



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

## EDITAL MATRIZ DE CREDENCIAMENTO

### PARTE A - PREÂMBULO

#### I. Regência legal:

Lei estadual nº 9.433/05 (alterada pelas Leis estaduais nº 9.658/05 e nº 10.697/08), Lei Complementar nº 123/06, normas gerais da Lei federal nº 8.666/93 e legislação pertinente.

#### II. Órgão / entidade e setor:

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO – DIRETORIA GERAL – COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES – COMISSÃO PERMANENTE DE CREDENCIAMENTO

III. Número de ordem: Credenciamento Nº 004/2020

IV. Portaria de abertura nº 865/2021 DOE: 08/05/2021

#### V. Objeto/Codificação no Certificado de Registro – SAEB:

Credenciamento de interessados para a prestação de serviços de logística e entrega fracionada de gêneros alimentícios em Unidades Estaduais, relacionados a Programas, Projetos e Ações Educacionais no âmbito da Secretaria da Educação do Estado da Bahia (SEC)

Família: 01.35

VI. Processo administrativo nº : 011.9009.2021.0013275-93

#### VII. Pressupostos para participação (apresentação facultativa ou obrigatória do CRC/CRS):

(  ) Serão admitidos a participar deste credenciamento os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento e nos seus anexos, e que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, independentemente da apresentação do Certificado de Registro Cadastral, emitido pela Secretaria da Administração do Estado da Bahia – SAEB.

#### VIII. Regime de execução (forma de medição do serviço para efeito de pagamento):

Empreitada por preço (  ) global (  ) unitário

#### IX. Prazo do credenciamento:

O prazo de vigência do credenciamento é de 12 (doze) meses, a contar da publicação da Portaria nº 865/2021, a que se refere o item IV, ocorrida no Diário Oficial do Estado – DOE, de 08/05/2021, durante o qual os credenciados poderão ser convidados a firmar as contratações, nas oportunidades e quantidades de que o Contratante necessitar, observadas as condições fixadas no procedimento e as normas pertinentes.

**Parágrafo único.** Findo o período de vigência, o Contratante, atendido o interesse público, adotará os atos necessários à renovação do credenciamento, atendidas as prescrições legais, mediante aviso publicado no Diário Oficial do Estado.

**X. Local, data de início e horário para recebimento da documentação:**

Endereço: Comissão Permanente de Credenciamento - 5ª Avenida nº 550, Centro Administrativo da Bahia-CAB, Sala 05 Térreo. Salvador, Bahia. CEP: 41745-004.

Data: A partir de 08/05/2021 Horário: Das 08:30 às 12:00h e das 13:30 às 18:00h

**XI. Dotação orçamentária:**

Fonte: 0100, 0108, 0113, 0114, 0122, 0300, 0308, 0313, 0314, 0322, 5100, 5108, 5114, 5300, 5308, 5314 e 5322. Elemento de Despesa: 33.90.39

**XII. Para a habilitação dos interessados, exigir-se-ão os documentos relativos a:**

**XII-1. Habilitação jurídica, comprovada mediante a apresentação:**

( <input checked="" type="checkbox"/> )	<b>Para pessoas jurídicas:</b>
a)	de registro público no caso de empresário individual.
b)	em se tratando de sociedades empresárias, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados, quando for o caso, dos documentos societários comprobatórios de eleição ou designação e investidura dos atuais administradores.
c)	no caso de sociedades simples, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados dos atos comprobatórios de eleição e investidura dos atuais administradores.
d)	Alvará ou Licença expedido por órgão de vigilância sanitária competente.
e)	Alvará de Funcionamento.

( <input type="checkbox"/> )	<b>Para pessoas naturais:</b>
a)	cédula de identidade.

**XII-2. Regularidade fiscal e trabalhista**

( <input checked="" type="checkbox"/> )	<b>Para pessoas jurídicas:</b>
	<b>XII-2.1 Regularidade fiscal, mediante a apresentação de:</b>
a)	prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
b)	prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal, relativo ao domicílio ou sede do proponente pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto

		contratual.
	c)	prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do proponente.
	d)	prova de regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS.
	e)	prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF.
		<b>XII-2.1.1</b> As microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias da Lei Complementar nº 123/06 deverão comprovar esse enquadramento tributário, bem como indicar a existência ou não de restrição de regularidade fiscal, assinalando nos campos correspondentes no <b>Anexo VI</b> .
		<b>XII-2.1.2</b> A comprovação do enquadramento tributário da microempresa e empresa de pequeno porte dar-se-á mediante a apresentação de documentos fiscais nos quais conste registrada essa condição.
		<b>XII-2.2 Regularidade trabalhista, mediante a apresentação de:</b>
	f)	prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, através de certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

(		)	<b>Para pessoas naturais:</b>
			<b>XII-2.1 Regularidade fiscal, mediante a apresentação de:</b>
	a)		prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF).
	b)		prova de regularidade para com a Fazenda Municipal de seu domicílio.

**XII-3. Qualificação Técnica, através de:**

(	<input checked="" type="checkbox"/>	)	Serviços em geral
(	<input checked="" type="checkbox"/>	)	comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do credenciamento, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, preferencialmente de acordo com o modelo constante do <b>Anexo VII.1. [Art. 101, II]</b>
(	<input checked="" type="checkbox"/>	)	declaração de conhecimento dos requisitos técnicos para o cumprimento das obrigações objeto do credenciamento, preferencialmente de acordo com o modelo constante do <b>Anexo VII.2. [Art. 101, IV]</b>
(	<input checked="" type="checkbox"/>	)	indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto do credenciamento, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, preferencialmente de acordo com um dos modelos constantes do <b>Anexo VII.3. [Art. 101, III]</b>
(	<input type="checkbox"/>	)	prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, se for o caso. <b>[Art. 101. V]</b>
			<b>XII-3.1</b> A comprovação de que o pessoal técnico indicado pelo proponente vincular-se-á à execução contratual deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.

(	<input type="checkbox"/>	)	Serviços sujeitos a fiscalização de entidade profissional
(	<input type="checkbox"/>	)	registro ou inscrição na entidade profissional competente, qual seja: <b>[indicar qual o Conselho] [Art. 101, I]</b>
(	<input type="checkbox"/>	)	comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto do credenciamento, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, preferencialmente de acordo com o modelo constante do <b>Anexo</b>

		<b>VII.1. [Art. 101, II ]</b>
(		) declaração de conhecimento dos requisitos técnicos para o cumprimento das obrigações objeto do credenciamento, preferencialmente de acordo com o modelo constante do <b>Anexo VII.2. [Art. 101, IV ]</b>
(		) indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto do credenciamento, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, preferencialmente de acordo com um dos modelos constantes do <b>Anexo VII.3. [Art. 101, III ]</b>
(		) comprovação do proponente de que possui, em nome da empresa, atestado de responsabilidade técnica para execução de serviço de características semelhantes às do objeto deste credenciamento ou de possuir, em seu quadro, e na data prevista para a entrega da proposta, detentor de tal atestado, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente, que seja detentor de tal atestado. <b>[Art. 101, §2º]</b>
(		) prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, qual seja: <b>[indicar qual a exigência e a base legal] [art. 101. V ]</b>
		<b>XII-3.1</b> A comprovação de que o pessoal técnico indicado pelo proponente vincular-se-á à execução contratual deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumira o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.
		<b>XII-3.2</b> A comprovação de que o proponente possui, em seu quadro, na data prevista para a entrega da proposta, detentor de atestado de responsabilidade técnica para execução de serviço de características semelhantes às do objeto deste credenciamento deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumira a responsabilidade técnica pela obra ou serviço licitado e o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.

**XII-4. Qualificação econômico-financeira:**

(		) não exigível
(	<input checked="" type="checkbox"/>	) a ser comprovada mediante:
(	<input checked="" type="checkbox"/>	) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. O proponente apresentará, conforme o caso, publicação no Diário Oficial ou Jornal de Grande Circulação do Balanço ou cópia reprográfica das páginas do Livro Diário numeradas sequencialmente onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial e Certidão de Regularidade Profissional, emitida pelo Conselho Regional de Contabilidade ou no caso de empresas sujeitas à tributação com base no lucro real, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado emitido através do SPED (Sistema Público de Escrituração Digital) contendo Recibo de Entrega do Livro, os Termos de Abertura, Encerramento e Autenticação, podendo este último ser substituído pela Etiqueta da Junta Comercial ou Órgão de Registro, <b>exigível para as contratações com valor superior ao Convite.</b>
(	<input checked="" type="checkbox"/>	) certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do proponente, com data de expedição ou revalidação dos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data prevista no <b>item X deste preâmbulo</b> , caso o documento não consigne prazo de validade.

**XII-5. Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor**

(		) Não se aplica <b>[pessoa natural]</b>
(	<input checked="" type="checkbox"/>	) Conforme o inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei Estadual nº 9.433/05, deverá ser apresentada declaração quanto ao trabalho do menor, conforme modelo constante do <b>Anexo V</b> deste Instrumento.

**XIII. Documentos passíveis de substituição pelo extrato do Certificado de Registro:**

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O credenciamento se processa <b>com</b> a utilização do <b>SIMPAS</b> :
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O Certificado de Registro Cadastral-CRC, estando no prazo de validade, poderá substituir todos os documentos relativos à habilitação, <b>exceto os concernentes à Qualificação Técnica</b> . Caso o certificado consigne algum documento vencido, o proponente deverá apresentar a versão atualizada do referido documento no envelope de habilitação. [ <b>contratação acima da faixa de convite</b> ]
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	O Certificado de Registro Cadastral-CRC ou o Certificado de Registro Simplificado-CRS, estando no prazo de validade, poderá substituir todos os documentos relativos à habilitação, <b>exceto os concernentes à Qualificação Técnica</b> . Caso o certificado consigne algum documento vencido, o proponente deverá apresentar a versão atualizada do referido documento no envelope de habilitação. [ <b>contratação na faixa de convite</b> ]

**XIV. Garantia do contrato:**

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Não exigível
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A empresa vencedora do certame deverá prestar garantia de ( ) [ <b>≤ 5%</b> ] do valor do contrato, podendo optar por uma das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05, ficando esclarecido que a garantia deverá ter seu valor atualizado nas mesmas condições do contrato.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	A empresa vencedora do certame deverá prestar garantia de ( ) [ <b>≤ 5%</b> ] do valor do contrato, a qual será acrescida de ( ) [ <b>≤ 20%</b> ] do valor dos bens transferidos pelo CONTRATANTE, podendo optar por uma das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05, ficando esclarecido que a garantia deverá ter seu valor atualizado nas mesmas condições do contrato. [ <b>contratos que importem na entrega de bens pela Administração – art. 138 da Lei estadual nº 9.433/05</b> ]

**XV. Local, horário e responsável pelos esclarecimentos sobre este instrumento:**

Servidor responsável e de portaria designação: Monique da Silva Gomes. Portaria nº 765/2021. DOE de 31/03/2021.					
Endereço:	Comissão Permanente de Credenciamento - 5ª Avenida nº 550, Centro Administrativo da Bahia-CAB, Sala 05 Térreo. Salvador, Bahia. CEP: 41745-004.				
Horário:	Das 08:30 às 12:00h e das 13:30 às 18:00h	Tel.:	71 3115-0196	Fax:	E-mail: credenciamento@enova.educacao.ba.gov.br

**XVI. Âmbito geográfico deste credenciamento:**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Capital
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Capital e Região Metropolitana de Salvador
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Todos os Municípios do Estado da Bahia.

**XVI. Dotação orçamentária e limite de despesa para o período de vigência deste Credenciamento**

Conforme a Portaria que se refere o item IV.

**XVII. Participação de consórcios:**

<input checked="" type="checkbox"/>	Não poderão participar deste credenciamento pessoas jurídicas reunidas em consórcio.
-------------------------------------	--

**XVIII. Manutenção das Condições da Proposta – Reajustamento e Revisão**

<input checked="" type="checkbox"/>	Os preços serão corrigidos consoante as seguintes regras:
-------------------------------------	---

<b>XVIII-1</b>	Dos preços constantes da Portaria:
----------------	------------------------------------

<b>XVIII-1.1</b>	Os preços são fixos e irajustáveis durante o prazo de 12 meses da data da publicação da Portaria de abertura do credenciamento.
------------------	---

<b>XVIII-1.2</b>	Na hipótese de renovação do prazo do credenciamento, caberá à nova Portaria a estipulação de preços.
------------------	--

**XIX. Exame prévio da minuta e aprovação da assessoria jurídica ou indicação da Ordem de Serviço que dispensa a oitiva e do parecer que aprovou o edital padrão (art. 75 da Lei Estadual nº 9.433/05)**

<input checked="" type="checkbox"/>	Declaro que a fase interna deste procedimento foi examinada pelo órgão legal de assessoramento jurídico, através do Grupo de Trabalho PGE 049/2015.
-------------------------------------	---

**XX. Índice de apêndices: [assinalar os que integram o convocatório]**
**SEÇÕES**

<input checked="" type="checkbox"/>	SEÇÃO A - PREÂMBULO
-------------------------------------	---------------------

<input checked="" type="checkbox"/>	SEÇÃO B - DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS
-------------------------------------	-----------------------------------

**ANEXOS**

<input checked="" type="checkbox"/>	I. Disposições Gerais
-------------------------------------	-----------------------

<input checked="" type="checkbox"/>	II. Modelo de Requerimento de Credenciamento
-------------------------------------	--

<input checked="" type="checkbox"/>	III. Modelo de Procuração para a Prática de Atos Concernentes ao Credenciamento
-------------------------------------	---

<input checked="" type="checkbox"/>	IV. Termo de Adesão ao Credenciamento
-------------------------------------	---------------------------------------

<input checked="" type="checkbox"/>	V. Modelo de Declaração da Proteção ao Trabalho do Menor
-------------------------------------	--

<input checked="" type="checkbox"/>	VI. Modelo de Declaração quanto à regularidade fiscal (Lei Complementar nº 123/06) <b>[exclusiva para microempresa e empresa de pequeno porte]</b>
-------------------------------------	--

<input checked="" type="checkbox"/>	VII. Modelos de Prova de Qualificação Técnica:
-------------------------------------	--

<input checked="" type="checkbox"/>	VII.1 Modelo de Comprovação de Aptidão e Desempenho
-------------------------------------	---

<input checked="" type="checkbox"/>	VII.2 Modelo de Declaração de Ciência dos Requisitos Técnicos
-------------------------------------	---

<input checked="" type="checkbox"/>	[ x ] Declaração firmada pelo proponente
-------------------------------------	--

<input checked="" type="checkbox"/>	VII.3 Modelo de Indicação das Instalações, do Aparentamento e do Pessoal Técnico
-------------------------------------	--

<input checked="" type="checkbox"/>	VIII. Regulamento - Especificação dos Serviços e Tabela de Gêneros
-------------------------------------	--

**PARTE B – DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS****ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO  
REGULAMENTO**

Credenciamento	
<b>Logística e Entrega Fracionada de Gêneros Alimentícios</b>	004/2020

1. Os serviços de logística e entrega fracionada de gêneros alimentícios em Unidades Estaduais, relacionados a Programas, Projetos e Ações educacionais no âmbito da Secretaria da Educação do Estado da Bahia (SEC).
2. Especificações adicionais: Constantes no Anexo VII.
3. Portaria de abertura nº 865/2021, DOE de 08/05/2021

**ANEXO I – DISPOSIÇÕES GERAIS****1. CONDIÇÕES**

1.1 É inexigível a licitação, por inviabilidade de competição, quando, em razão da natureza do serviço a ser prestado e da impossibilidade prática de se estabelecer o confronto entre os interessados, no mesmo nível de igualdade, certas necessidades da Administração possam ser melhor atendidas mediante a contratação do maior número possível de prestadores de serviço, hipótese em que a Administração procederá ao credenciamento de todos os interessados que atendam às condições estabelecidas em regulamento, conforme o art. 61 da Lei Estadual nº 9.433/95.

1.2 É assegurado o acesso a qualquer interessado que preencha as exigências estabelecidas para o credenciamento, devendo ser protocolado o requerimento, instruído com a documentação pertinente, no local definido neste edital, durante todo o prazo de vigência do credenciamento.

1.3 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, devendo assinalar sua situação no campo correspondente no **Anexo VI**, ficando esclarecido que deverão regularizar a situação como condição para a subscrição da Autorização para a Prestação de Serviços - APS.

1.4 O prazo de análise do requerimento de credenciamento será de até **90 (noventa) dias** a contar do protocolo do pedido, prorrogável por idêntico período, mediante justificativa escrita.

1.5 Serão procedidos a novos julgamentos enquanto houver pedidos de inscrição pendentes de apreciação, incorporando-se os novos proponentes ao quadro de credenciados.

1.6 Não serão admitidos os interessados que estejam suspensos temporariamente de participar e de licitar com a Administração Pública ou declarados inidôneos, na forma dos incisos II e III do art. 186 da Lei Estadual nº 9.433/95.

1.7 Em consonância com o art. 200 da Lei Estadual nº 9.433/95, fica impedida de participar deste credenciamento e de contratar com a Administração Pública a pessoa jurídica constituída por membros de sociedade que, em data anterior à sua criação, haja sofrido penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração ou tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar e que tenha objeto similar ao da empresa punida.

1.8 É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a Administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais, conforme o art. 125 da Lei Estadual nº 9.433/95.

1.9 É defeso ao servidor público transacionar com o Estado quando participar de gerência ou administração de empresa privada, de sociedade civil ou exercer comércio, na forma do inc. XI do art. 176 da Lei Estadual nº 6.677/94.

1.10 Consoante o art. 18 da Lei Estadual nº 9.433/05, não poderá participar, direta ou indiretamente, do credenciamento, da execução de obras ou serviços e do fornecimento de bens a eles necessários os demais agentes públicos, assim definidos no art. 207 do mesmo diploma, impedidos de contratar com a Administração Pública por vedação constitucional ou legal.

1.11 Não poderá participar deste credenciamento: a) autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica; b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado; c) pessoa física ou jurídica que tenha sido indicada, neste mesmo credenciamento, como subcontratada de outra proponente, quando admitida a subcontratação.

1.12 Durante o prazo de vigência do credenciamento, os credenciados poderão ser convidados a firmar as contratações, nas oportunidades e quantidades de que o Credenciante necessitar, observadas as condições fixadas neste edital e as normas pertinentes.

1.13 O credenciamento não implica no direito à contratação, a qual dar-se-á a critério da Administração, de acordo com as necessidades das unidades gestoras, as metas planejadas e programadas e a disponibilidade financeira e orçamentária.

1.14 Os serviços serão remunerados com base nos valores definidos na Portaria de abertura do Credenciamento, ficando expressamente vedado o pagamento de qualquer sobretaxa em relação à tabela de remuneração adotada.

1.15 É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, não se responsabilizando o Credenciante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

1.16 A admissão da fusão, cisão ou incorporação da contratada estará condicionada à manutenção das condições de habilitação relativas à prestação do serviço, e à demonstração, perante a Administração, da inexistência de comprometimento das condições originalmente pactuadas.

1.17 As despesas decorrentes da execução do contrato correrão à conta da dotação orçamentária definida na Portaria de abertura do Credenciamento.

1.18 Os serviços não poderão sofrer solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência, devendo ser executados pela contratada, sob a inteira responsabilidade trabalhista, funcional e operacional desta.

1.19 O proponente deverá manter, durante todo o prazo de validade do credenciamento, todas as condições de habilitação exigidas.

1.20 Findo o período de vigência, o Credenciante, se conveniente e oportuno, poderá adotar os atos necessários à renovação do credenciamento, mediante a publicação de nova portaria, observadas as prescrições legais.

## 2. PROCEDIMENTO

2.1 Os documentos que integrarão os autos do credenciamento deverão ser apresentados pelos proponentes no original, cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados, podendo, a critério da comissão de credenciamento, proceder-se à verificação de autenticidade através da *internet* relativamente à documentação disponibilizada em *sites* oficiais, quando disponível.

2.2 No caso de pessoas jurídicas, a representação legal do proponente para os atos do credenciamento deverá ser feita por seus sócios ou por mandatário especificamente constituído. A prova da condição de sócios far-se-á através da apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, e no caso das sociedades por ações, acompanhado do documento de eleição e posse dos administradores. A prova da condição de mandatários far-se-á mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular que contenha, preferencialmente, o conteúdo constante do modelo do **ANEXO III**, devendo ser exibida, no caso de procuração particular, a prova da legitimidade de quem outorgou os poderes.

2.3 Cada proponente poderá credenciar apenas um representante, ficando este adstrito a apenas uma representação.

2.4 Para a habilitação dos interessados no credenciamento, exigir-se-ão, exclusivamente, os documentos mencionados neste edital, os quais deverão estar dispostos ordenadamente, lacrados, indevassados, os quais deverão estar rubricados pelo representante legal da empresa, ou por seu mandatário, devendo ser identificados no anverso a razão social da empresa, o órgão credenciante, o número do credenciamento, o número do processo administrativo, o objeto do procedimento, além da expressão "**Habilitação ao Credenciamento**".

2.5 Os pedidos de credenciamento, instruídos com a documentação pertinente, deverão ser protocolados conforme disposto neste edital, admitindo-se, também, o encaminhamento por via postal, mediante aviso de recebimento.

2.6 A Comissão de credenciamento conferirá e examinará os documentos de habilitação bem como a autenticidade dos mesmos, emitindo para os proponentes inscritos no Certificado de Registro Cadastral o extrato correspondente, conferindo, após, a regularidade da documentação exigida neste instrumento.

2.7 A comissão de credenciamento poderá, a qualquer tempo, verificar a autenticidade dos documentos e a veracidade das informações prestadas por atestados, certidões e declarações, bem como solicitar outros documentos que julgar necessários para a avaliação da documentação apresentada, esclarecimentos quanto aos dados apresentados e/ou informações adicionais, visando à perfeita compreensão do pleito e seu enquadramento, assinalando prazo para o interessado complementar a instrução processual, se for o caso.

2.8 Havendo necessidade da realização de inspeção local, será designada data e local, notificando-se o interessado.

2.9 A comissão de credenciamento concluirá pela aptidão ou inaptidão do interessado, mediante parecer circunstanciado individualizado por proponente, o qual será submetido à consideração da autoridade superior, que emitirá o ato de deferimento ou indeferimento do pedido, conforme o caso.

2.10 Será indeferido o pedido de credenciamento do interessado que deixar de apresentar documentação ou informação exigida, que apresentá-la incompleta ou em desacordo com as disposições deste edital, facultando-se ao proponente, a qualquer tempo, a formulação de novo pedido.

2.11 Serão credenciados todos os interessados que preencham os requisitos estabelecidos.

2.12 Os resultados dos julgamentos dos pedidos de credenciamento serão publicados no Diário Oficial do Estado – DOE.

### 3. RECURSOS

3.1 Da decisão de indeferimento do credenciamento caberá recurso à autoridade superior no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

3.2 Não serão aceitos recursos interpostos por correio eletrônico, meio magnético ou por fax.

3.3 A instrução e o encaminhamento dos recursos à autoridade superior será realizado pela comissão de credenciamento no prazo de até 03 (três) dias úteis.

3.4 O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

3.5 Os recursos interpostos serão decididos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ouvida a Procuradoria Geral do Estado.

#### **4. TERMO DE ADESÃO**

4.1 Decorrido o prazo recursal ou após o julgamento dos recursos interpostos, a autoridade superior divulgará o resultado final do julgamento dos pedidos de credenciamento.

4.2 O(s) proponente(s) credenciado(s) o(s) será(ão) convocado(s) a assinar o Termo de Adesão ao Credenciamento, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à futura contratação e de descredenciamento, facultada a solicitação de sua prorrogação por igual período, por motivo justo e aceito pela Administração.

#### **5. DA ALOCAÇÃO DA DEMANDA**

5.1 O Credenciante observará, quando da alocação da demanda, as condições técnicas dos credenciados e do serviço, bem como a localidade ou região onde serão executados os trabalhos.

5.2 A alocação da demanda será realizada de forma isonômica, sempre excluída a vontade da Administração na determinação da demanda por credenciado, observado o disposto no inciso V do art. 63 da Lei Estadual nº 9.433/05.

5.3 A atribuição da demanda ao prestador será feita através de sorteio eletrônico, de modo que os ganhadores iniciais, após executarem os serviços, aguardarão novamente sua vez de serem convocados até que todos os outros credenciados tenham recebido demandas.

5.4 Os interessados que ingressarem posteriormente na rede de prestadores participarão dos sorteios que forem realizados após a publicação do deferimento do pedido de inscrição no credenciamento, observada a regra do item anterior.

5.5 Na hipótese de renovação da vigência do credenciamento, participarão dos sorteios iniciais apenas os prestadores que ainda não tenham recebido demandas, até que todos os credenciados as recebam.

5.6 Uma vez contemplados todos os credenciados, serão procedidas novas distribuições de demandas por novos sorteios eletrônicos dos quais participarão todos os credenciados.

#### **6. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

6.1 Somente poderão executar os serviços os credenciados que estejam com sua documentação de habilitação regular.

6.2 A contratação dar-se-á de acordo com as necessidades, as metas planejadas e programadas e a disponibilidade financeira e orçamentária.

6.3 A execução dos serviços será autorizada mediante a subscrição periódica de Autorizações da Prestação de Serviços – APS, as quais contemplarão a demanda atribuída a cada um dos credenciados, o prazo de vigência do credenciamento e o valor total da respectiva autorização.

6.4 A periodicidade da emissão das Autorizações de Prestação de Serviços – APS será definida pelo Credenciante, em conformidade com a rede de prestadores então existente, observada a isonomia entre os prestadores e a rotatividade.

6.5 O credenciado será convocado para assinatura da Autorização da Prestação de Serviços – APS, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contado da data do recebimento da convocação.

6.6 Na hipótese de o credenciado não assinar a Autorização de Prestação de Serviços - APS, no prazo e nas condições estabelecidas, a Administração poderá proceder a novo sorteio, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente.

## 7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1 Em consonância com o §5º do art. 6º, combinado com a letra “a” do inc. XI do art. 79 da Lei 9.433/05, os pagamentos devidos à contratada serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo não superior a 08 (oito) dias, contados da data de verificação do adimplemento de cada parcela, o que deverá ocorrer no prazo de 15 (quinze) dias.

7.2 Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir de sua regularização por parte da contratada.

7.3 A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

7.4 Será descontado da fatura/nota fiscal o valor correspondente às faltas ou atrasos na execução dos serviços ocorridos.

7.5 As faturas/notas fiscais far-se-ão acompanhar da documentação probatória relativa ao recolhimento dos impostos relacionados com a prestação do serviço, no mês anterior à realização dos serviços.

## 8. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1 Competirá ao Contratante proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 154 da Lei Estadual 9.433/05, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante não eximirá à Contratada de total responsabilidade na execução do contrato.

8.2 O recebimento do objeto se dará segundo o disposto no art. 161 da Lei Estadual 9.433/05, sendo certo que, esgotado o prazo de vencimento do recebimento provisório sem qualquer manifestação do órgão ou entidade contratante, considerar-se-á definitivamente aceito pela Administração o objeto contratual, para todos os efeitos, salvo justificativa escrita fundamentada.

8.3 O recebimento definitivo cujo valor do objeto seja superior ao limite estabelecido para a modalidade de convite, deverá ser confiado a uma comissão de, no mínimo, 03 (três) membros.

## 9. ILÍCITOS E DAS PENALIDADES

9.1 Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184 e 185 da Lei estadual 9.433/05, sujeitando-se os proponentes às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

9.2 A recusa injustificada à assinatura da Autorização para a Prestação do Serviço ou a inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado no cumprimento do contrato, ensejarão a aplicação da pena de multa, observados os parâmetros estabelecidos nesta seção, sem prejuízo, na segunda hipótese, da rescisão unilateral do contrato, a qualquer tempo, e a aplicação das demais sanções previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

9.2.1 Em caso de recusa injustificada do adjudicatário em firmar Termo de Adesão e/ou Autorização para a Prestação do Serviço, ensejará a suspensão do credenciado por uma rodada (SIMPAS). Na segunda recusa injustificada, ficará o credenciado suspenso por duas rodadas. Na terceira recusa, será aberto processo para descredenciamento, onde o credenciado ficará suspenso até o parecer final da Comissão Permanente de Credenciamento.

9.2.2 Em caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

9.2.3 Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual 10% (dez por cento) sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do fornecimento ou do serviço já realizado.

9.2.4 Em caso de atraso no cumprimento da obrigação principal, será aplicado o percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,7% (sete décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.

9.2.5 Na hipótese do item anterior, se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas na lei.

9.2.6 Para os casos de mero atraso ou inadimplemento de obrigação acessória, assim considerada aquela cujo descumprimento não comprometa, retarde, impeça ou embarace a execução dos serviços, em conformidade com as especificações exigíveis, será aplicada multa, nos limites máximos de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,6 % (seis décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.

9.2.7 Na hipótese de o contratado se negar a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação, será aplicada multa no percentual de 2,5% (dois e meio por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

9.2.8 As multas previstas nestes itens não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

9.2.9 A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso, sendo certo que, se o seu valor exceder ao da garantia prestada, se exigida, além de perde-la, a Contratada responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente. Acaso não tenha sido exigida garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à Contratada o valor de qualquer multa porventura imposta.

9.3 Será advertido verbalmente o proponente cuja conduta vise perturbar o bom andamento da sessão, podendo essa autoridade determinar a sua retirada do recinto, caso persista na conduta faltosa.

9.4 Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorrerem nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.

9.5 Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184 e II, III e V do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.

9.6 Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

## **10. DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO E CONTROLE DE QUALIDADE**

10.1 Os credenciados contratados deverão executar os serviços com a devida diligência e observação dos padrões de qualidade exigidos no edital, cumprindo prazos e acordos de confidencialidade de dados e informações.

10.2 O órgão ou entidade contratante poderá, a seu critério, proceder à avaliação do desempenho dos credenciados, que serão dela informados.

10.3 Verificado o desempenho insatisfatório, o credenciado contratado será notificado e deverá apresentar justificativa formal no prazo de 2 (dois) dias úteis.

10.4 O desempenho insatisfatório na avaliação poderá implicar na rescisão do contrato e aplicação das penalidades.

## **11. RESCISÃO**

11.1 A inexecução, total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas na Lei Estadual nº 9.433/05.

11.2 A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do contratante nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05.

11.3 A rescisão do contrato implica o descredenciamento do prestador, o que poderá ocorrer ainda: a) quando comprovado fato ou circunstância que comprometa a capacidade técnica ou administrativa do credenciado, ou que reduza a capacidade de prestação de serviço a ponto de não atender às exigências estabelecidas; b) quando o credenciado deixar de apresentar as atualizações dos documentos solicitados; c) quando o credenciado deixar de atender à demanda definida sem motivo justo, previamente informado.

11.4 Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05, sem que haja culpa da contratada, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do § 2º do art. 168 do mesmo diploma.

11.5. O prestador poderá resilir administrativamente o contrato, de acordo com o previsto no art. 63, VIII da Lei Estadual nº 9.433/05, desde que comunique expressamente esta intenção com antecedência mínima de **30 (trinta) dias**, hipótese em que será procedido ao seu descredenciamento, desde que não haja prejuízo à conclusão dos serviços já iniciados.

## **12. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO**

Este procedimento poderá ser revogado ou anulado nos termos do art. 122 da Lei Estadual nº 9.433/05.

## **13. IMPUGNAÇÕES**

13.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o início do recebimento dos pedidos de credenciamento, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório, cabendo à comissão decidir sobre a petição no prazo de um (1) dia útil.

13.2 Se reconhecida a procedência das impugnações ao instrumento convocatório, a Administração procederá a sua retificação e republicação, com devolução dos prazos.

13.3 Em conformidade com o inciso IX do art. 63 da Lei Estadual nº 9.433/05, qualquer usuário poderá comunicar, a qualquer tempo, a irregularidade na prestação dos serviços e/ou no faturamento.

## **14. DISPOSIÇÕES FINAIS**

14.1 A qualquer tempo, antes da data fixada para recebimento dos pedidos de credenciamento, poderá a comissão, se necessário, modificar este instrumento, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

14.2 É facultado à comissão ou autoridade superior, em qualquer fase do credenciamento, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

14.3 Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado da comissão.

14.4 A teor do §11 do art. 78 da Lei Estadual nº 9.433/05, poderá a autoridade competente, até a assinatura do contrato, excluir proponente, em despacho motivado, se tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento do credenciamento, que revele inidoneidade ou falta de capacidade técnica ou financeira.

14.5 Os casos omissos serão dirimidos pela comissão, com observância da legislação em vigor.

14.6 Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Instrumento, prevalecerá o Foro da Comarca de Salvador, Estado da Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

## **ANEXO II**

**MODELO DE REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO**

Credenciamento	004/2020
<b>Logística e Entrega Fracionada de Gêneros Alimentícios</b>	

À Comissão Permanente de Credenciamento

EMPRESA:	
CNPJ:	
ÁREA DE ATUAÇÃO: (listar Municípios que atende, MÁXIMO DE 30 MUNICÍPIOS)	
ENDEREÇO:	
COMPLEMENTO:	
TELEFONE(DDD):	CELULAR:
ENDEREÇO ELETRÔNICO:	E-MAIL:
REPRESENTANTE:	

LOTE(S) PARA OS QUAIS PRETENDE SE CREDENCIAR: Anexar Tabela dos Gêneros, assinalados todos os itens que fornece.

O proponente acima qualificado requer, através do presente documento, o seu CREDENCIAMENTO para a prestação de serviços conforme edital e regulamento publicado por esta Secretaria, declarando, sob as penas da lei, que:

- as informações prestadas neste pedido de credenciamento são verdadeiras;
- qualquer fato superveniente impeditivo de credenciamento ou de contratação será informado;
- conhece os termos do Edital de Credenciamento bem assim das informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto do credenciamento, inclusive das penalidades em caso de descumprimento das condições, com as quais concorda;
- está de acordo com as normas e tabela de valores previamente definidos;
- não se encontra suspenso, nem declarado inidôneo para participar de licitações ou contratar com órgão ou entidades da Administração Pública;
- não se enquadra nas situações de impedimentos previstos no edital do credenciamento;
- os serviços pleiteados para credenciamento são compatíveis com o seu objeto social, com o registro no Conselho profissional competente, com a experiência, a capacidade instalada, a infra-estrutura adequada à prestação dos serviços conforme exigido;
- realizará todas as atividades a que se propõe;

i) Que tem conhecimento que a execução dos serviços será autorizada mediante a subscrição periódica de Autorizações da Prestação de Serviços – APS, as quais contemplarão a demanda atribuída a cada um dos credenciados, observada a capacidade operacional destes indicada neste requerimento, o prazo de vigência e o valor total da respectiva autorização e que a periodicidade da emissão das APS será definida pelo CONTRATANTE, assegurada a isonomia entre os prestadores e a rotatividade, excluída a vontade da Administração na determinação da demanda, consoante o inciso V do art. 63 da Lei Estadual nº 9.433/05.

Anexando ao presente requerimento toda a documentação exigida no edital de credenciamento, devidamente assinada e rubricada, pede deferimento,

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

### ANEXO III

#### MODELO DE PROCURAÇÃO PARA A PRÁTICA DE ATOS CONCERNENTES AO CREDENCIAMENTO

Credenciamento	Número
<b>Logística e Entrega Fracionada de Gêneros Alimentícios</b>	004/2020

Através do presente instrumento, nomeamos e constituímos o(a) Senhor(a) \_\_\_\_\_, (nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade nº \_\_\_\_\_, expedido pela \_\_\_\_\_, devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o nº \_\_\_\_\_, residente à rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_ como nosso mandatário, a quem outorgamos amplos poderes para praticar todos os atos relativos ao Credenciamento indicado acima, conferindo-lhe poderes para:

apresentar documentos, interpor recursos e desistir deles, contra-arrazoar, assinar APS e Termo de Adesão, negociar demais condições, confessar, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação e praticar todos os demais atos pertinentes às contratações oriundas deste Credenciamento.

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

### ANEXO IV

#### MINUTA DO TERMO DE ADESÃO AO CREDENCIAMENTO

Credenciamento número 004/2020

#### TERMO DE ADESÃO A CREDENCIAMENTO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DA XXXXXX, E A XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

O ESTADO DA BAHIA, pessoa jurídica de direito público interno, neste ato representado pelo Sr. \_\_\_\_\_, titular da Secretaria \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n.ºXXXXX, situada à XXXXX, devidamente autorizado por Decreto de Delegação de Competência, publicado no Diário Oficial do Estado de 29/03/06, doravante denominado **ESTADO**, e a \_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual/Municipal nº \_\_\_\_\_, situado à \_\_\_\_\_, credenciada por ato publicado no DOE de XX/XX/XX, processo Administrativo nº \_\_\_\_\_, Edital de Credenciamento nº XX/XX, neste ato representada pelo Sr(s). \_\_\_\_\_, portador(es) do(s) documento(s) de identidade nº \_\_\_\_\_, emitido(s) por \_\_\_\_\_, doravante denominada apenas **CREDCENCIADA**, celebram o presente termo de adesão, que se regerá pela Lei Estadual nº 9.433/05, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO**

Constitui objeto do presente instrumento a adesão da CREDENCIADA ao sistema de credenciamento de interessados para a **prestação de serviços de xxxxx**, de acordo com as especificações constantes do edital, da Portaria XX/XX, publicada no DOE de XXXX, do edital de credenciamento XX/XX e respectivos anexos.

§1º. A execução dos serviços será autorizada mediante a subscrição periódica de Autorizações de Prestação de Serviços – APS, as quais contemplarão a demanda atribuída a cada um dos credenciados, observada a capacidade operacional destes indicada no requerimento de credenciamento, o prazo de vigência e o valor total da respectiva autorização.

§2º. A periodicidade da emissão das Autorizações de Prestação de Serviços – APS será definida pelo CONTRATANTE, em conformidade com a rede de prestadores então existente, assegurada a isonomia entre os prestadores e a rotatividade, excluída a vontade da Administração na determinação da demanda, consoante o inciso V do art. 63 da Lei Estadual nº 9.433/05.

§3º É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, não se responsabilizando o CONTRATANTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

§4º A admissão da fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com outrem está condicionada à manutenção das condições de habilitação relativas à prestação do serviço e à demonstração, perante a Administração, da inexistência de comprometimento das condições originariamente pactuadas para a adequada e perfeita execução do CONTRATO.

**CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO DO CREDENCIAMENTO**

O prazo de vigência do credenciamento é de 12 (doze) meses, a contar da publicação da Portaria xx/20xx, ocorrida no Diário Oficial do Estado – DOE, de xx/xx/20xx, durante o qual os credenciados poderão ser convidados a firmar as contratações, nas oportunidades e quantidades de que o Contratante necessitar, observadas as condições fixadas no procedimento e as normas pertinentes.

**Parágrafo único.** Findo o período de vigência, o Contratante, atendido o interesse público, adotará os atos necessários à renovação do credenciamento, atendidas as prescrições legais, mediante aviso publicado no Diário Oficial do Estado.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA REMUNERAÇÃO DOS SERVIÇOS**

Os serviços serão remunerados com base nos valores definidos na Portaria xx/20xx, publicada no Diário Oficial do Estado – DOE, de xx/xx/20xx, ficando expressamente vedado o pagamento de qualquer sobretaxa em relação à tabela de remuneração adotada.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Nos preços fixados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da credenciada, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela credenciada das obrigações.

**CLÁUSULA QUARTA - PAGAMENTO**

Em consonância com o §5º do art. 6º, combinado com a letra “a” do inc. XI do art. 79 da Lei 9.433/05, os pagamentos devidos à credenciada serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo não superior a 08 (oito) dias, contados da data de verificação do adimplemento de cada parcela, o que deverá ocorrer no prazo de 15 (quinze) dias.

§1º Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir da sua regularização por parte da credenciada.

§2º A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*.

§3º O ESTADO descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos na execução dos serviços ocorridos no mês, com base no valor do preço vigente.

§4º As faturas far-se-ão acompanhar da documentação probatória relativa ao recolhimento dos impostos relacionados com a prestação do serviço, no mês anterior à realização dos serviços.

**CLÁUSULA QUINTA - REAJUSTAMENTO E REVISÃO**

Os preços são fixos e irajustáveis durante o prazo de 12 meses da data da publicação da Portaria de abertura do credenciamento.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Na hipótese de renovação do prazo do credenciamento, caberá à nova Portaria a fixação de preços.

**CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA CREDENCIADA**

A **credenciada**, além das determinações contidas no instrumento convocatório e daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

a)	executar os serviços de acordo com as especificações exigidas, utilizando equipamentos e materiais apropriados, cumprindo, dentro dos prazos estabelecidos todas as obrigações assumidas, obedecendo rigorosamente às normas técnicas;
b)	disponibilizar todo o material de consumo necessário à realização dos serviços;
c)	arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo material causado ao ESTADO e/ou a terceiros, inclusive por seus empregados;
d)	comunicar ao ESTADO qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
e)	zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados;
f)	observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal relativas à prestação dos seus serviços;
g)	providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
h)	honrar os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais e outras obrigações previstas em Lei, ficando registrado que o pessoal empregado pela credenciada não terá nenhum vínculo jurídico com o ESTADO;
i)	encarregar-se exclusivamente pelo pagamento de todos os impostos, taxas e emolumentos sobre eles incidentes, prêmios de seguro de responsabilidade civil, indenização devida a terceiros por fatos oriundos dos serviços e

	fornecimentos contratados, além de quaisquer outras despesas incidentes, devendo apresentar, sempre que solicitado, a comprovação dos recolhimentos respectivos.
j)	acatar apenas as solicitações de serviços emitidas por servidores formalmente autorizados pelo ESTADO;
k)	apresentar ao ESTADO, para efeito de pagamento, as autorizações sem qualquer rasura e que estejam preenchidas com informações mínimas, a saber: descrição do serviço, quantidade, data e nome do responsável pela autorização com o respectivo setor de trabalho;
l)	manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação comprovadas no processo.

#### CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO ESTADO

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

a)	cumprir e fazer cumprir as disposições regulamentares dos serviços e cláusulas contratuais, aplicando as penalidades previstas quando for o caso;
b)	efetuar o pagamento dos serviços prestados na forma e condições ajustadas;
c)	estabelecer padrões técnicos de qualidade a serem adotados pela rede prestadora, avaliando o seu cumprimento;
d)	extinguir o credenciamento, na forma prevista em lei;
e)	gerenciar e orientar o credenciamento;

#### CLÁUSULA OITAVA - REGIME DE EXECUÇÃO

O regime de execução do presente contrato será o de:

Empreitada por preço	<input type="checkbox"/>	global	<input checked="" type="checkbox"/>	unitário
----------------------	--------------------------	--------	-------------------------------------	----------

#### CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO E RECEBIMENTO DO OBJETO

Competirá ao Estado proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 154 da Lei Estadual 9.433/05, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Estado não eximirá à CREDENCIADA de total responsabilidade na execução do contrato.

**Parágrafo único.** O recebimento do objeto se dará segundo o disposto no art. 161 da Lei Estadual 9.433/05, sendo certo que, esgotado o prazo de vencimento do recebimento provisório sem qualquer manifestação do órgão ou entidade estado, considerar-se-á definitivamente aceito pela Administração o objeto contratual, para todos os efeitos, salvo justificativa escrita fundamentada.

#### CLÁUSULA DECIMA - ILÍCITOS E DAS PENALIDADES

Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184 e 185 da Lei estadual 9.433/05, sujeitando-se os proponentes às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

§1º A recusa injustificada à assinatura da Autorização para a Prestação do Serviço ou a inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado no cumprimento do contrato, ensejarão a aplicação da pena de multa, observados os parâmetros estabelecidos nesta seção, sem prejuízo, na segunda hipótese, da rescisão unilateral do contrato, a qualquer tempo, e a aplicação das demais sanções previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

§2º Em caso de recusa injustificada do adjudicatário em firmar a Autorização para a Prestação do Serviço, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

§3º Em caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

§4º Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual 10% (dez por cento) sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do fornecimento ou do serviço já realizado.

§5º Em caso de atraso no cumprimento da obrigação principal, será aplicado o percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,7% (sete décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.

§6º Na hipótese do item anterior, se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas na lei.

§7º Para os casos de mero atraso ou inadimplemento de obrigação acessória, assim considerada aquela cujo descumprimento não comprometa, retarde, impeça ou embarace a execução dos serviços, em conformidade com as especificações exigíveis, será aplicada multa, nos limites máximos de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,6% (seis décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.

§8º Na hipótese de o contratado se negar a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação, será aplicada multa no percentual de 2,5% (dois e meio por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

§9º As multas previstas nestes itens não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

§10 A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso, sendo certo que, se o seu valor exceder ao da garantia prestada, se exigida, além de perde-la, a Contratada responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente. Acaso não tenha sido exigida garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à Contratada o valor de qualquer multa porventura imposta.

§11 Será advertido verbalmente o proponente cuja conduta vise perturbar o bom andamento da sessão, podendo essa autoridade determinar a sua retirada do recinto, caso persista na conduta faltosa.

§12 Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorrerem nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.

§13 Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184 e II, III e V do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.

§14 Para a aplicação das penalidades previstas serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato.

#### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESCISÃO

A inexecução, total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Estadual nº 9.433/05.

§1º A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do contratante nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05.

§2º A rescisão do contrato implica o descredenciamento do prestador, o que poderá ocorrer ainda: a) quando comprovado fato ou circunstância que comprometa a capacidade técnica ou administrativa do credenciado, ou que reduza a capacidade de prestação de serviço a ponto de não atender às exigências estabelecidas; b) quando o credenciado deixar de apresentar as atualizações dos documentos solicitados; c) quando o credenciado deixar de atender à demanda definida sem motivo justo, previamente informado.

§3º Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei Estadual nº 9.433/05, sem que haja culpa da contratada, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do § 2º do art. 168 do mesmo diploma.

§4º O prestador poderá resilir administrativamente o contrato, de acordo com o previsto no art. 63, VIII da Lei Estadual nº 9.433/05, desde que comunique expressamente esta intenção com antecedência mínima de **30 (trinta) dias**, hipótese em que será procedido ao seu descredenciamento, desde que não haja prejuízo à conclusão dos serviços já iniciados.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

Vinculam-se a este termo de adesão, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no credenciamento referido no preâmbulo deste instrumento, da Portaria XX/XX, publicada no DOE de XXXX, do edital de credenciamento XX/XX e respectivos anexos.

As partes elegem o Foro da Cidade do Salvador, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente termo de adesão em 02 (duas) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

<b>ESTADO</b>	<b>CREENCIADA</b>
Testemunha	Testemunha

#### ANEXO V

##### MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR

Credenciamento	Número
<b>Logística e Entrega Fracionada de Gêneros Alimentícios</b>	004/2020

Declaramos, sob as penas da lei, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei Estadual 9.433/05, que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre,

( ) nem menor de 16 anos.

( ) nem menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
 RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

#### ANEXO VI

##### DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)

[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE]

Para os efeitos do tratamento diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, declaramos:

( ) que estamos enquadrados, no momento de requerimento de credenciamento, na condição **de microempresa** e que **não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei complementar nº 123/06.**

[ou]

( ) que estamos enquadrados, no momento de requerimento de credenciamento, na condição **de empresa de pequeno porte** e que **não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei complementar nº 123/06.**

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

## ANEXO VII

### PROVA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

#### ANEXO VII.1

#### MODELO DE COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO

Credenciamento	Número
<b>Logística e Entrega Fracionada de Gêneros Alimentícios</b>	004/2020

Declaramos, para fins de habilitação, que a empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ XXXXXXXXXXXXXXXX, com endereço na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, prestou serviço de xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, atendendo integralmente as especificações contratadas, inexistindo, até a presente data, registros negativos que comprometam a prestação.

Especificação	Quantitativo	Prazo de execução

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

**ANEXO VII.2****MODELO DE DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS REQUISITOS TÉCNICOS**

Credenciamento	Número
<b>Logística e Entrega Fracionada de Gêneros Alimentícios</b>	004/2020

**DECLARAÇÃO FIRMADA PELO PROPONENTE**

Em cumprimento ao Instrumento Convocatório acima identificado, declaramos, para os fins da parte final do inciso IV do art. 101 da Lei estadual nº 9.433/05, termos conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto do credenciamento.

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA**ANEXO VII.3****MODELO DE INDICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES,  
DO APARELHAMENTO E DO PESSOAL TÉCNICO**

Credenciamento	Número
<b>Logística e Entrega Fracionada de Gêneros Alimentícios</b>	004/2020

Declaro, em observância ao art. 101 da Lei estadual nº 9.433/05, para fins de prova de qualificação técnica, dispor das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, conforme relação abaixo, a qual poderá ser verificada por ocasião da fase de habilitação.

**[LISTAR INSTALAÇÕES/EQUIPAMENTOS/PESSOAL TÉCNICO]**

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

**ANEXO VIII****TERMO DE REFERÊNCIA****LOGÍSTICA E ENTREGA FRACIONADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM UNIDADES ESTADUAIS VINCULADAS À SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA**

É assegurado o acesso a qualquer interessado que preencha as exigências estabelecidas para o credenciamento, devendo ser protocolado o requerimento (**ANEXO II**), devidamente preenchido com as informações requisitadas e instruído com a documentação pertinente, no local definido neste edital, durante todo o prazo de vigência do credenciamento.

O requerimento para credenciamento ficará disponível no endereço [www.educacao.ba.gov.br](http://www.educacao.ba.gov.br) e, salvo vedação expressa, os interessados poderão credenciar-se nos diversos itens e em diferentes NTE'S, Grupo de Municípios e Municípios, a depender de sua capacidade de atuação, atendendo o limite máximo de 30 municípios por prestador.

Para os fins deste Edital são consideradas as seguintes definições:

**I - Credenciamento** - caso de inexigibilidade de licitação, previsto nos artigos 61, 62 e 63 da Lei Estadual 9433/05, em consonância com o art. 25 da Lei Federal 8.666/93, caracterizado por inviabilidade de competição, quando, em razão da natureza do serviço a ser prestado e da impossibilidade prática de se estabelecer o confronto entre os interessados, no mesmo nível de igualdade, opta a Administração por credenciar o maior número possível de prestadores de serviço, o que proporcionará ao Estado da Bahia, nas diversas ações da Secretaria da Educação do Estado da Bahia (SEC), melhor atendimento às finalidades organizacionais, políticas e sociais;

**II - Inscrição** - preenchimento de formulário disponibilizado pela Secretaria da Educação do Estado da Bahia (SEC), com a apresentação dos documentos previstos em Edital;

**III - Habilitação** - fase que consiste na análise de documentos entregues no ato de inscrição da pessoa interessada e se encerra com a emissão de parecer circunstanciado da Comissão Permanente de Credenciamento, pelo deferimento ou indeferimento da inscrição, com a publicação em Diário Oficial do Estado da lista de inscrições deferidas, divulgação do conteúdo integral em meio eletrônico ([www.educacao.ba.gov.br](http://www.educacao.ba.gov.br)) e aviso no Diário Oficial da União;

**IV - Convocação** - chamamento, por Diário Oficial do Estado, do fornecedor sorteado através do SIMPAS para a prestação do serviço, nos termos indicados no Edital;

**V - Contratação** - assinatura do Termo de Adesão pela pessoa credenciada, com publicação do extrato do Termo no Diário Oficial do Estado e no Diário Oficial da União, quando for o caso.

**VI - Rotatividade** - garantia da rotatividade entre todos os credenciados habilitados que deverão ser convocados para atender às necessidades da Secretaria da Educação do Estado da Bahia (SEC) através de sorteio aleatório realizado com a utilização do SIMPAS;

**VII - Descrédenciamento** - ato administrativo de exclusão de fornecedor credenciado, após regular procedimento, com observância do Contraditório e da Ampla Defesa;

**VIII - Controle Social** - participação da sociedade civil no acompanhamento e verificação do credenciamento com a possibilidade de apresentação de denúncia ou representação por irregularidade, bem como de apresentação de sugestões de melhoria ou elogios ao serviço prestado;

**XIX - Fiscalização** - acompanhamento e verificação, pelo servidor responsável, do perfeito cumprimento das condições previstas em Edital e/ou pactuadas no Termo de Adesão, com o preenchimento do termo de recebimento e avaliação;

**X - Avaliação de desempenho** - exame pela Comissão Permanente de Credenciamento das ocorrências registradas pelo servidor responsável pelo acompanhamento do Termo de Adesão e das representações formuladas pelo controle social, orientando para a continuidade da prestação do serviço ou rescisão motivada da contratação celebrada e convocação de próximo fornecedor apto, se couber, bem como instauração de procedimento objetivando o descrédenciamento, quando for o caso;

**XI - Edital** - instrumento que disciplina as condições específicas para a prestação dos serviços requeridos pela Administração, com publicação do aviso no Diário Oficial do Estado e no Diário Oficial da União, divulgação em mídia de amplo alcance, podendo ser consultado na íntegra em meio eletrônico ([www.educacao.ba.gov.br](http://www.educacao.ba.gov.br));

**XII - Fiscal do Termo de Adesão** - servidor designado pelo contratante com a atribuição de acompanhar a execução da prestação do serviço na forma pactuada;

**XIII - Núcleo Territorial de Educação - NTE** - unidade regional da Secretaria da Educação do Estado da Bahia (SEC), às quais se vinculam municípios do Estado da Bahia, conforme definido em decreto;

**XIV - Território de identidade** - integrante do processo de regionalização do Estado da Bahia, composta por municípios com características físicas, sociais e econômicas de certa homogeneidade;

**XV - Unidade escolar** - espaço organizado, integrante do Sistema Estadual de Educação, destinado aos processos formativos da Educação Básica e suas modalidades;

**XVI - Termo de adesão** - instrumento de natureza contratual celebrado entre a Administração e o fornecedor convocado para fins de materialização das normas atinentes à prestação do serviço, podendo ser substituído pela Autorização de Prestação de Serviço - APS, devidamente assinada pelas partes.

**XVII - Termo de avaliação** - formulário a ser preenchido pelo servidor ou comissão responsável pelo acompanhamento da prestação do serviço, com os elementos necessários à avaliação de desempenho do fornecedor;

**XVIII – SIMPAS** – Sistema Integrado de Material, Patrimônio e Serviços;

**XIX – Requisição de Serviço** – Solicitação de um serviço específico, utilizando os códigos definidos no Catálogo de Materiais e Serviços do Estado da Bahia através da utilização do SIMPAS;

**XX - Fornecedor** - é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços.

**XXI - Alimentação de boa aceitação** – alimentos que não sejam recusados pelos alunos, atentando para as suas preferências alimentares;

**XXII - Alimentação saudável** - que não só alimente, mas que promova a saúde, sendo composta de alimentos pobres em gordura saturada, açúcares e sódio;

**XXIII - Alimentação balanceada** - composta por todos os grupos de alimentos (carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, e minerais) em quantidades adequadas;

**XXIV - Alimentação equilibrada** - que ofereça numa mesma refeição pelo menos um alimento de cada grupo (energético, construtores e reguladores), para que o corpo obtenha todos os nutrientes necessários para viver em harmonia;

**XXV - Alimentos perecíveis** – se degradam com muita facilidade e, portanto, requerem cuidados especiais e armazenamento adequado;

**XXVI - Alimentos semi - perecíveis** – alimentos que submetidos a um método de conservação podem durar largos períodos de tempo;

**XXVII - Alimentos não perecíveis** – alimentos de consistência seca, como arroz, massas, açúcar, farinhas, e feijão uma vez que possuem um baixo teor de água, não precisando ser armazenado na geladeira e podem ser consumidos num espaço de tempo mais longo;

**XXVIII - Gêneros alimentícios para alimentação escolar** - substâncias nutritivas destinadas à alimentação do educando;

**XXIX - Refeição regional** – refeição típica, característica da cultura de uma dada região.

**XXX - Higiene alimentar** - compreende todas as medidas necessárias para garantir a inocuidade sanitária dos alimentos, mantendo as qualidades que lhes são próprias e com especial atenção para o conteúdo nutricional;

**XXXI - Manuseio de alimentos** - preparação, processamento, disposição para servir, embalagem, transporte, armazenagem ou colocação à venda;

**XXXII - Nutricionista** – profissional responsável pelo cardápio e as listas de alimentos, de acordo com as normas técnicas pertinentes;

**XXXIII - Cardápio Escolar** – lista dos alimentos elaborada pelo(a) nutricionista responsável, com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade, com observância da sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável.

## 1. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

1.1. Os produtos deverão se adequar as seguintes disposições:

a) Os produtos deverão ter prazo de validade impresso nas embalagens;

b) Os produtos deverão ser de boa qualidade, em perfeito estado de conservação e com prazo de validade de no mínimo 70 % (setenta) por cento do prazo máximo indicado na embalagem, a contar da data do seu recebimento definitivo;

c) Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local indicado da entrega;

d) Não serão aceitos produtos que não atendam as especificações do **Anexo I**, caso ocorra, o que não estiver dentro da conformidade, será recusado;

e) Os produtos alimentícios a serem adquiridos para a alimentação escolar deverão ser de primeira qualidade, além de atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade abaixo:

– Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa/Ministério da Saúde) ou Anvisas locais ou estaduais;

– Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa/ Mapa) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM).

– Os produtos “in natura”, sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária. Já os produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento devem ser analisados pelo Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal. Todos os produtos de origem animal, inclusive ovos e mel, necessitam da avaliação sanitária. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) tem a responsabilidade de avaliar sanitariamente esses produtos. Eles podem ser inspecionados por uma das seguintes instâncias: Serviço de Inspeção Municipal – SIM (permite a comercialização em âmbito municipal); Serviço de Inspeção Estadual – SIE (permite a comercialização em âmbito estadual); e Serviço de Inspeção Federal – SIF (permite a comercialização em todo território nacional).

CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS QUANTO À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA		
Alimentos regulamentados	Produtos exclusivamente de origem animal	Carne e derivados
		Leite e derivados
		Ovos e derivados

<b>pelo MAPA (SIM, SIE ou SIF)</b>		Mel e derivados
		Pescado e derivados
	Bebidas em geral	Não-alcoólicas
		Fermentadas
<b>Alimentos regulamentados pela ANVISA</b>	Demais alimentos processados	Alimentos com registro obrigatório
		Alimentos com dispensa de registro
	Aditivos alimentares (registro obrigatório)	
	Água mineral (registro obrigatório)	
<b>Registro MAPA</b>	Polpas de frutas	

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

- Identificação do produto;
- Tabela de informações nutricionais;
- Embalagem original e intacta;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

1.3. Cabe aos fornecedores **a troca ou reposição**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, dos produtos que vierem a ser recusados por não se enquadrarem nas especificações e embalagens estipuladas, diferente do constante na solicitação, vencido ou apresentar defeitos ou baixa qualidade, identificado no ato da entrega ou no período de verificação;

1.4 Cabe à Unidade demandante, para os fins do item 1.3, verificar se o serviço prestado está em conformidade com o quanto disposto no presente Edital, dentro do prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas do recebimento dos gêneros, devendo, de imediato, entrar em contato com o fornecedor e com o Credenciamento para proceder aos ajustes necessários;

1.5. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- **Grupo I – Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis)** – mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade Escolar;
- **Grupo II - Hortifrutigranjeiros** – semanalmente;
- **Grupo III – Alimentos Perecíveis (Derivados lácteos e refrigerados, produtos de panificação, carnes e derivados e produtos congelados)** – quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade Escolar.

1.6. O Cronograma de entregas deverá ser definido pelo Gestor e previamente comunicado ao Fornecedor **POR ESCRITO**. Em havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações pela Unidade Escolar, devendo o fornecedor ser comunicado **previamente e por escrito**.

## 2. DO TRANSPORTE

2.1. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

2.2. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em veículo refrigerado, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

2.3. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

2.4. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados e com hábitos de higiene satisfatórios, conforme boas práticas de fabricação/produção/manuseio de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

### 3. DA INSPEÇÃO AO FORNECEDOR

3.1. As empresas vencedoras poderão a qualquer momento durante a vigência do contrato ser vistoriadas pela equipe técnica de Nutrição da Coordenação de Alimentação Escolar – CME, da Secretaria da Educação do Estado da Bahia.

3.2. Serão avaliadas as condições higiênico-sanitárias das instalações, dos produtos e veículos. A inspeção dos produtos compreenderá conferência de embalagem, temperatura, rotulagem, análise das propriedades sensoriais (aspecto, cor, odor e sabor), assim como a observação da cadeia processual (fluxograma de produção) para fabricantes de produtos.

3.3. Poderão ser solicitadas amostras dos gêneros alimentícios para análises laboratoriais comprovando as características físico-químicas, microbiológicas, macroscópicas, microscópicas e toxicológicas sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dos alimentos, no entanto, o custo será por conta do contratado.

3.4 É terminantemente proibido a troca de gêneros alimentícios solicitados através da tabela fornecida pelo credenciamento por qualquer outro item que não constem na lista, sob pena de descredenciamento imediato da empresa que realizar a troca.

### TABELA DE PREÇOS POR REGIÃO

#### GRUPO 01:

NTE 01- Irecê

NTE 02 – Bom Jesus da Lapa

NTE 03 – Seabra

NTE 11 – Barreiras

NTE 12 – Macaúbas

NTE 13 – Caetité

NTE 23 – Santa Maria da Vitória

#### GRUPO 02:

NTE 05 – Itabuna

NTE 06 – Valença

NTE 07 – Teixeira de Freitas

NTE 08 – Itapetinga

NTE 20 – Vitória da Conquista

NTE 22 – Jequié

NTE 27 – Eunápolis

#### GRUPO 03:

NTE 04 – Serrinha

NTE 10 – Juazeiro

NTE 16 – Jacobina

NTE 17 – Ribeira do Pombal

NTE 24 – Paulo Afonso

**NTE 25 – Senhor do Bonfim****GRUPO 04:****NTE 09 – Amargosa****NTE 14 – Itaberaba****NTE 15 – Ipirá****NTE 18 – Alagoinhas****NTE 19 – Feira de Santana****NTE 21 – Santo Antônio de Jesus****NTE 26 - Salvador****LISTA DOS GÊNEROS CONVENCIONAIS**

<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>	<b>DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS</b>
<b>PEITO, frango</b> de	<b>PEITO, de frango</b> , com osso, de primeira qualidade, congelado. Embalagem com no mínimo de 1kg, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>PEIXE, curvina</b>	<b>PEIXE, curvina</b> , em postas, congelado. Embalagem com no mínimo de 1kg em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>CARNE, bovina, charqueada</b>	CARNE BOVINA, SALGADA (CHARQUE) DE 1ª QUALIDADE, CURADA E SECA, PONTA DE AGULHA, BAIXO TEOR DE GORDURA, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), ESTADUAL (SIE) OU MUNICIPAL (SIM). Embalagem com no mínimo de 1kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>CARNE, bovina, primeira, congelada, moída</b> de	<b>CARNE, bovina, de primeira, congelada, moída</b> , sem osso, com no máximo 10% de gordura. Embalagem com no mínimo 1kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 Com SIF/SIE. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>CARNE, bovina, patinho</b> de	<b>CARNE, bovina, de patinho</b> , congelada, sem osso, em bife. Embalagem Primária com no mínimo 1kg. Secundária: Caixa de papelão forrada com folhas de polietileno, sendo os bifes colocados em camadas interfolhadas com folhas de polietileno, com etiqueta interna contendo as informações sobre os produtos. Sendo a caixa identificada com etiqueta testeira. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>CARNE, bovina, músculo</b>	<b>CARNE, bovina, músculo</b> , congelado, (temperatura máxima de -18°C), com no Máximo 10% de gordura. Embalagem com no mínimo 1kg , contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99, SIF/SIE. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>CARNE, Bovina,</b>	<b>CARNE, Bovina, músculo em cubos</b> , congelada. Embalagem: Primária: saco de polietileno a vácuo, transparente, com no mínimo 1kg, com etiqueta interna contendo as informações sobre o produto. Secundária: Caixa de papelão identificada com etiqueta traseira. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as

<b>músculo em cubos</b>	Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MANTEIGA, com sal, de primeira qualidade</b>	<b>MANTEIGA, com sal, de primeira qualidade.</b> Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>CREME, de leite</b>	<b>CREME, de leite,</b> tradicional. Embalagem: tetra Pack com 200g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>LEITE líquido, integral, pasteurizado, longa vida</b>	<b>LEITE líquido, integral, pasteurizado, longa vida.</b> Embalagem: tetra Pack com 1 litro, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, capacidade, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
<b>OVO tipo extra, classe A, branco</b>	<b>OVO tipo extra, classe A, branco.</b> Embalagem contendo 12 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido mínimo de 720g e de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>LEITE em pó integral</b>	<b>LEITE em pó integral,</b> com características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem granulos; Cor - branco amarelada; Odor e sabor - agradável, não rancoso, semelhante ao do leite fluido. b) Físico – químicas: Proteína - mínimo 26 %; Gordura - mínimo 26 %; Umidade - máximo 3,5 %; Acidez em sólidos não gordurosos - máximo 18 %; Solubilidade - mínimo 98 %; Amido – ausência; Soro – ausência. c) Microbiológicas: Salmonella em 25 g - ausência Coliformes a 45° c - máximo 10/g; Staphylococcus coagulase ( + ) - máximo 10 (2)/g; Bacillus cerens - máximo 5 x 10 (3)/g. d) Microscópicas: Sujidades, larvas e parasitas – ausência. Validade - 12 meses. Embalagem: saco de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termosoldagem, contendo 1 kg do produto, acondicionado em caixa de papelão reforçado de até 20kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água - TPVA máxima individual de 0,77g água/m(2)/dc a 38°C 90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpo-de-prova do material da embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FEIJÃO, carioquinha</b>	<b>FEIJÃO, carioquinha,</b> tipo 1. Embalagem com 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>ARROZ, branco</b>	<b>ARROZ, branco,</b> tipo 1. Embalagem contendo 1kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>ARROZ parboilizado</b>	<b>ARROZ parboilizado,</b> classe longo fino, tipo 1. Embalagem contendo 1kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FEIJÃO, fradinho</b>	<b>FEIJÃO, fradinho,</b> tipo 1, permitido no máximo 2% de impurezas. Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FEIJÃO, branco</b>	<b>FEIJÃO, branco,</b> tipo 1, permitido no máximo 2% de impurezas Embalagem: pacote com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FEIJÃO, preto</b>	<b>FEIJÃO, preto,</b> tipo 1, permitido no máximo 2% de impurezas Embalagem: pacote com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MILHO, branco</b>	<b>MILHO, branco.</b> Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MILHO, verde</b>	<b>MILHO, verde,</b> em conserva. Embalagem: em lata com 200g, com dados de identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Norma e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>ERVILHA, reidratadas, em conserva</b>	<b>ERVILHA, reidratadas, em conserva.</b> Embalagem: lata com 200g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>BROA, de milho</b>	<b>BROA, de milho,</b> a base de farinha de trigo e farinha de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico (de acordo com a Resolução - RDC nº 344, de 13/12/2002), ovo, creme vegetal, leite em pó, óleo de soja, fibra de trigo e fermento químico. Informação nutricional no per capita (50g): Calorias totais (kcal) - 160 Glicídios (g) - 26 Proteínas (g) - 2 Gorduras totais (g) - 5 Gorduras saturadas (g)

	- 1,5 Colesterol (mg) - 15 Fibra alimentar (g) - 1 Cálcio (mg) - 36,7 Ferro (mg) - 0,5 Sódio (mg) - 200 Contem gluten Validade: 30 dias Embalagem: Saco de polietileno ou poluiste metalizado, atóxico, rotulado, contendo 10 unidades de 50g. Acondicionado em caixa de papelão com ate 10 sacos, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FARINHA de tapioca</b>	<b>FARINHA de tapioca</b> , natural. Embalagem com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FARINHA de Mandioca</b>	<b>FARINHA, de mandioca</b> , grupo seca, subgrupo fina, tipo 1.Embalagem contendo 01 Kg, com dados de identificacao do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Norma e/ou Resolucoes vigentes da Anvisa/MS. NOTA: PRODUTO PARA MERENDA ESCOLAR
<b>AVEIA, em flocos finos</b>	<b>AVEIA, em flocos finos</b> , 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resolução da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>PROTEÍNA, de soja, texturizada, cor clara</b>	<b>PROTEÍNA, de soja, texturizada, cor clara</b> . Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>BISCOITO, tipo Cream Cracker</b>	<b>BISCOITO, tipo Cream Cracker</b> , a base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O produto não devera conter soja nem quaisquer substancias corantes artificiais. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Odor: próprio - sabor: próprio - textura: crocante/macia Validade: mínima de 08 meses Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagem dupla contendo 400g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FUBÁ, de milho</b>	<b>FUBÁ, de milho</b> . Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FARINHA, láctea</b>	<b>FARINHA, láctea</b> , a base de farinha de trigo e leite pó integral, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais, aromatizantes. Composição nutricional mínima (100g): 11g de proteínas, 69 de hidratos de carbono, valor calórico 400Kcal. Embalagem: pacote de polietileno com 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FARINHA, de trigo, especial</b>	<b>FARINHA, de trigo, especial</b> . Embalagem com 1Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com as Normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>XEREM</b>	<b>XEREM</b> , a base de milho triturado. Embalagem com no mínimo 500g, com dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>BISCOITO, tipo Maisena</b>	<b>BISCOITO, tipo Maisena</b> , não permitido o uso de corantes (Resolução - CNNPA nº 12 de 1978) Embalagem dupla, contendo 400g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MACARRÃO, tipo espaguete</b>	<b>MACARRÃO, tipo espaguete</b> , a base de farinha, com ovos, no mínimo de 0,45g de colesterol/kg de massa e Maximo de 13% de umidade g/100g Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MASSA, de sopa</b>	<b>MASSA, de sopa</b> , a base de farinha de trigo, com ovos, com no mínimo 0,45g de colesterol/kg de massa e Maximo de 13% de umidade g/100g Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, de acordo com as Norma e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MACARRÃO, tipo parafuso</b>	<b>MACARRÃO, tipo parafuso</b> , a base de farinha, massa com ovos. Composição centesimal mínima: 58g de carboidratos, 8g de proteínas, 280 kcal/1176 kj, mínimo de 0,45g de colesterol/kg de massa e Maximo de 13% de umidade (g/100g) Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>BISCOITO, tipo Maria</b>	<b>BISCOITO, tipo Maria</b> , a base de farinha de trigo, amido de milho, açúcar, sal, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. Características organolepticas: - Aspecto: massa torrada sem recheio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio - Textura: crocante/macia Validade: mínima de 08 meses Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Embalagem dupla, contendo 400g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Não permitido o uso de corantes (Resolução-CNNPA Nº 12 de 1938). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>BISCOITO, tipo Amanteigado</b>	<b>BISCOITO, tipo Amanteigado</b> . Embalagem dupla, com 400g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.

<b>GRANOLA</b>	<b>GRANOLA</b> , a base de flocos de aveia, rapadura, passas, tapioca, coco, manteiga, gergelim, germe de trigo, sal marinho, melado de cana, castanha de caju. Composição centesimal mínima: Valor calórico(kal): 396,5 Carboidratos(g): 61,47 Proteínas (g): 9,62 Gorduras totais(g): 12,46 Gorduras saturadas(g): 3,58 Gorduras trans(g): 0,42 Fibra alimentar(g): 9,26 Sódio (g): 156,84 Validade : 05 meses Embalagem em saco de 6 kg, de polietileno ou poliéster transparente, atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 200 pacotes de 30g. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MEL de abelha</b>	<b>MEL de abelha</b> , in natura. Embalagem: com 1000ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>DOCE, de leite</b>	<b>DOCE, de leite</b> , pastoso. Embalagem com no mínimo de 400g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>LEITE, de coco</b>	<b>LEITE, de coco</b> , tradicional. Embalagem com 500ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>AÇÚCAR, cristalizado</b>	<b>AÇÚCAR, cristalizado</b> , sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca, tipo 1. Embalagem em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, 1 kg, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>GOIABADA</b>	<b>GOIABADA</b> , cremosa, a base de goiaba, açúcar outros aditivos permitidos pela legislação. Composição centesimal mínima: 20g Valor calórico (kcal): 45/188kj Carboidratos(g):11 Lipídios (g): 7 Proteínas (g): 0 Cálcio (mg): 2,2 Fibra Alimentar(g): < 1. Validade: 12 meses. Embalagem contendo 4,8Kg. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MISTURA, para bolo, sabor chocolate</b>	<b>MISTURA, para bolo, sabor chocolate</b> , com açúcar, farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, fermento e outras substancias permitidas pela legislação e devidamente mencionadas Embalagem: peso liquido mínimo de 400g, com dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MISTURA, para bolo, sabor coco</b>	<b>MISTURA, para bolo, sabor coco</b> , com açúcar, farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, fermento e outras substancias permitidas pela legislação e devidamente mencionadas Embalagem: peso liquido mínimo de 400g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MISTURA, para bolo, sabor laranja</b>	<b>MISTURA, para bolo, sabor laranja</b> , com açúcar, farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal, fermento e outras substancias permitidas pela legislação e devidamente mencionadas Embalagem: peso liquido mínimo de 400g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MARGARINA</b>	<b>MARGARINA</b> , vegetal. Embalagem: pote com 500g, com identificação do produto. Identificação de fabricante, data de fabricação, validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>ÓLEO</b>	OLEO vegetal, de soja, comestível, puro, refinado, rico em vitamina e, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com resolução 482/99 anvisa, embalagem plástica 900.0 ml
<b>VINAGRE de álcool</b>	<b>VINAGRE de álcool</b> . Embalagem com 500ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>EXTRATO, de tomate</b>	<b>EXTRATO, de tomate</b> , concentrado. Embalagem com 350g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>COCO, ralado</b>	<b>COCO, ralado</b> , em pacote de 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>CRAVO</b>	<b>CRAVO, da india</b> , em botao floral maduro e dessecado, acondicionado em embalagem com 40 g, validade do produto nao podera ser inferior a 12 meses, contados a partir da data de sua entrega. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislacao vigente da ANVISA/MS e da Comissao Nacional de Normas e Padroes para Alimentos - CNNPA. Rotulagem contendo no minimo, peso liquido, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, declaracao com o teor de sal adicionado, numero do lote, data de fabricacao e data ou prazo de validade.
<b>MOLHO, de tomate</b>	<b>MOLHO, de tomate</b> , temperado. Embalagem: tetra pak com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>CAFÉ</b>	<b>CAFÉ</b> , torrado e moído Embalagem: de 1 Kg a vácuo, de primeira qualidade, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, com registro no Ministério da Saúde, selo de pureza ABIC - Associação Brasileira da Industria do Café. O produto devera ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.

<b>SUCO, de caju</b>	<b>SUCO, de caju</b> , concentrado, integral, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, não diluída, obtida pela parte comestível do pedúnculo do caju, através de processo tecnológico adequado. Conservadores: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico, estabilizante, aroma natural de caju. Prazo de validade: 8 meses. Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro, revestida por filme shirink em fardos contendo 06 unidades. Após aberto, manter refrigerado e consumir em 10 dias. De acordo com as Instruções Normativas do MAPA e ANVISA. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>SUCO, de goiaba</b>	<b>SUCO, de goiaba</b> , concentrado, integral, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, não diluída, obtida pela parte comestível da goiaba, através de processo tecnológico adequado. Conservadores: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico. Prazo de validade: 8 meses. Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro, revestida por filme shirink em fardos contendo 06 unidades. Após aberto, manter refrigerado e consumir em 10 dias. De acordo com as Instruções Normativas do MAPA e ANVISA. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>SUCO, de manga</b>	<b>SUCO, de manga</b> concentrado, integral, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, não diluída, obtida pela parte comestível da manga, através de processo tecnológico adequado. Conservadores: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico. Prazo de validade: 8 meses. Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro, revestida por filme shirink em fardos contendo 06 unidades. Após aberto, manter refrigerado e consumir em 10 dias. De acordo com as Instruções Normativas do MAPA e ANVISA. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>SUCO, de maracujá</b>	<b>SUCO, de maracujá</b> , concentrado, integral, não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, não diluída, obtida pela parte comestível do maracujá ( <i>Passiflora spp</i> ), através de processo tecnológico adequado. Conservadores: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico. Prazo de validade: 8 meses. Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro, revestida por filme shirink em fardos contendo 06 unidades. Após aberto, manter refrigerado e consumir em 10 dias. De acordo com as Instruções Normativas do MAPA e ANVISA. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>SUCO, de uva</b>	<b>SUCO, de uva</b> , concentrado, reconstituído, pasteurizado, elaborado com polpas concentradas e/ou integral e passa também por um processo de pasteurização. Água, suco de uva concentrado, conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico e aroma natural de uva. Não contém glúten. Prazo de validade: 8 meses. Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro, revestida por filme shirink em fardos contendo 06 unidades. Após aberto, manter refrigerado e consumir em 10 dias. De acordo com as Instruções Normativas do MAPA e ANVISA. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FLOCOS, de milho</b>	<b>FLOCOS, de milho</b> , pré-cozido. Embalagem com 500g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>TOMATE natura</b>	<b>TOMATE</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>CEBOLA natura</b>	<b>CEBOLA</b> de primeira, branca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>PIMENTAO natura</b>	<b>PIMENTAO</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>ALHO in natura</b>	<b>ALHO</b> , de primeira, sem a réstia. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>COENTRO in natura</b>	<b>COENTRO</b> , de primeira, em molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Un. (UNIDADE). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>HORTELA natura</b>	<b>HORTELA</b> , miúdo par tempero de primeira, em molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Un. (UNIDADE). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>CEBOLINHA in natura</b>	<b>CEBOLINHA</b> , de primeira, molho, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Un. (UNIDADE). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>BANANA, da terra in natura</b>	<b>BANANA, da terra</b> , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>AIPIM in natura</b>	<b>AIPIM</b> , de primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>CHUCHU in</b>	<b>CHUCHU</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de

<b>natura</b>		sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>ABOBORA</b> <b>natura</b>	in	<b>ABOBORA</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>BATATA</b> , <b>do reino</b> <b>in natura</b>	do	<b>BATATA, do reino</b> , inglesa, de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>BATATA</b> , <b>doce</b> <b>in natura</b>		<b>BATATA, doce</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>CENOURA</b> <b>natura</b>	in	<b>CENOURA</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>COUVE</b> <b>natura</b>	in	<b>COUVE</b> , de primeira, in natura, molho, inteiro, verde, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Un (UNIDADE). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>ALFACE</b> <b>natura</b>	in	<b>ALFACE</b> , de primeira, tipo manteiga, em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Un. (UNIDADE). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>REPOLHO</b> <b>natura</b>	in	<b>REPOLHO</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>PEPINO</b> <b>natura</b>	in	<b>PEPINO</b> , de primeira, in natura, com grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e, condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>BETERRABA</b> <b>in natura</b>		<b>BETERRABA</b> , de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>QUIABO</b> <b>natura</b>	in	<b>QUIABO</b> , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>BANANA</b> , <b>prata</b> <b>da</b>		<b>BANANA, da prata</b> , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>ABACAXI</b> <b>natura</b>	in	<b>ABACAXI</b> , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: Un (UNIDADE). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>LARANJA</b> <b>natura</b>	in	<b>LARANJA</b> , de primeira, in natura, tipo pêra, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>TANGERINA</b> <b>in natura</b>	in	<b>TANGERINA</b> , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MELANCIA</b> <b>natura</b>	in	<b>MELANCIA</b> , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MANGA</b> <b>natura</b>	in	<b>MANGA</b> , espada, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. NOTA: ITEM DA MERENDA ESCOLAR. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MAMAO</b> <b>in</b>	in	<b>MAMAO</b> , de primeira, in natura, tipo formosa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o

<b>natura</b>	consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>GOIABA natura</b>	<b>in</b> <b>GOIABA</b> , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MAÇÃ natura</b>	<b>in</b> <b>MAÇÃ</b> , de primeira, in natura, vermelha, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. NOTA: ITEM DA MERENDA ESCOLAR. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>LIMÃO natura</b>	<b>in</b> <b>LIMÃO</b> , de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MILHO, de primeira, in natura, verde, em espiga</b>	<b>MILHO, de primeira, in natura, verde, em espiga</b> , apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FEIJAO, verde</b>	<b>FEIJAO, verde</b> , de primeira, in natura Embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Unidade de Fornecimento: 1 Kg (QUILOGRAMA). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>IOGURTE, natural, sabor morango</b>	<b>IOGURTE, natural, sabor morango</b> , rico em nutrientes. Embalagem com no mínimo 200ml, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA. O produto deveser ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. NOTA: ITEM EXCLUSIVO DA MERENDA ESCOLAR. Unidade de Fornecimento: Un. (UNIDADE). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>IOGURTE, natural, sabor ameixa</b>	<b>IOGURTE, natural, sabor ameixa</b> , rico em nutrientes. Embalagem com no mínimo 200ml, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA. O produto deveser ter registro ou notificação no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Unidade de Fornecimento: Un. (UNIDADE). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>ATUM ralado</b>	<b>ATUM</b> , ralado, em óleo comestível. Embalagem com mínimo 170 g e máximo 180g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Unidade de Fornecimento: Un. (UNIDADE). NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>ALMÔNDEGA DE FRANGO</b>	<b>ALMÔNDEGA</b> , (merenda escolar), de frango ao molho. Ingredientes: Carne de frango (coxa, sobre-coxa ou peito) água, farinha de rosca, sal polpa de tomate e condimento. Validade: 03 anos da data de fabricação indicada na embalagem. Composição centesimal media: 83 gramas - 80,00 Kcal / 6,00 g Proteína. Embalagem: lata mínimo 830g e Maximo 1.000g, em recipiente metálico, hermeticamente fechado e esterilizado através de um processo térmico que garante a esterilização comercial, com registro no Ministério da Saúde. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>PÃO, Frances, tipo cacetinho</b>	<b>PÃO</b> , a base de farinha de trigo com no mínimo 50g unidade, 1 Kg, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS
<b>ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA</b>	<b>ALMÔNDEGA</b> , (merenda escolar), de carne bovina ao molho. Ingredientes: carne bovina, água, farinha de rosca, sal, polpa de tomate e condimento, não podendo conter soja. Validade: 03 anos da data de fabricação indicada na embalagem. Composição centesimal mínima 83 gramas - 80,00 Kcal ou 334,4 kj/ 6,00 g Proteína. Embalagem: lata mínimo 830g e Maximo 1.000g em recipiente metálico, hermeticamente fechado e esterilizado através de um processo térmico que garante a esterilização comercial, com registro no Ministério da Saúde. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>PÃO, PARA HAMBÚRGUER</b>	<b>PÃO, para hambúrguer</b> , com no mínimo 50 g., unidade, fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>COXA E SOBRECXA, DE FRANGO</b>	<b>COXA e sobrecoxa, de frango, congelado</b> . Embalagem em saco plástico transparente com 1Kg do produto e reembalado em caixa de papelão, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99, da Lei Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99 e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>SARDINHA em conserva</b>	<b>SARDINHA</b> , em conserva, em óleo de soja comestível

		Embalagem com 130 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>GELEIA, morango</b>	de	<b>GELEIA, de morango</b> , Embalagem 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>GELEIA, uva</b>	de	<b>GELEIA, de uva</b> , Embalagem 200g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>Massa lasanha</b>	para	<b>MASSA</b> , para lasanha, a base de farinha de trigo. Embalagem contendo 500 g, com identificacao do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com a Resolucao RDC 93/2000 - Anvisa.
<b>Sal refinado</b>		<b>SAL refinado</b> , iodado, para consumo domestico. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, nao devera ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referencia, a data de fabricacao do lote, impressa na embalagem. Embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS ou registro no Ministério da Agricultura.
<b>Colorifico, aliméntico base de urucum</b>	a de	<b>COLORIFICO</b> , alimentício, a base de urucum, cor alaranjada, acondicionado em pacote com 100 gramas, validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contados a partir da data de sua entrega. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS e da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, declaração com o teor de sal adicionado, numero do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
<b>Cominho pó</b>	em	<b>COMINHO</b> , em pó. Embalagem com mínimo 50 g e máximo 60 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.
<b>Lingüiça suína</b>		<b>LINGUICA, suína</b> , calabresa, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, validade do produto não poderá ser superior a 3 meses, contados a partir da data de sua entrega. O produto devera estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, nome do fabricante e do produto, CNPJ do fabricante, numero do lote, nº registro SIF, SIE ou SIM data de fabricação e data ou prazo de validade.
<b>Queijo, Lanche</b>	Tipo	<b>QUEIJO tipo lanche, fatiado</b> , embalagem 1 Kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
<b>Presunto</b>		<b>PRESUNTO</b> , de carne suína, cozido, composto de 100% de carne do pernil, apresentado em peça inteira, não fatiada, com rotulagem contendo no mínimo, registro no Ministério da Agricultura e/ou da Saúde, nome e composição do produto, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, data de fabricação e data ou prazo de validade e informações nutricionais e embalagem previstas na legislação da ANVISA/MS.
<b>Canela, Casca</b>	Em	<b>CANELA</b> , em casca. Embalagem contendo 20g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.
<b>Canela, em Pó</b>		<b>CANELA</b> em pó. Embalagem, contendo no mínimo 30 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.
<b>Grão de Bico</b>		<b>GRAO, de bico, seco</b> . Embalagem com no mínimo 500 gramas com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da saude.8915 NOTA: ITEM DA MERENDA ESCOLAR
<b>Peixe ,Merluza</b>		<b>PEIXE, merluza</b> , em file, congelada, acondicionado em saco plástico transparente. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua

<b>em Filé</b>	metade, tomando-se como referência, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.
<b>Pão, de Hotdog</b>	<b>PAO</b> , a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B), fécula de mandioca, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico, sal, óleo de soja. Informação nutricional mínimo/porção (50g): Valor calórico (kcal) - 90/3762kj Carboidratos (g) - 16,6 Proteína (g) - 2,4 Gordura total (g) - 0 Gordura saturada (g) - 0 Colesterol (mg) - 0 Cálcio (mg) - 27,0 Fibra alimentar (mg) - 0,39 Ferro (mg) - 1,69 Sódio (mg) - 0 Vitamina B1 (mg) - 0,19 Vitamina B2 (mg) - 1,99 Vitamina B6 (mg) - 2,40 Vitamina B9 (mg) - 0,24 Vitamina PP (mg) - 1,46 Validade: 10 dias. Embalagem: Embalagem individual em saco de polietileno lacrado, aberto na vertical, acondicionado em caixa de papelão contendo até 100 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CENIPA.
<b>POLPA, de fruta, integral, sabor acerola</b>	<b>POLPA</b> , de fruta, integral, <b>sabor acerola</b> , acondicionada na embalagem de 1Kg, não alcoólico, não fermentado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
<b>POLPA, de fruta, integral, sabor abacaxi</b>	<b>POLPA</b> , de fruta, integral, <b>sabor abacaxi</b> , acondicionada na embalagem de 1Kg, não alcoólico, não fermentado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
<b>POLPA, de fruta, integral, sabor umbu</b>	<b>POLPA</b> , de fruta, integral, <b>sabor umbu</b> , acondicionada na embalagem de 1Kg, não alcoólico, não fermentado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
<b>POLPA, de fruta, integral, sabor cajá</b>	<b>POLPA</b> , de fruta, integral, <b>sabor cajá</b> , acondicionada na embalagem de 1Kg, não alcoólico, não fermentado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
<b>POLPA, de fruta, integral, sabor goiaba</b>	<b>POLPA</b> , de fruta, integral, <b>sabor goiaba</b> , acondicionada na embalagem de 1Kg, não alcoólico, não fermentado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
<b>POLPA, de fruta, integral, sabor maracujá,</b>	<b>POLPA</b> , de fruta, integral, <b>sabor maracujá</b> , acondicionada na embalagem de 1Kg, não alcoólico, não fermentado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
<b>POLPA, de fruta, integral, sabor caju</b>	<b>POLPA</b> , de fruta, integral, <b>sabor caju</b> , acondicionada na embalagem de 1Kg, não alcoólico, não fermentado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
<b>POLPA, de fruta, integral, sabor manga</b>	<b>POLPA</b> , de fruta, integral, <b>sabor manga</b> , acondicionada na embalagem de 1Kg, não alcoólico, não fermentado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.
<b>POLPA, de fruta, natural, sabor cacau</b>	<b>POLPA</b> , de fruta, natural, <b>sabor cacau</b> , acondicionada na embalagem de 1Kg, não alcoólico, não fermentado, ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome da fruta, peso líquido, nome e CNPJ do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade.

<b>Requeijão cremoso</b>	<b>REQUEIJÃO</b> , (alimentação escolar), cremoso, embalagem com 250g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com as Resoluções e/ou normas vigentes da ANVISA/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. NOTA: PRODUTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
<b>AÇAFRÃO da terra em pó</b>	<b>AÇAFRÃO da terra em pó</b> , envelope com 50 gramas, 1ª qualidade, pó de cor amarelo-alaranjado, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS
<b>ADOÇANTE líquido</b>	<b>ADOÇANTE LÍQUIDO</b> , unidade de 200ml, líquido cristalino ou branco leitoso, composto por edulcorantes artificiais ou naturais aprovados pela ANVISA. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS
<b>AMENDOIM torrado sem casca</b>	<b>AMENDOIM, torrado e descascado</b> , 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos), Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, procedência, data de validade e número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária.
<b>AMIDO DE MILHO</b>	<b>AMIDO DE MILHO</b> Características Técnicas: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Ingredientes: Amido de milho. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>ARROZ, integral</b>	<b>ARROZ integral</b> , tipo 1. Embalagem contendo 1Kg. Cereal longo, fino, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. EMBALAGENS: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1 kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FARINHA, de trigo integral</b>	<b>FARINHA de trigo integral</b> . Fina de 1ª qualidade, com mínimo 6g de fibra alimentar em 50g do produto seco. Embalagem primária: sacos de papel de 1 Kg. com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com as Normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. . Prazo mínimo de validade: 6 meses. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FERMENTO biológico</b>	<b>FERMENTO BIOLÓGICO</b> , seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 125g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>FERMENTO químico</b>	<b>FERMENTO QUÍMICO</b> – características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>LEITE desnatado</b>	<b>LEITE DESNATADO</b> Características Técnicas: Embalagem 1l - Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade até 4 meses. Embalagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>LEITE líquido, sem lactose</b>	<b>LEITE ZERO LACTOSE</b> Características Técnicas: Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose Ingredientes: Leite semidesnatado, estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase. Embalagem: Caixa de tetra pak, resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. A embalagem deve estar intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses Data de Fabricação: Máximo de 20 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome

	e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>LENTILHA</b>	<b>LENTILHA</b> , de 1ª qualidade, nova, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MACARRÃO integral</b>	<b>MACARRÃO INTEGRAL</b> – macarrão espaguete integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>MANJERICÃO desidratado</b>	<b>MANJERICÃO DESIDRATADO</b> , folhas de manjericão desidratado, envelope com 5g, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/ manipulação, data de validade e número do lote. Unidade de 5g. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS.
<b>PÃO, de forma integral</b>	<b>Pão Integral Fatiado</b> – apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. NOTA: ITEM EXCLUSIVO PARA AÇÕES EDUCACIONAIS
<b>PASSA, uva</b>	<b>PASSA</b> , uva sem semente – o produto obtido do processamento da partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma. com cor própria, cheiro e sabor característicos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionada em embalagem plástica de 100g, transparente fechada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto
<b>PEQUI</b>	<b>PEQUI</b> , de primeira, in natura, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.
<b>POLPA, de fruta, integral, sabor graviola</b>	<b>POLPA, SABOR GRAVIOLA</b> , SUCO apresentação polpa, sabor graviola, tipo natural, características adicionais: concentrado, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 1kg cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C
<b>TRIGO, para quibe</b>	<b>TRIGO</b> para quibe, de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem integra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de seis meses na data da entrega. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.

**RELAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DA BAHIA E A DIVISÃO DOS NÚCLEOS TERRITORIAIS DE EDUCAÇÃO**

MUNICÍPIO SEDE	MUNICÍPIOS
<b>NRE 01</b> - Irecê	América Dourada, Barra do Mendes, Barro Alto, Cafarnaum, Canarana, Central, Gentio do Ouro, Ibipecta, Ibititá, Ipupiara, Irecê, Itaguaçu da Bahia, João Dourado, Jussara, Lapão, Mulungu do Morro, Presidente Dutra, São Gabriel, Uibaí, Xique-Xique
<b>NRE 02</b> – Bom Jesus da Lapa	Barra, Bom Jesus da Lapa, Brotas de Macaúbas, Carinhanha, Feira da Mata, Ibotirama, Igaporã, Malhada, Matina, Morpará, Muquém de São Francisco, Oliveira dos Brejinhos, Paratinga, Riacho de Santana, Serra do Ramalho, Sítio do Mato
<b>NRE 03</b> – Seabra	Abaira, Andaraí, Barra da Estiva, Boninal, Bonito, Ibicoara, Ibitiara, Iramaia, Iraquara, Itaetê, Jussiape, Lençóis, Marcionílio Souza, Morro do Chapéu, Mucugê, Nova Redenção, Novo Horizonte, Palmeiras, Piatã, Rio de Contas, Seabra, Souto Soares, Utinga, Wagner
<b>NRE 04</b> – Serrinha	Araci, Barrocas, Biringinga, Candeal, Cansanção, Conceição do Coité, Ichu, Itiúba, Lamarão, Monte Santo, Nordestina, Queimadas, Quijingue, Retrolândia, Santaluz, São Domingos, Serrinha, Teofilândia, Tucano, Valente
<b>NRE 05</b> – Itabuna	Almadina, Arataca, Aurelino Leal, Barro Preto, Buerarema Camacã, Canavieiras, Coaraci, Floresta Azul, Governador Lomanto Junior, Ibicaraí, Ilhéus, Itabuna, Itacaré, Itajú da Colônia, Itajuípe, Itapé, Itapitanga, Jussari, Marau, Mascote, Pau Brasil, Santa Luzia, São José da Vitória, Ubaitaba, Una, Uruçuca
<b>NRE 06</b> - Valença	Aratuípe, Cairu, Camamu, Gandu, Ibirapitanga, Igrapiúna, Ituberá, Jaguaripe, Nilo Peçanha, Piraí do Norte, Presidente Tancredo Neves, Taperoá, Teolândia, Valença, Wenceslau Guimarães
<b>NRE 07</b> – Teixeira de Freitas	Alcobaça, Caravelas, Ibirapuã, Itamaraju, Itanhém, Jucuruçu, Lajedão, Medeiros Neto, Mucuri, Nova Viçosa, Prado, Teixeira de Freitas, Vereda
<b>NRE 08</b> – Itapetinga	Caatiba, Firmino Alves, Ibicuí, Iguai, Itambé, Itapetinga, Itarantim, Itororó, Macarani, Maiquinique, Nova Canaã, Potiraguá, Santa Cruz da Vitória
<b>NRE 09</b> – Amargosa	Amargosa, Brejões, Cravolândia, Elísio Medrado, Irajuba, Iramaia, Itaquara, Itiruçu, Jaguaquara, Jiquiriçá, Lafaiete Coutinho, Lajedo do Tabocal, Laje, Maracás, Milagres, Mutuípe, Nova Itarana, Planaltino, Santa Inês, São Miguel das Matas, Ubaíra
<b>NRE 10</b> – Juazeiro	Campo Alegre de Lourdes, Canudos, Casa Nova, Curaçá, Juazeiro, Pilão Arcado, Remanso, Sento Sé, Sobradinho, Uauá
<b>NRE 11</b> - Barreiras	Angical, Baianópolis, Barreiras, Buritirama, Catolândia, Cotegipe, Cristópolis, Formosa do Rio Preto, Luís Eduardo Magalhães, Mansidão, Riachão das Neves, Santa Rita de Cássia, São Desidério, Wanderley
<b>NRE 12</b> – Macaúbas	Boquira, Botuporã, Caturama, Érico Cardoso, Ibitipitanga, Macaúbas, Paramirim, Rio do Pires, Tanque Novo
<b>NRE 13</b> – Caetitê	Brumado, Caculé, Caetitê, Candiba, Contendas do Sincorá, Dom Basílio, Guanambi, Ibiassucê, Ituaçu, Iuiú, Lagoa Real, Livramento de Nossa Senhora, Malhada de Pedras, Palmas de Monte Alto, Pindaí, Rio do Antônio, Sebastião Laranjeiras, Tanhaçu, Urandi
<b>NRE 14</b> - Itaberaba	Boa Vista do Tupim, Iaçu, Ibiquera, Itaberaba, Itatim, Lajedinho, Macajuba, Mundo Novo, Piritiba, Rafael Jambeiro, Ruy Barbosa, Santa Teresinha, Tapiramutá
<b>NRE 15</b> - Ipirá	Baixa Grande, Capela do Alto Alegre, Gavião, Ipirá, Mairi, Nova Fátima, Pé de Serra, Pintadas, Quixabeira, Riachão do Jacuípe, São José do Jacuípe, Serra Preta, Várzea da Roça, Várzea do Poço
<b>NRE 16</b> – Jacobina	Caém, Capim Grosso, Jacobina, Miguel Calmon, Mirangaba, Orolândia, Saúde, Serrolândia, Umburanas, Várzea Nova
<b>NRE 17</b> – Ribeira do Pombal	Adestina, Antas, Banzaê, Cícero Dantas, Cipó, Coronel João Sá, Euclides da Cunha, Fátima, Heliópolis, Jeremoabo, Nova Soure, Novo Triunfo, Paripiranga, Pedro Alexandre, Ribeira do Amparo, Ribeira do Pombal, Santa Brígida, Sítio do Quinto
<b>NRE 18</b> – Alagoinhas	Acajutiba, Alagoinhas, Aporá, Araçás, Aramari, Cardeal da Silva, Catu, Conde, Crisópolis, Entre Rios, Esplanada, Inhambupe, Itanagra, Itapicuru, Jandaíra, Mata de São João, Olindina, Ouriçangas, Pedrão, Pojuca, Rio Real, Sátiro Dias
<b>NRE 19</b> – Feira de	Água Fria, Amélia Rodrigues, Anguera, Antônio Cardoso, Conceição de Feira, Conceição do Jacuípe, Coração de Maria, Feira de Santana, Ipecaetá, Irará, Santa Bárbara, Santanópolis, Santo

Santana	Estevão, São Gonçalo dos Campos, Tanquinho, Teodoro Sampaio, Terra Nova
<b>NRE 20</b> – Vitória da Conquista	Anagé, Aracatu, Barra do Choça, Belo Campo, Bom Jesus da Serra, Caetanos, Cândido Sales, Caraíbas, Condeúba, Cordeiros, Encruzilhada, Guajeru, Jacaraci, Licínio de Almeida, Maetinga, Mirante, Mortugaba, Piripá, Planalto, Poções, Presidente Jânio Quadros, Ribeirão do Largo, Tremedal, Vitória da Conquista
<b>NRE 21</b> – Santo Antônio de Jesus	Cabaceiras do Paraguaçu, Cachoeira, Castro Alves, Conceição do Almeida, Cruz das Almas, Dom Macêdo Costa, Governador Mangabeira, Maragojipe, Muniz Ferreira, Muritiba, Nazaré, Santo Amaro, Santo Antônio de Jesus, São Felipe, São Félix, São Francisco do Conde, São Sebastião do Passé, Sapeaçú, Saubara, Varzedo
<b>NRE 22</b> – Jequié	Aiquara, Apuarema, Barra do Rocha, Boa Nova, Dário Meira, Gongogi, Ibirataia, Ipiáú, Itagi, Itagibá, Itamari, Jequié, Jitaúna, Manoel Vitorino, Nova Ibiá, Ubatã
<b>NRE 23</b> – Santa Maria da Vitória	Brejolândia, Canápolis, Cocos, Coribe, Correntina, Jaborandi, Santa Maria da Vitória, Santana, São Félix do Coribe, Serra Dourada, Tabocas do Brejo Velho
<b>NRE 24</b> - Paulo Afonso	Abaré, Chorrochó, Glória, Macururé, Paulo Afonso, Rodelas
<b>NRE 25</b> – Senhor do Bonfim	Andorinha, Antônio Gonçalves, Caldeirão Grande, Campo Formoso, Filadélfia, Jaguarari, Pindobaçú, Ponto Novo, Senhor do Bonfim
<b>NRE 26</b> – Salvador	Camaçari, Candeias, Dias D'Ávila, Ilha de Maré, Itaparica, Lauro de Freitas, Madre de Deus, Salinas da Margarida, Salvador, Simões Filho, Vera Cruz
<b>NRE 27-</b> Eunápolis	Belmonte, Eunápolis, Guaratinga, Itabela, Itagimirim, Itapebi, Porto Seguro, Santa Cruz de Cabrália

Secretária da Educação do Estado da Bahia.

**Jerônimo Rodrigues de Souza**

Secretário da Educação



Documento assinado eletronicamente por **Jerônimo Rodrigues Souza, Secretário**, em 25/05/2021, às 17:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **00030877595** e o código CRC **11697306**.