM 34 – SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR UVA**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

SUCO CONCENTRADO EM GARRAFA SABOR UVA - Ingredientes: polpa de frutas (mínimo 60%), água, conservadores e acidulantes, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas. O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. 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

- Aparência Líquido denso;
- Cor De acordo com os constituintes;
- Sabor Característico da fruta;
- Odor Característico.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Suco de manga, (no mínimo com 9º brix)..... Mínimo 6%.

Acidez em ácido cítrico Mínimo 0,1%.

O produto deve ser isento de sódio e gorduras. Rendimento: diluição mínima de 1/4. Deverá estar de acordo com a Portaria 544/98 – M.A.P.A.NTA 21 e NTA 02.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 17*, item b, publicada no DOU, Seção I, em 10/01/01. *Exigências de laudos: Coliformes a 35°C.

5. PRAZO DE VALIDADE

No mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega.

6. EMBALAGEM

Embalagem em garrafas de 500 ml, acondicionadas em caixa de 6 Litros.

7. ROTULAGEM

Com prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da entrega. Contendo as seguintes informações impressas de forma indelével: peso, nome do alimento, marca ou identificação do fabricante com endereço do mesmo, informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, validade e número de lote de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº. 259,20/09/2002 da ANVISA/MS; RDC nº. 359 e 360, 23/12/2003 da ANVISA/MS.

ITEM 35 - TOMATE**1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

TOMATE - Aspecto globoso, cor vermelha, gráudo, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos, fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionada em sacos de ráfia contendo 20 kg. O produto deverá ser





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

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;
- Cor Vermelho;
- Sabor Adocicado;
- Odor Suave.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Produto in natura isento de resíduos de agrotóxicos, não transgênico. Sem presença de perfurações e amassados. Obedecendo a 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 sacos de rafia com peso de 20 Kg.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA DE PESQUISA DE PREÇO

Modalidade: CHAMADA PÚBLICA	Número: 001/2017
---------------------------------------	----------------------------

1. Razão Social da Empresa: XX
2. CNPJ nº: XXXXXXXXXXXXXXX - Insc. Est nº: XXXXXXXXXXXXXXX - I. Mun nº: XXXXXXXXXXX
3. Endereço: XX
4. Telefone: (DDD) _____ Fax: _____
5. Validade da Proposta: **120(cento e vinte) dias**
6. Prazo de Pagamento: cfe. Edital
7. Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____
8. Rep. da Empresa: _____ Cargo: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
9. RG nº: XX.XXX.XXX-XX - CPF nº: XXX.XXX.XXX-XX
10. Apresentamos nossa Proposta para fornecimento de alimentos, na forma determinada pelo edital **Chamada Pública** ____/2017, acatando todas as estipulações consignadas no Edital, conforme segue:

LOTE XX (XXXX) – DESCRIÇÃO DO LOTE

ITEM	Descrição do Produto	Apresent.	Quant.	Valores de Referência	
				Valor Unitário	Valor Total
X.X					
X.X					
Valor Total do Lote XX					

11. No preço estão contidos todos os custos e despesas diretas e indiretas, tributos incidentes, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e comerciais, taxa de administração e lucro, materiais e mão-de-obra a serem empregados, seguros, fretes, transportes, e quaisquer outros necessários ao fiel e integral cumprimento do objeto deste Contrato e seus Anexos.

12. Declaramos que tomamos conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação e que atendemos a todas as condições do Edital.

UF, de de 2017.

CARIMBO / CNPJ E ASSINATURA DO
REPRESENTANTE DA EMPRESA.**Chamada Pública 001/2017**

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO V - METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

Modalidade: CHAMADA PÚBLICA	Número: 001/2017
---------------------------------------	----------------------------

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 / Nº. 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, imediatamente após a fase de habilitação”.

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

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 arrematação do lote, no prazo de até 03 (três) dias úteis, improrrogáveis, com uma relação de amostras em papel timbrado da empresa, em 02 (duas) vias, contendo: número do item e marca do produto, 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 das marcas e referências consignadas na proposta de preços apresentada.

02. Após a finalização do período estipulado para entrega de amostras, a responsável técnica da CMAE, verificará se as especificações de rótulo e embalagem das amostras atendem ao que foi solicitado em Edital. As amostras poderão ser desclassificadas nesta etapa, caso sejam verificados erros, omissões ou contradições entre os dados informados no rótulo, no conteúdo da embalagem e na documentação apresentada.

03. Após a citada verificação, a aplicação do teste de aceitabilidade será realizada nos itens que apresentarem marcas desconhecidas, marcas anteriormente reprovadas pela CMAE e àquelas que a CMAE julgar necessário.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

As amostras passarão, também, por análise sensorial, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura, se 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 e bebidas, por meio da escala hedônica de 9 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 licitatório caso apresente índice de aceitabilidade superior a 85% no teste de aceitabilidade por atributos.

Cada produto será preparado na Coordenação de Alimentação Escolar conforme as instruções de 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





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

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 = $(\text{n}^\circ. \text{ de provadores que atribuíram notas maiores ou iguais a } 7 / \text{n}^\circ. \text{ total de provadores}) \times 100$.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO VI – PROCEDIMENTOS INDISPENSÁVEIS NO ATO DA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS NAS UNIDADES ESCOLARES

Modalidade: CHAMADA PÚBLICA	Número: 001/2017
---------------------------------------	----------------------------

Com a finalidade de manter o controle, qualidade e a lisura na execução do contratado, as entregas nas Unidades de Ensino deve obedecer restritamente ao Roteiro de entrega, estabelecido semanalmente pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar. Como garantia do seu cumprimento, seguem abaixo os procedimentos a serem adotados:

1. Pegar os Roteiros que serão disponibilizados pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar semanalmente a cada sexta-feira pela manhã. Estes Roteiros serão referentes aos gêneros necessários ao cumprimento do cardápio da semana seguinte. As entregas serão de forma gradativa, conforme escala previamente definida pela Coordenação.
2. Deve obedecer o quantitativo estabelecido no Roteiro de Entrega. É terminantemente proibido ao fornecedor alterar a quantidade estabelecida para mais. O excedente não será contabilizado na prestação de contas.
3. É facultada a Coordenação Municipal de Alimentação Escolar e suas respectivas Unidades Escolares, rejeitarem os gêneros alimentícios, no todo ou em parte, desde que as escalas estejam abastecidas ou os alimentos estejam em desacordo com as especificações e condições ofertadas.
4. Em caso do não recebimento por qualquer que seja o motivo, o Fornecedor deve informar no recibo de entrega o motivo com a assinatura do responsável pelo recebimento da unidade escolar.
5. Comprometer-se a substituir ou repor o produto quando:
 - Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
 - O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
 - Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
 - O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Edital;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

-
- O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.
 - 6. Comunicar a Coordenação Municipal de Alimentação Escolar no prazo máximo de 96 (noventa e seis) horas que antecede a solicitação da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento da entrega prevista, justificando o inesperado.
 - 7. Ter um recibo de entrega personalizado com 3 (três) **vias numeradas – números iguais** (ex.: por entrega: 1º via nº 15, 2º via nº 15 e 3º via nº 15). As vias serão entregues seguindo a seguinte ordem: **Primeira via** = Fornecedor; **Segunda via** = Coordenação Municipal de Alimentação Escolar; **Terceira via** = Unidade de Ensino.
 - 8. Prestar contas das entregas efetuadas, junto ao setor de controle de execução física de contratos da Coordenação, ao termino de cada entrega impreterivelmente.
 - 9. Preencher os recibos de forma legível. **Não** pode haver rasuras. Os recibos que estiverem rasurados serão desconsiderados na prestação de contas, ficando estes sobre a responsabilidade do fornecedor.
 - 10. Entregar todos os gêneros alimentícios em todas as unidades escolares até as quartas-feiras, impreterivelmente.
 - 11. Fornecer os gêneros obedecendo à especificação do Edital, por ex.: *“BATATA INGLESA, convencional ou ecológica, com cascas limpas, de ótima qualidade, sem presença de coloração verde, compactas e firmes. Ausência de pragas e doenças”*.

OBS.: Todas as vias (1º, 2º e 3º) serão confrontadas na prestação de contas. Ao constatar alguma irregularidade, implicará em notificação emitida pela Coordenação Municipal de Alimentação Escolar, podendo ter suspensão de entrega, cancelamento de contratos e penalidades contratuais.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

ANEXO VII – MINUTA DO CONTRATO

Modalidade: CHAMADA PÚBLICA	Número: 001/2017
---------------------------------------	----------------------------

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA E _____.

O **MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA**, Estado da Bahia, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Joaquim Correia, n.º 55, Centro, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 14.239.578/0001-00, aqui denominado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **HERZEM GUSMAO PEREIRA**, brasileiro, casado, jornalista e radialista, portador do RG n.º 00.681.076-41/SSP-BA, inscrito no CPF/MF sob o n.º 069.669.265-15, podendo ser localizado no mesmo endereço acima, e _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, sediada na _____(UF), doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). _____, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador (a) do RG n.º _____ SSP/(UF), inscrito no CPF/MF sob o n.º _____, residente e domiciliado na _____, n.º _____, Bairro _____, Município – (UF), celebram entre si **CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR**, conforme **CHAMADA PÚBLICA n.º _____**, nos termos das Leis Federais n.ºs 11.947/09 e 8.666/93, e ainda mediante as cláusulas e condições seguintes:

Cláusula Primeira – DO OBJETO

Este contrato tem por objeto o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, PARA ATENDER À REDE MUNICIPAL DE ENSINO, CRECHES MUNICIPAIS E FILANTRÓPICAS, COM VISTAS AO CUMPRIMENTO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNE**, junto à Secretaria Municipal de Educação – SMED, com recursos provenientes de transferência do FNDE e de convênio PNAE, conforme especificações abaixo, incluindo as constantes do Edital, que passam a fazer parte deste contrato como se estivessem aqui transcritas:

Item n.º	Descrição do Produto	U.F.	Quant.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$

- 1.1. Todos os produtos descritos acima devem estar em consonância com as determinações contidas nas resoluções da Anvisa/MS;
- 1.2. Os alimentos devem ser de primeira qualidade, sem amassados, devidamente acondicionados para evitar a contaminação ou deterioração.

Cláusula Segunda – DO FORNECIMENTO

A entrega dos produtos licitados, objeto deste contrato, será realizada de forma gradativa, no prazo de até 10 (dez) dias, a contar do recebimento da Ordem de Compra, pela CONTRATADA.

- 2.1. O transporte dos produtos deverá ser feito em veículo apropriado, conforme exigências da Vigilância Sanitária;

Chamada Pública 001/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

- 2.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, de forma gradativa, nas unidades de ensino das zonas urbana e rural, em roteiros previamente estabelecidos pela Unidade Requisitante;
- 2.3. Cada item deverá respeitar as especificações da cláusula primeira, sem prejuízo das constantes dos anexos do Edital de Chamada Pública, descrito no preâmbulo, as quais integram o presente instrumento, mesmo que não transcritas neste termo.

Cláusula Terceira – DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE

Pelo fornecimento dos produtos, objeto deste contrato, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, o valor total de R\$ _____, (_____ reais), por meio de depósito/transferência bancária na conta n.º _____ - Agência _____, do Banco _____ em nome da CONTRATADA, estando incluso neste preço todos os custos, tais como impostos, taxas, descargas, fretes, etc.

- 3.1. O CONTRATANTE se reserva o direito de recolher e/ou reter, no valor pago, tributos que sejam de sua competência ou dos quais seja responsável ou substituto tributário;
- 3.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega dos gêneros alimentícios do projeto de vendas, respeitando os prazos de liberações dos recursos do FNDE/PNAE, através de crédito em conta corrente a partir da apresentação de Nota Fiscal/fatura, emitida de acordo com a Ordem de Compra, devidamente vista pela Secretaria Municipal de Educação - SMED, para liquidação e pagamento do empenho correspondente e declaração pelo Contratante do recebimento definitivo do objeto;
- 3.2.1. Este item somente terá eficácia após a vistoria realizada pelo responsável técnico e manifesta anuência do CONTRATANTE;
- 3.3. O preço aqui pactuado será fixo e irrevogável, salvo quando, por algum fato ou motivo excepcional, imprevisível ou superveniente, devidamente comprovado junto ao CONTRATANTE, as obrigações para uma das partes tornarem-se demasiadamente onerosas, constatando-se, deste modo, uma quebra do equilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- 3.4. Caso ocorra o fato descrito no item “3.3”, a CONTRATADA deverá solicitar formalmente ao CONTRATANTE o reajuste do valor pactuado, acostando os devidos documentos que sustentem a procedência do pleito;
- 3.4.1. Munida da solicitação e documentos mencionados no item “3.4”, e após estudo de mercado que comprove a situação fática descrita, a Gerência de Compras encaminhará o processo à Procuradoria Geral do Município para emissão de parecer jurídico.
- 3.5. Qualquer erro ou omissão ocorrido na documentação fiscal será motivo de correção por parte do CONTRATANTE e haverá, em consequência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.

Cláusula Quarta – DO PRAZO

Este contrato terá vigência de ____ de _____ de ____ até ____ de _____ de _____, admitindo-se a sua rescisão ou prorrogação na forma prevista na Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

- 4.1. Não obstante o prazo do contrato, especificado nesta cláusula, a CONTRATADA fica vinculada ao CONTRATANTE, para efeito da garantia dos gêneros alimentícios, ficando responsável pela substituição, caso estejam imperfeitos ou apresentem algum vício.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

Cláusula Quinta – DA DOTACÃO

As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta da Rubrica Orçamentária da Secretaria Municipal de Educação – SMED: Atividade __, Elemento __, Sub-elemento __ e Fontes de Recurso __ e __, conforme Nota de Empenho nº ____.

Cláusula Sexta – DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO

O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do CONTRATANTE, nos termos da cláusula segunda, sob pena de imediata extinção.

Cláusula Sétima – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da CONTRATADA:

- 7.1. Entregar os gêneros alimentícios dentro do prazo previsto na Cláusula Segunda;
- 7.2. Substituir os produtos, mesmo que entregues e aceitos, desde que comprovada a existência de vícios de qualidade ou quantidade, má-fé do fornecedor ou condição inadequadas de transporte que comprometa a integridade dos alimentos;
- 7.3. Fornecer os gêneros perecíveis respeitando as reivindicações da vigilância sanitária cujas entregas deverão ser feitas obrigatoriamente em caminhão baú refrigerado;
- 7.3. Responsabilizar-se pela execução do contrato, observando as condições estabelecidas neste instrumento;
- 7.4. Assumir inteira responsabilidade Civil e Administrativa por danos e prejuízos que causar, por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto deste Contrato;
- 7.5. Comunicar à Coordenação Municipal de Alimentação Escolar, no prazo máximo de 04 (quatro) dias, que antecedem a solicitação da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento da entrega prevista, justificando o inesperado;
- 7.6. Comprovar, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na Chamada Pública, por meio da atualização das Certidões no Cadastro de Fornecedores do Município de Vitória da Conquista – SICAD, na forma dos arts. 1º, §4º e 4º do Decreto Municipal nº 14.872, de 28 de dezembro de 2012.

Cláusula Oitava – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O CONTRATANTE, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

- 8.1. Realizar o devido pagamento, pela execução do contrato, no prazo e valor pactuados;
- 8.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 8.3. Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato, visando a sua regularização;
- 8.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, através de servidor especialmente designado.
- 8.5. Suspender o pagamento da nota fiscal/fatura sempre que houver obrigação contratual pendente por parte da empresa contratada, até a completa regularização.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

Cláusula Nona – DA FISCALIZAÇÃO

Competirá ao CONTRATANTE, através de servidor designado pela **Unidade Requisitante (Secretaria Municipal de Educação - SMED)**, proceder à fiscalização de toda execução do Contrato, verificando o cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas, em todos os seus aspectos, consoante o disposto no art. 67, da Lei n.º 8.666/1993.

- 9.1. O fiscal do contrato será o servidor _____(nome), _____(matricula), lotado _____;
- 9.2. O fiscal registrará todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas ou defeitos observados;
- 9.3. A ação ou omissão, total ou parcial da Fiscalização do CONTRATANTE não eximirá a CONTRATADA, no que couber da responsabilidade na execução do contrato.

Cláusula Décima – DO RECEBIMENTO

O recebimento se dará em caráter provisório, inicialmente, pelo servidor encarregado para este fim, até a verificação da conformidade dos bens com as especificações no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas.

- 10.1. Após o decurso do prazo especificado acima, será lavrado um documento confirmando o recebimento definitivo, nos termos do art. 73, II, b da Lei Federal 8.666/93;
- 10.2. Ainda que recebido em caráter definitivo, subsistirá, na forma da lei, a responsabilidade da CONTRATADA por vícios ocultos detectados após a emissão do respectivo documento.

Cláusula Décima Primeira – DAS PENALIDADES

O descumprimento pela CONTRATADA das obrigações constantes deste contrato importará com base no artigo 87, da Lei 8666/1993, garantida a ampla defesa, na aplicação das seguintes sanções:

- I. Advertência por escrito;
- II. Multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação devidamente atualizado, sem prejuízo da aplicação de outras sanções, na hipótese de recusa injustificada da licitante vencedora em celebrar o contrato, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, caracterizando inexecução total das obrigações acordadas;
- III. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota Fiscal/fatura referente ao mês em que for constatado o descumprimento de qual quer obrigação prevista neste Termo de Referência ou no termo contratual, ressalvadas aquelas obrigações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas;
- IV. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, nos casos de rescisão contratual por culpa da contratada.
- V. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- VI. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA**

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

- 11.1.** As sanções previstas nos itens “I, V e VI” poderão ser aplicadas juntamente com as demais penalidades, asseguradas à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis;
- 11.2.** As sanções previstas neste contrato são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;
- 11.3.** A multa, aplicada após regular processo administrativo, poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela administração;
- 11.3.1.** Se a multa for de valor superior ao do pagamento devido, a CONTRATADA continuará efetivando os descontos nos meses subsequentes, até que seja atingido o montante atribuído à penalidade, ou, se entender mais conveniente, poderá descontar o valor remanescente da eventual garantia prestada, ou ainda, quando for o caso, realizar a cobrança judicialmente;
- 11.4.** Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso no fornecimento dos gêneros alimentícios advier de caso fortuito ou motivo de força maior;
- 11.5.** As sanções aplicadas à CONTRATADA serão obrigatoriamente registradas no SICAD, nos termos dos procedimentos inerentes ao Município de Vitória da Conquista/BA.

Cláusula Décima Segunda – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

Integram o presente contrato, como se nele estivessem na íntegra transcritas, as cláusulas, condições e especificações estabelecidas no Edital do processo licitatório referido no preâmbulo deste contrato, bem como todos os seus anexos.

Cláusula Décima Terceira – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

A CONTRATADA deverá comprovar, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital de licitação e em seus anexos, por meio da atualização das Certidões no Cadastro de Fornecedores do Município de Vitória da Conquista – SICAD, na forma do art. 1º, § 4º e art. 4º do Decreto Municipal nº 14.872 de 28 de dezembro de 2012.

Cláusula Décima Quarta – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, conforme previsão do art. 77, da Lei n.º 8.666/93, sendo reconhecidos pela CONTRATADA os direitos da CONTRATANTE.

- 14.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78, da Lei n.º 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80, da mesma Lei, sem prejuízo das sanções previstas no mesmo diploma legal.
- 14.1.1.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, de acordo com o parágrafo único do art. 78, da lei acima referida;
- 14.1.2.** Em quaisquer das formas de rescisão contratual, unilateral, amigável ou judicial, será observado o art. 79, da Lei n.º 8.666/93.

Cláusula Décima Terceira – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Vitória da Conquista – BA para dirimir as dúvidas, conflitos ou omissões oriundas do presente Termo, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais especial que seja.





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

E por estarem assim ajustados, assinam o presente **CONTRATO**, digitado por mim _____ (NOME COMPLETO E MATRÍCULA DO DIGITADOR), mantendo todas as cláusulas constantes no anexo __, do Edital da Chamada Pública n.º ____/2016, em 03 (três) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, que também o assinam, para todos os fins de direito.

a.

b. Vitória da Conquista – BA, __ de _____ de 20__.

MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA/BA

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF:

2. _____
CPF:





PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

Página 66 de 69

ANEXO VIII – MODELO DE PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Modalidade: CHAMADA PÚBLICA	Número: 001/2017
---------------------------------------	----------------------------



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 nºAAA/2013				
I – IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES				
A – Grupo Formal				
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 – Grupo Informal (NÃO PREENCHER)				
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)

Chamada Pública XXX/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia



PREFEITURA MUNICIPAL DE VITÓRIA DA CONQUISTA

Secretaria Municipal de Administração

www.pmvc.ba.gov.br

Página 69 de 69

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: CPF:
	Agricultores Fornecedores do Grupo Informal	Assinatura
Local e Data:		

Chamada Pública XXX/2017

Pç. Joaquim Correia, 55 - Centro

Fone: (77) 3424-8515 / 3424- 8516 / 3424-8518

CEP 45000-907 - Vitória da Conquista - Bahia