



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

1.1 O objeto do presente projeto básico é a **CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIRETAMENTE DA AGRICULTURA FAMILIAR E DO EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL, PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADO À COMPLEMENTAÇÃO DO CARDÁPIO, ATENDENDO AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS PREVISTAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE CAPIM GROSSO – BA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Projeto Básico, bem como atender ao que estabelece a Lei Federal nº 14.133/21, o Decreto Municipal nº 24/2023, e demais legislações pertinentes.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Segundo a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a alimentação escolar é um direito fundamental e complementar à educação. Essa legislação regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), determinando que os recursos destinados à alimentação escolar sejam utilizados exclusivamente para os alunos da educação básica pública.

2.2 Além disso, a lei estabelece que, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo governo federal para a alimentação escolar devem ser destinados à compra de produtos da agricultura familiar. Em 2024, o valor repassado pelo governo federal ao município de Capim Grosso/BA foi de R\$ 885.296,00 (oitocentos e oitenta e cinco mil duzentos e noventa e seis reais), o que significa que R\$ 265.588,80 (duzentos e sessenta e cinco mil quinhentos e oitenta e oito reais e oitenta centavos), no mínimo, devem ser usados para a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar.

2.3 Essa medida é mais do que uma obrigação legal: é uma estratégia que promove benefícios econômicos, sociais e ambientais. Ao adquirir alimentos diretamente da agricultura familiar, o PNAE estimula o desenvolvimento econômico de pequenos produtores rurais, gera renda no campo e contribui para a redução do êxodo rural.

2.4 Além disso, a prática melhora a qualidade da alimentação escolar. Produtos da agricultura familiar são geralmente frescos, variados e sustentáveis, proporcionando aos estudantes refeições mais saudáveis, fundamentais para o desenvolvimento físico e cognitivo. Essa alimentação equilibrada reflete diretamente no desempenho escolar e na qualidade de vida dos alunos.

2.5 A compra direta de alimentos da agricultura familiar pelo PNAE também fortalece a sustentabilidade ambiental. Incentiva práticas agrícolas que respeitam o meio ambiente, como o cultivo orgânico e a preservação dos recursos naturais, beneficiando a saúde dos consumidores e ajudando a mitigar os impactos ambientais.

2.6 A implementação dessa política é regulamentada também pelas Resoluções CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que foi alterada pelo CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020, e CD/FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021. Essas resoluções detalham os procedimentos para a execução do PNAE, incluindo diretrizes para a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos estudantes e a transparência na aplicação dos recursos.

2.7 Por fim, a Lei nº 11.947/2009 garante mecanismos de controle social e de transparência, assegurando que os recursos destinados à alimentação escolar sejam aplicados de forma



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

eficiente. Assim, além de cumprir a legislação, a aquisição de alimentos da agricultura familiar traz benefícios econômicos, sociais, nutricionais e ambientais que promovem uma sociedade mais justa e sustentável.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar é uma prática que não apenas beneficia diretamente os pequenos produtores, mas também traz uma série de vantagens econômicas, sociais e ambientais que são fundamentais para o desenvolvimento sustentável e para a qualidade dos alimentos disponíveis no mercado.

3.2 Em primeiro lugar, ao optar por adquirir produtos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, estamos contribuindo significativamente para a economia local. Os pequenos produtores muitas vezes enfrentam dificuldades em competir com grandes empresas agrícolas em termos de escala de produção e poder de mercado. Compras regulares e consistentes por parte de consumidores e empresas ajudam a estabilizar a renda desses agricultores, promovendo o crescimento econômico nas comunidades rurais.

3.3 Além disso, a agricultura familiar geralmente se baseia em práticas agrícolas sustentáveis. Esses produtores tendem a adotar métodos de cultivo que minimizam o uso de agrotóxicos e fertilizantes sintéticos, promovendo a preservação da biodiversidade e a saúde do solo. Ao apoiar essas práticas, contribuimos para a sustentabilidade ambiental e para a oferta de alimentos mais saudáveis e seguros para os consumidores.

3.4 A qualidade dos produtos da agricultura familiar também é frequentemente destacada. Devido ao manejo cuidadoso e à produção em menor escala, muitos desses produtos são reconhecidos por seu sabor superior, frescor e variedade. Isso não apenas enriquece a experiência gastronômica dos consumidores, mas também promove uma alimentação mais diversificada e nutritiva.

3.5 Além dos aspectos econômicos e ambientais, há também um impacto social significativo ao apoiar a agricultura familiar. Muitos desses produtores são pilares das suas comunidades locais, proporcionando empregos, preservando tradições culturais e fortalecendo os laços sociais. Ao investir nesses agricultores, estamos contribuindo para a coesão social e para a manutenção de modos de vida tradicionais que são valiosos para a identidade cultural de muitas regiões.

3.6 Portanto, ao escolher comprar gêneros alimentícios da agricultura familiar, estamos fazendo uma escolha consciente que vai além do simples ato de consumo. Estamos investindo em sustentabilidade, em equidade econômica e social, e em alimentos de qualidade. Essa decisão não apenas beneficia os produtores e consumidores, mas também contribui para um futuro mais justo e resiliente para todos.

3.7 De acordo com o art. 14 § 1º da lei nº11.947, de 16 de junho de 2009 a compra de gêneros alimentícios diretamente pela agricultura familiar poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório. Neste caso adota-se a **Chamada Pública** em conformidade com o art. 6º, inciso XLIII da Lei 14.133/2021, o qual determina que os interessados em prestar serviços devem se credenciar atendendo aos requisitos necessários e executar o objeto conforme a demanda e necessidade do solicitante.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

4. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE EXECUÇÃO

4.1 Por conseguinte, se faz necessário salientar que a licitação é um procedimento obrigatório a ser adotado pela Administração Pública direta e indireta quando pretenda contratar bens e serviços, por força do disposto no art. 37, XXI, da Constituição Federal.

4.2 A Lei nº 14.133/21, dispõe sobre as hipóteses de dispensa, inexigibilidade, modalidades e procedimentos auxiliares.

4.3 A compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, de acordo com a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 artigo 14, inciso 1º, pode ser realizada dispensando-se o processo licitatório. Todo o processo está em conformidade com o art. 6º, inciso XLIII da Lei 14.133/2021, que determina que os interessados em prestar serviços devem se **credenciar** atendendo aos requisitos necessários e executar o objeto conforme a demanda e necessidade do solicitante

4.4 O credenciamento envolve uma espécie de cadastro de prestadores de serviços ou fornecedores. O credenciamento é o ato pelo qual o sujeito interessado obtém a inscrição de seu nome no referido cadastro.

4.5 No caso do credenciamento a Administração credenciará um ou mais particulares que realizem um mesmo serviço/fornecimento, mas, que preencham os requisitos mínimos pré-estabelecidos, podendo esta Administração utilizar ou não os seus serviços/fornecimento. O cadastro ficará à disposição da Administração e, os particulares realizarão os serviços/fornecimentos, quando forem procurados para tal.

4.6 Recomendamos, a contratação através do credenciamento, pois, o referido cadastro ficará permanentemente aberto a futuros interessados, ainda que seja possível estabelecer limites temporais para contratações concretas.

4.7 Vemos na utilização do credenciamento, o atendimento aos Princípios básicos que regem as realizações dos procedimentos licitatórios, principalmente, aos princípios da Impessoalidade e de Vinculação ao Instrumento Convocatório.

4.8 O instrumento convocatório deverá estabelecer o critério de cadastramento, mediante a cronologia de entrega da documentação no setor específico.

4.9 O instrumento convocatório deverá estabelecer a possibilidade de sorteio, em caso de o número de interessados ser maior do que a quantidade de vagas oferecidas, quando se tratar de serviços, sendo que, os cadastrados remanescentes, deverão compor um cadastro reserva.

5. ESPECIFICAÇÃO / DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

Para garantir a qualidade e segurança alimentar, todos os produtos devem atender às especificações e regulamentações estabelecidas pela RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005 e pela Instrução Normativa nº 49 de 26 de setembro de 2018. Abaixo estão as diretrizes detalhadas para cada categoria de produto:

- **Abacaxi:** Deve ser de 1ª qualidade, com polpa branca do tipo pérola e cor dos frutos variando até 50% de amarelo. A fruta deve estar na classe 1, com peso entre 1,5kg até



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

- 1,8kg. Não são aceitáveis abacaxis com lesões, podridão, falta de coroa, coroas múltiplas, tortuosidade, queimaduras solares, imaturidade, excesso de maturação, amassados, exsudação, moleza, coloração chocolate ou danos por frio.
- **Abóbora:** A abóbora deve ser de 1ª qualidade, com 50 a 70% do ponto de maturação, do tipo Jerimum pesando em média 3 kg. Não serão aceitas abóboras com podridão úmida ou seca, coração oco ou negro, vitrificação, queimaduras, rizotomia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, danos superficiais ou profundos, brocas tipo "alfinete" ou brotação. As abóboras devem estar firmes, livres de umidade externa e sujeiras, e podem ter até 0,4% de terra aderida à embalagem.
 - **Aipim (Mandioca):** A mandioca deve ser de 1ª qualidade, tipo manteiga, com 80 a 100% do ponto de maturação e sabor doce. Não são aceitas mandiocas com podridão, coração oco, vitrificação, queimaduras, rizotomia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, danos superficiais ou profundos, brocas tipo "alfinete" ou brotação. A mandioca deve estar firme, livre de umidade externa e sujeiras, podendo ter até 0,4% de terra na embalagem.
 - **Alface:** Deve ser de 1ª qualidade, tipo crespa, fresca, com tamanho e coloração uniforme. A alface deve estar bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Não serão aceitas alfaces com folhas quebradas, amareladas ou com manchas verdes escuras.
 - **Alho:** Deve ser de 1ª qualidade, com dentes bem formados, cor branca e casca íntegra. O peso médio por cabeça deve estar entre 30g e 60g. Não são aceitáveis alhos com brotações, lesões, podridão, excesso de umidade, coloração escura, dentes soltos ou amassados.
 - **Amendoim com Casca:** Deve ser de 1ª qualidade, in natura, com maturação adequada para suportar manipulação e transporte. A casca deve estar limpa, sem sujeiras, parasitas ou larvas, e o amendoim deve manter aroma, cor e sabor típicos da espécie. A embalagem deve ter 20 kg.
 - **Banana da Prata:** A banana deve ser de 1ª qualidade, tipo prata, com 12 a 15 cm. É permitida a presença de 10% de bananas fora da classe especificada, desde que pertençam às classes imediatamente superior ou inferior. Deve ser da subclasse 4 (mais amarela do que verde). Não deve apresentar ponta de charuto, podridão, amassados, danos solares ou profundos, maturação precoce ou excessiva, traças, empedramento, restos florais, geminação, ácaros de ferrugem, fuligem, látex ou danos mecânicos.
 - **Banana da Terra:** A banana deve ser de 1ª qualidade, tipo da terra/café, com 17 a 20 cm. É permitida a presença de 10% de bananas fora da classe especificada, desde que pertençam às classes imediatamente superior ou inferior. A subclasse deve ser 4 (70 a 80% de maturação). Não deve apresentar ponta de charuto, podridão, amassados, danos solares ou profundos, maturação precoce ou excessiva, traças, empedramento, restos florais, geminação, ácaros de ferrugem, fuligem, látex ou danos mecânicos.
 - **Batata Inglesa:** Lavada Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

- **Batata Doce:** 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionadas de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).
- **Beterraba:** A beterraba deve ser de 1ª qualidade, é permitida uma mistura de até 10% de beterrabas da classe imediatamente superior ou inferior. Não serão aceitas beterrabas com podridão, coração oco, vitrificação, queimaduras, rizotomia, embonecamento, esfolado, esverdeamento, danos superficiais ou profundos, brocas tipo "alfinete" ou brotação. As beterrabas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa e sujeiras.
- **Cebola Branca:** Deve ser de 1ª qualidade, com coloração amarela, tamanho de 50 a 60 mm e sabor suave. Não serão aceitas cebolas com manchas negras (carvão), brotação, talos grossos, deformações, podridão, descoloração, falta de catáfilos, falta de turgidez ou danos mecânicos.
- **Cebola Roxa:** Deve ser de 1ª qualidade, com coloração roxa, tamanho de 50 a 60 mm e sabor suave. Não serão aceitas cebolas com manchas negras (carvão), brotação, talos grossos, deformações, podridão, descoloração, falta de catáfilos, falta de turgidez ou danos mecânicos.
- **Cebolinha Fresca:** Deve ser de 1ª qualidade, de coloração verde viva, com folhas inteiras e sem sinais de amarelamento ou ressecamento. Não são aceitáveis cebolinhas murchas, com folhas rasgadas, com sinais de leis ou danos físicos.
- **Coco Verde:** (Água de coco) In Natura, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.
- **Farinha de Mandioca:** Deve ser de 1ª qualidade, fina, tipo um, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranho. Embalagem de Polietileno transparente de 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS.
- **Hortelã Miúda:** Deve ser de 1ª qualidade, com folhas frescas, de cor verde viva e aroma intenso. Não são aceitáveis folhas amareladas, murchas, com sinais de pragas ou danos físicos.
- **Cenoura:** Deve ser de 1ª qualidade, grupo Brasília com tamanho de 14 a 18 cm. É permitida uma mistura de até 10% de cenouras da classe imediatamente superior ou inferior. Não serão aceitas cenouras com podridão, deformações, ombros verdes ou roxos, murcha, rachaduras, danos mecânicos, injúrias por pragas e doenças, cortes inadequados do caule, manchas ou presença de radículas. As cenouras devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa e sujeiras, podendo ter até 0,4% de terra na embalagem.
- **Chuchu:** Deve ser de 1ª qualidade, grupo verde claro, com peso entre 100 a 250 g. Não serão aceitos chuchus com lesões, podridão, murcha, excesso de maturação, descoloração, espinhos ou manchas. Os chuchus devem estar firmes, inteiros, livres de umidade externa e sujeiras, podendo ter até 0,4% de terra na embalagem.
- **Coentro:** Deve ser de 1ª qualidade, com folhas verdes e frescas. O maço deve pesar aproximadamente 150 g. Não serão aceitos coentros com folhas murchas, amareladas ou com manchas verdes escuras. O produto deve estar livre de sujeiras, parasitas e larvas.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

- **Couve Manteiga:** Deve ser de 1ª qualidade, com folhas verdes escuras, frescas e tamanho uniforme, pesando aproximadamente 400 g por maço. Não serão aceitas couves com folhas murchas, amareladas ou manchas verdes escuras. O produto deve estar livre de sujeiras, parasitas e larvas.
- **Laranja:** Deve ser de 1ª qualidade, grupo pêra, com casca verde amarelada e tamanho médio a grande. Não devem apresentar podridão, danos profundos, imaturidade, alterações fisiológicas, ausência de pedúnculo, amassados, umbigo malformado, lesões cicatrizadas, manchas ou deformações que comprometam o uso.
- **Limão (Taiti ou Siciliano):** Deve ser de 1ª qualidade, com casca verde (no caso do Taiti) ou amarelada (no caso do Siciliano), de tamanho médio a grande. Não deve apresentar sinais de podridão, danos profundos, imaturidade, alterações físicas, ausência de pedúnculo, amassados, umbigo malformado, lesões cicatrizadas, manchas ou deformações que comprometam o uso e a aparência do fruto.
- **Maçã:** Deve ser de 1ª qualidade, com coloração vermelha com estrias e polpa branca creme. O tamanho deve estar na classe B (110 a 130 g). Não devem ter defeitos sérios, devendo apresentar tamanho, cor e conformação uniforme. A maçã deve estar fresca, madura (75 a 90%), e livre de sujeiras e corpos estranhos.
- **Mamão:** O mamão de primeira qualidade deve estar in natura e com grau de maturação adequado para suportar a manipulação, transporte e conservação. Os frutos devem estar livres de sujidades, parasitos e larvas, conforme a RDC nº 272/2005. O subgrupo 4 especifica que os frutos devem ser 50% a 75% amarelados, com tolerância de 10% de frutos de outros subgrupos no lote, desde que pertencentes ao subgrupo imediatamente superior ou inferior. A classificação deve ser na classe F ou 430, com peso entre 430g e 500g. É permitida uma tolerância de 10% de mistura de outras classes, apenas da classe imediatamente inferior ou superior. Frutos com podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturidade, deformação grave ou manchas graves (mais de 5% da casca afetada) são inaceitáveis.
- **Manga:** A manga de primeira qualidade deve ser in natura, grupo FUJHI, com grau de maturação que permita a manipulação, transporte e conservação. Deve estar livre de sujeiras, parasitos e larvas, conforme a RDC nº 272/2005. A manga deve pertencer ao grupo monoembriônico ou indiano e ser da classe 350 (351 a 550g), com variação de até 100g. É tolerada uma mistura de até 10% de frutas da classe imediatamente superior, respeitando os limites de variação. A subclasse deve ser amarela. Frutas com podridão, dano por temperatura, dano profundo, distúrbio fisiológico, deformação ou imaturidade não são aceitas. A superfície deve estar livre de substâncias terrosas, sujeiras ou corpos estranhos.
- **Melancia:** A melancia de primeira qualidade deve estar in natura e com grau de maturação adequado para suportar a manipulação, transporte e conservação. Deve estar livre de sujeiras, parasitos e larvas, conforme a RDC nº 272/2005. A melancia deve ser de tamanho varietal comum (6kg), com fundo da casca verde e listras grossas, e polpa vermelha com sementes. A variação de peso entre os frutos deve ser no máximo 12% do peso médio. Frutas com imaturidade, dano profundo, podridão, sinais de passagem, virose, ausência de pedúnculo, oco, amassado, alteração da polpa, cascuda, deformações ou queimaduras solares não são aceitáveis. A superfície deve estar livre de substâncias terrosas, sujeiras ou corpos estranhos.
- **Melão: Grupo Varietal Amarelo:** O melão de primeira qualidade deve estar in natura e com grau de maturação adequado para suportar a manipulação, transporte e



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

conservação. Deve estar livre de sujeiras, parasitos e larvas, conforme a RDC nº 272/2005. A textura deve ser pouco rugosa, com casca amarela e polpa branco esverdeado a creme, na forma entreoval. Frutas com podridão, sinal de passagem, imaturidade, dano profundo, desidratação, dano por frio, deformação, virose ou manchas na casca de 15% ou mais não são aceitáveis. A maturação deve estar entre 50% e 75%.

- **Milho Verde Espiga:** O milho verde espiga de primeira qualidade deve estar in natura, com coloração característica, estrutura firme e tamanho médio. Deve estar livre de sujeiras, parasitos e larvas, conforme a RDC nº 272/2005. A espiga deve estar isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas e fragmentos úmidos e estranhos, com cascas sãs e sem rupturas.
- **Pimentão:** O pimentão verde de primeira qualidade deve estar in natura e com grau de maturação que permita a manipulação, transporte e conservação adequados. Deve estar livre de sujeiras, parasitos e larvas, conforme a RDC nº 272/2005. Deve pertencer ao grupo retangular, subgrupo verde, com classe de 10 a 12 cm e subclasse de 6 a 8 cm. Pimentões com podridão, murchamento, queimaduras, danos não cicatrizados, estrias, falta de pedúnculo, deformação ou manchas não são aceitáveis. A maturação deve estar entre 75% e 90%.
- **Quiabo:** O quiabo do grupo quinado de primeira qualidade deve estar in natura, com grau de maturação adequado para suportar a manipulação, transporte e conservação. Deve estar livre de sujeiras, parasitos e larvas, conforme a RDC nº 272/2005. Deve ser do subgrupo verde e da classe 9 (9 a 12 cm). Não devem apresentar defeitos como ausência de pêndulo, fibrosidade, podridão, encaroçamento, murchamento, dano por frio, presença de danos florais, pêndulo comprido acima de 1 cm, coloração não característica, manchas ou tortuosidade. A maturação deve estar entre 80% e 90%.
- **Repolhos Branco e Roxo:** Os repolhos branco e roxo de primeira qualidade deve ter formato da cabeça achatado, coloração roxa das folhas, ser bem desenvolvido, firme e intacto. Deve estar livre de material terroso, resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, conforme a RDC nº 272/2005. O peso médio deve ser de 2 kg, com uma variação de 10% para mais ou menos. Repolhos com podridão, defeito de maturação ou presença de organismos vivos visíveis a olho nu não são aceitos.
- **Tangerina Tipo Pocan:** A tangerina tipo Pocan de primeira qualidade deve estar in natura, com grau de maturação verde amarelada para suportar a manipulação, transporte e conservação. Deve estar livre de sujeiras, parasitos e larvas, conforme a RDC nº 272/2005. A fruta deve apresentar formato da cabeça achatado, coloração verde das folhas e conformação lisa. O peso médio deve ser de 2 kg, com uma variação de 10% para mais ou menos. Frutas com podridão, defeito de maturação ou presença de organismos vivos visíveis a olho nu não são aceitáveis.
- **Uva Vitória Sem Semente:** Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme, deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, com 1kg.
- **Tomate:** O tomate grupo santa Cruz de primeira qualidade deve estar com grau de maturação adequado para suportar a manipulação, transporte e conservação. Deve estar livre de sujeiras, parasitos e larvas, conforme a RDC nº 272/2005. Deve ser de



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

coloração laranja, grupo colorido, com 75% a 90% de maturação e com apresentação normal (frutos isolados). A classe deve ser 70 (7 a 8 cm). Tomates com podridão, cancro, sinais de passagem, feridas, rachaduras, dano por frio, queimaduras solares, virose, imaturidade, ocado, dano profundo, deformação ou amassado não são aceitáveis. A superfície deve estar livre de substâncias terrosas, sujeiras ou corpos estranhos.

- **Mel de Abelhas:** O mel de abelha deve ser embalado em sachês de 10g, com identificação da empresa, data de fabricação, validade, ingredientes e registro no Ministério da Agricultura. A embalagem deve estar conforme a Instrução Normativa nº 49 de 26 de setembro de 2018.
- **Frutas Minimamente processadas (Abacaxi, Acerola, Goiaba, Manga, Maracujá do Mato, Umbu, Cajá, Caju, Maracujina):** As frutas minimamente processadas devem estar embaladas com identificação, data de fabricação, validade, ingredientes e registro no Ministério da Agricultura. A embalagem deve seguir as normas estabelecidas pela Instrução Normativa nº 49 de 26 de setembro de 2018.
- **Queijo Tipo Muçarela:** O queijo tipo muçarela deve ser fatiado e embalado, com identificação da empresa, data de fabricação, validade, ingredientes e registro no Ministério da Agricultura. Deve estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 49 de 26 de setembro de 2018.
- **Queijo Tipo Coalho:** O queijo tipo coalho deve ser fatiado e embalado, com identificação da empresa, data de fabricação, validade, ingredientes e registro no Ministério da Agricultura. Deve estar em conformidade com a Instrução Normativa nº 49 de 26 de setembro de 2018.
- **Iogurte Integral 900ml:** O iogurte integral deve ser embalado com identificação da empresa, data de fabricação, validade, ingredientes e registro no Ministério da Agricultura, de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26 de setembro de 2018.
- **Iogurte Chupetinha 120ml:** O iogurte chupetinha deve ser embalado com identificação da empresa, data de fabricação, validade, ingredientes e registro no Ministério da Agricultura, de acordo com a Instrução Normativa nº 49 de 26 de setembro de 2018.
- **Beiju de Tapioca com Coco:** Deve ser de 1ª qualidade, bem formado, com textura macia e sabor característico. Deve apresentar coco ralado fresco, sem sinais de mofo, ressecamento ou acidez. Não são aceitáveis beijus com rachaduras, queimados ou com presença de partículas estranhas.
- **Beiju de Tapioca:** Deve ser de 1ª qualidade, pronto para consumo discos de 13 a 14 cm de diâmetro, embalado individualmente em sacos plásticos transparentes, atóxicos com textura uniforme e macia, sem rachaduras ou queimadas. O produto deve ser fresco, sem sinais de mofo, umidade excessiva ou partículas estranhas.
- **Rosca Caseira em Trança:** A rosca deve ser dourada, com uma crosta leve e crocante. O interior deve ser macio, sem ressecado ou mal assado. Não deve ter quebras excessivas e deve manter uma forma consistente. O produto que ser acondicionado em embalagens plásticas, o estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela vigilância sanitária municipal no rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. porção: 80 a 100 g.
- **Rosquinha de Nata:** O produto que ser acondicionado em embalagens plásticas, o estabelecimento produtor: Massa feita a base principal de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico, ovos, açúcar e nata, só serão aceitos roscas com aparência de massa macia e aerada serão rejeitadas, portanto, as que apresentarem características organolépticas anormais, tais como: mal assadas,



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

amassadas, de aspecto excessivamente oleosa, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Porção: 70 a 80g.

- **Sequiho Biscoito de Goma:** Apresentando sabor, cheiro e sabor característicos textura macia, livres de contaminação química, física e biológica acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado. Embalagem individual de 50g. Na embalagem deve constar: identificação e procedência, informação nutricional, data de validade e quantidade do produto.
- **Tapioca:** (Massa de beiju) natural de primeira qualidade, produto íntegro, isento de sujidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA, embalagem primária plástica, lacrada de 1kg. Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco ou armazenados em caixa de papelão.
- **Tapioca Granulada:** Para mingau, natural de primeira qualidade, produto íntegro, isento de sujidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA, embalagem primária plástica, lacrada de 1kg. Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco ou armazenados em caixa de papelão.
- **Tempero Caseiro Seco:** Ingredientes: orégano, coentro, alho, cebola, louro, pimenta do reino, salsa, sal, óleo de soja e corante artificial ou açafrão, embalagem lacrada de 200g. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.
- **Bolo de Aveia, Banana e Canela:** Deve ser de 1ª qualidade, com textura macia, bem assado e sabor característico. Não são aceitáveis bolos com sinais de queimadura, ressecados, com cheiro de combustão ou com partículas estranhas.
- **Bolo Simples de Variados Sabores:** Deve ser de 1ª qualidade, O bolo deve ser de ótima qualidade, com aspecto íntegro, sendo produzido de forma artesanal, utilizando insumos naturais, sem conservantes, corantes ou aditivos típicos de produtos, deve apresentar textura uniforme, macia e sabor correspondente ao descrito. Não são aceitáveis bolos queimados, ressecados, com gosto estranho ou presença de partículas estranhas, o peso do produto, e todas as informações em conformidade com as normas e resoluções vigentes da ANVISA/BA. O produto deve ser verificado quanto à validade para garantir que atenda aos requisitos de qualidade.
- **Broa Caseira:** A broa caseira deve ter aproximadamente 50g por pedaço, com a massa composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá de milho, manteiga, açúcar, ovos e leite. A broa deve apresentar boa aparência e um ponto de cocção adequado, sem o aspecto de massa crua. Serão aceitas apenas broas que contenham livres de sujidades, fungos, bolores ou qualquer outro contaminante, além de serem acondicionadas em embalagens plásticas para garantir a integridade do produto. A embalagem também deve conter informações sobre o produto, como descrição, previsão completa dos ingredientes, informações nutricionais, dados de identificação do fabricante, marca, dados de fabricação e prazo de validade. O peso líquido do produto também deve ser especificado, e o produto precisa atender às normas e resoluções vigentes da ANVISA/BA para garantir a qualidade e segurança alimentar.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1 Para que o objeto da contratação seja atendido, é necessário o atendimento de alguns requisitos mínimos necessários, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução.

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

6.3 Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo prestador estão previstos no edital.

6.4 Para a efetivação da contratação, o credenciado deverá apresentar o seguinte:

a) Enquadramento como Agricultura Familiar: Os fornecedores devem ser enquadrados como agricultores familiares e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações conforme definição estabelecida pela legislação local ou pelo programa específico. Isso geralmente envolve critérios como tamanho da propriedade, mão de obra familiar predominante, entre outros.

b) Registro e Regularização: Os agricultores familiares devem estar devidamente registrados e regularizados junto aos órgãos competentes, como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou órgãos estaduais de agricultura.

c) Capacidade de Produção: Devem ter capacidade comprovada de produção dos gêneros alimentícios demandados, garantindo quantidade e qualidade necessárias para atender às especificações do contrato.

d) Qualidade e Segurança Alimentar: Os produtos devem atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela legislação vigente, assegurando que os alimentos estejam aptos para o consumo humano.

Esses requisitos visam garantir que a contratação de gêneros alimentícios pela agricultura familiar contribua para o desenvolvimento econômico e social desses agricultores, além de promover a segurança alimentar e nutricional da população atendida pelos programas públicos.

7. DO PRAZO E EXECUÇÃO DOS FORNECIMENTO

7.1 O contrato terá a vigência de 12 meses, a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes, conforme, artigo 107 da Lei Federal 14.133/2021.

7.2 A entrega dos produtos deverá ser iniciada imediatamente após a Ordem de fornecimento.

7.3 A entrega dos alimentos deverá ser realizada diretamente na cantina da escola, conforme os pedidos específicos da instituição. As frutas frescas e as frutas minimamente processadas serão entregues semanalmente, de acordo com as variedades solicitadas, garantindo que cheguem nas condições ideais para o consumo. O iogurte será distribuído quinzenalmente, garantindo sua qualidade, frescor e adequação nutricional até o momento do consumo pelos alunos.

7.4 É importante destacar que os alimentos serão entregues de forma contínua, respeitando a demanda das escolas e utilizando os recursos de maneira eficiente. Desta forma, garantimos



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

que todos os itens sejam distribuídos até que o saldo final seja alcançado, evitando desperdícios e promovendo uma gestão sustentável dos alimentos.

7.5 Cumprir com os prazos estabelecidos para a entrega dos produtos. Caso ocorra algum impedimento que impossibilite o cumprimento do prazo, deverá comunicar à Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso/Ba com antecedência suficiente.

8. DO VALOR ESTIMADO

8.1 O valor estimado para atender à demanda é **RS 4.105.173,00 (Quatro milhões, cento e cinco mil, cento e setenta e três reais)**, conforme pesquisa de mercado e mapa comparativo de preços, pelos parâmetros adotados no Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e o Art. 3º do Decreto Municipal nº 018/2023.

8.2 Referente ao mapa comparativo, foi utilizada a opção MÉDIA DE PREÇO para definir os preços dos itens a serem licitados, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Para a composição dos preços de referência, foram consideradas fontes como pesquisas de mercado em âmbito local. A média aritmética desses valores foi aplicada para garantir que os preços adotados reflitam a realidade do mercado, assegurando transparência e economicidade na aplicação dos recursos do PNAE. A planilha com o mapa comparativo encontra-se no processo administrativo.

ITEM	COD. CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	Valor Unit.	Valor Total
1	464374	ABACAXI PÉROLA: de primeiro grau de classificação grupo 1 (Polpa Amarela), subgrupo: colorido (Até 50% da casca amarelo alaranjada), Classe: 3 (peso do fruto maior que 1,5Kg até 1,8Kg). Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade, deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	UND	2.000	RS 6,18	RS 12.360,00
2	463748	ABÓBORA JERIMUM: de Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas.	KG	1.000	RS 4,08	RS 4.080,00
3	Não localizado	ALPIM DESCASCADO: produto limpo e congelado acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	KG	3.000	RS 5,00	RS 15.000,00
4	463833	ALFACE CRESPA OU LISA: de primeira qualidade, frescas e sãs, peso médio por molho: 400 a 450g. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, Com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	MÓI	1.000	RS 3,21	RS 3.210,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

5	463938	ALHO: Brasileiro, Tipo 5/6; de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.	KG	800	R\$ 27,75	R\$ 22.200,00
6	264444	AMENDOIM COM CASCA: de primeira qualidade, sem presença de terra ou microrganismo, apresentando-se íntegros, sem brotos manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca de resíduos de fertilizantes. Isento de umidade externa anormal de colheita recente. Seguir normas técnicas especiais descritas na resolução CNNPA nº12/78. Armazenados em sacos de estopa ou nylon. valor do kg.	KG	1.000	R\$ 12,62	R\$ 12.620,00
7	Não localizado	BANANA DA PRATA: de primeira qualidade, frescas e sãs, no ponto de maturação adequados para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	DZ	8.000	R\$ 6,00	R\$ 48.000,00
8	Não localizado	BANANA DA TERRA: Verdosa, em pencas, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	PENCA	1.000	R\$ 12,00	R\$ 12.000,00
9	463753	BATATA DOCE: 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionadas de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).	KG	1.500	R\$ 4,25	R\$ 6.375,00
10	463754	BATATA INGLESA: Lavada Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	3.000	R\$ 5,27	R\$ 15.810,00
11	Não localizado	BEIJU DE TAPIOCA COM COCO: (beiju de coco) de primeira qualidade, pronto para consumo, apresentando cor, cheiro e sabor característicos, textura macia, livres de contaminação química, acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado. Na embalagem deve constar: identificação e procedência, informação nutricional, data de validade e quantidade do produto.	UND	15.000	R\$ 4,00	R\$ 60.000,00
12	Não localizado	BEIJU DE TAPIOCA: pronto para consumo discos de 13 a 14 cm de diâmetro, embalado individualmente em sacos plásticos transparentes, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos, textura macia, livres de contaminação química. Na embalagem deve constar: identificação e procedência, informação nutricional, data de validade e quantidade do produto.	UND	10.000	R\$ 0,75	R\$ 7.500,00
13	463767	BETERRABA: Características gerais serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	2.000	R\$ 4,63	R\$ 9.260,00
14	Não localizado	BOLO DE AVEIA, BANANA E CANELA: tamanho cupcake. Ingredientes: aveia, banana, ovos, fermento, óleo e canela. Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizem insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária na embalagem deve conter: Descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de três dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA	UND	20.000	R\$ 2,17	R\$ 43.400,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

15	Não localizado	BOLO SIMPLES DE VARIADOS SABORES (Bolo de milho, aipim, tapioca e puba), bolinho tamanho cupcake. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga ou óleo, fermento em pó e algum dos seguintes ingredientes: aipim, limão, laranja, cenoura, fubá de milho, milho verde, coco seco. Bolo de ótima qualidade, integro produzida de forma artesanal e que utilizem insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Na embalagem deve conter: Descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de três dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA	UND	200.000	R\$ 2,50	R\$ 500.000,00
16	269658	BROA CASEIRA: média de 50g cada pedaço. Massa feita a base principal de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá de milho, manteiga, açúcar, ovos e leite. Só serão aceitas broas com boa aparência, que apresentarem ponto de cocção adequado, sem ter aspecto de massa crua, deverão estar livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores, e estar acondicionado em embalagens plásticas. Descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de três dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA	UND	15.000	R\$ 1,83	R\$ 27.450,00
17	463781	CEBOLA BRANCA GRAÚDA: extra, categoria I características gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidade, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	3.000	R\$ 5,12	R\$ 15.360,00
18	463780	CEBOLA ROXA GRAÚDA: extra, categoria I Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca a polpa deverá estar intacta e limpa acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	2.000	R\$ 5,41	R\$ 10.820,00
19	463878	CEBOLINHA: Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, molhos pequenos.	MÓI	1.500	R\$ 2,76	R\$ 4.140,00
20	463770	CENOURA: de primeira qualidade, frescas e sãs, no ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização, isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	6.000	R\$ 4,08	R\$ 24.480,00
21	463778	CHUCHU: de primeira qualidade, frescas e sãs, no ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização, isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	KG	4.000	R\$ 4,69	R\$ 18.760,00
22	464390	COCO VERDE (água de coco): In Natura, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar integras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	UND	4.000	R\$ 2,75	R\$ 11.000,00
23	463876	COENTRO: Folhas verdes, frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 150gr o maço.	MÓI	4.000	R\$ 2,75	R\$ 11.000,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

24	463822	COUVE MANTEIGA: Características de primeira qualidade, com folhas íntegras e frescas, de coloração verde escura, livres de rachaduras, escoriações e manchas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente, pesando entre 250 e 300g o maço.	MÓI	1.000	R\$ 3,01	R\$ 3.010,00
25	458920	FARINHA DE MANDIOCA: fina, tipo um, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranho. Embalagem de Polietileno transparente de 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS.	KG	3.000	R\$ 6,47	R\$ 19.410,00
26	463898	HORTELÃ MIÚDO: com folhas verdes e frescas, sem traços de descoloração, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos, obedecer ao código sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor. Molhos pesando aproximadamente 250 a 300g.	MÓI	200	R\$ 3,22	R\$ 644,00
27	Não localizado	IOGURTE INTEGRAL: sabores: preparado de umbú, preparado de licuri com pedaços, preparado de abacaxi com pedaços e preparado de café. embalagem de 900 gramas, entrega em transporte adequado, resfriado. Validade mínima no dia da entrega/recebimento: 30 dias. Na embalagem deve conter: Especificação do produto, data de fabricação e validade, informação nutricional e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual de produtos de origem animal (SIE) ou estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF). Não serão aceitas embalagens violadas, com vazamentos ou amassadas/danificadas.	UND	2.000	R\$ 9,65	R\$ 19.300,00
28	Não localizado	IOGURTE INTEGRAL: Sabores: preparado de umbú, salada de frutas, morango, coco e ameixa embalagem de 120 ml/g. Entrega em transporte adequado, resfriado. Validade mínima no dia da entrega/recebimento: 30 dias. Na embalagem deve conter: Especificação do produto, data de fabricação e validade, informação nutricional e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual de produtos de origem animal (SIE) ou estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF). Não serão aceitas embalagens violadas, com vazamentos ou amassadas/danificadas.	UND	500.000	R\$ 1,18	R\$ 590.000,00
29	Não localizado	LARANJA PÊRA: características gerais de primeira quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme, deve apresentar-se em início de maturação acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	CENTO	500	R\$ 68,33	R\$ 34.165,00
30	464398	LIMÃO TAITI OU SICILIANO: Características Gerais de primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	1.000	R\$ 5,27	R\$ 5.270,00
31	464401	MAÇA FUJHI: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	100.000	R\$ 1,63	R\$ 163.000,00
32	463795	MACAXEIRA: raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, uniforme, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livre da maior parte possível de terras e corpos estranhos aderentes a superfície externa;	KG	8.000	R\$ 4,50	R\$ 36.000,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

33	464405	MAMÃO FORMOSA: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Deve apresentar 80 a 90% de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	2.000	R\$ 4,10	R\$ 8.200,00
34	Não localizado	MANGA: de primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, deve apresentar 80 a 90% de maturação acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	5.000	R\$ 1,17	R\$ 5.850,00
35	446384	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL: Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500g, na embalagem deve constar descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual de produtos de origem animal (SIE) ou estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF). Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.	POTE	2.000	R\$ 20,15	R\$ 40.300,00
36	464415	MARACUJINA AMARELA: de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa intacta firme, livres de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, grãos e selecionados.	KG	500	R\$ 7,35	R\$ 3.675,00
37	Não localizado	MEL DE ABELHA 100% NATURAL: De boa qualidade elaborado a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza naturais e sintéticos. Não poderá conter substâncias estranhas a sua composição, embalagem em sachês de 10g, embalagem secundária com total de 1.000kg e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual de produtos de origem animal (SIE) ou estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na entrega.	KG	200	R\$ 39,00	R\$ 7.800,00
38	464418	MELANCIA: de primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, a polpa deve estar intacta e firme, deve estar madura com peso médio de 8kg.	UND	8.000	R\$ 8,70	R\$ 69.600,00
39	464422	MELÃO: de primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, deve apresentar 80 a 90% de maturação, acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	5.000	R\$ 5,23	R\$ 26.150,00
40	463797	MILHO: Espiga de milho apresentando grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina, embalados em sacos próprios	UND	8.000	R\$ 1,10	R\$ 8.800,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

		com 50 espigas cada.				
41	Não localizado	OVO DE GALINHA: tipo caipira, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, fresco, íntegro, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Embalagem: bandeja de papelão ou plástica contendo uma dúzia, devendo estar íntacta e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual de produtos de origem animal (SIE) ou estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF).	DZ	10.000	R\$ 12,00	R\$ 120.000,00
42	460494	PÃO DE QUEIJO, TIPO PÃO DE MINAS, TRADICIONAL, CONGELADO. Ingredientes: Polvilho, água, queijo, ovo integral pasteurizado, fécula de mandioca, óleo de soja, leite em pó integral, creme de leite, sal e soro de leite em pó, em embalagem de 1kg. O rótulo deve conter: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e de validade, registro de inspeção sanitária e validade mínima de 60 dias, no dia da entrega.	PCT	4.000	R\$ 21,89	R\$ 87.560,00
43	463796	PEPINO LISO: firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	UND	3.000	R\$ 2,25	R\$ 6.750,00
44	Não localizado	PETA CASEIRA: Ingredientes: polvilho doce ou azedo, óleo, água, sal, ovos. Proibido uso de gordura vegetal e/ou açúcar. Embalagem contendo 100 gramas, na embalagem deve constar descrição do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação e validade e registro de inspeção sanitária. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.	UND	25.000	R\$ 2,17	R\$ 54.250,00
45	463809	PIMENTÃO VERDE: Características gerais: Fresco, tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	2.000	R\$ 4,08	R\$ 8.160,00
46	447072	QUEIJO TIPO COALHO DE 1ª QUALIDADE: embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Deve conter na embalagem dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, certificação SIM, SIE ou SIF. Prazo de validade mínimo de 45 dias, unidade de medida: kg	KG	800	R\$ 41,38	R\$ 33.104,00
47	446636	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO: Produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de 15 a 25 g cada, resfriados em embalagens de 150g, 200g, 300g, 500g ou 1 kg. Saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo contendo nome do produto, marca, data que foi fatiado e data de validade. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento. Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega, valor em kg. Rotulagem: O produto deve ter rótulo e com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual de produtos de origem animal (SIE) ou estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF).	KG	7.000	R\$ 41,66	R\$ 291.620,00
48	463792	QUIABO: Características Gerais: Fresco, tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	KG	1.000	R\$ 6,35	R\$ 6.350,00
49	463839	REPOLHO BRANCO: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria, pesando aproximadamente 500g.	KG	1.000	R\$ 5,38	R\$ 5.380,00
50	463829	REPOLHO ROXO: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria, pesando aproximadamente 500g.	KG	2.000	R\$ 5,94	R\$ 11.880,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

51	Não localizado	ROSCA CASEIRA EM TRANÇA: massa feita a base principal de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, açúcar, leite, óleo e ovos só serão aceitos roscas com aparência de massa macia e aerada, serão rejeitadas, portanto, as que apresentarem características organolépticas anormais, tais como: mal assadas, amassadas, de aspecto excessivamente oleosa, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos o produto que ser acondicionado em embalagens plásticas, o estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela vigilância sanitária municipal no rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. porção: 80 a 100 g.	PCT	30.000	R\$ 6,73	R\$ 201.900,00
52	Não localizado	ROSQUINHA DE NATA: Massa feita a base principal de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico, ovos, açúcar e nata, só serão aceitos roscas com aparência de massa macia e aerada serão rejeitadas, portanto, as que apresentarem características organolépticas anormais, tais como: mal assadas, amassadas, de aspecto excessivamente oleosa, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos. O produto que ser acondicionado em embalagens plásticas, o estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Porção: 70 a 80g.	PCT	5.000	R\$ 6,17	R\$ 30.850,00
53	Não localizado	SEQUILHO BISCOITO DE GOMA: apresentando sabor, cheiro e sabor característicos textura macia, livres de contaminação química, física e biológica acondicionado em saco transparente, atóxico e lacrado. Embalagem individual de 50g. Na embalagem deve constar: identificação e procedência, informação nutricional, data de validade e quantidade do produto.	UND	30.000	R\$ 4,33	R\$ 129.900,00
54	Não localizado	FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS, SABOR MARACUJÁ DO MATO: com até 10% de água adicional a fruta, 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes, embalagem deve ser individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA. No ato da entrega as frutas minimamente processadas devem estar congeladas (entre -15° e -18°). O suco deve ser preparado com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.	KG	10.000	R\$ 12,00	R\$ 120.000,00
55	Não localizado	FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS, SABOR UMBU: com até 10% de água adicional a fruta, 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes, a embalagem deve ser individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA. No ato da entrega as frutas minimamente processadas devem estar congeladas (entre -15° e -18°), preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.	KG	10.000	R\$ 10,67	R\$ 106.700,00
56	Não localizado	FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS SABOR ABACAXI: com até 10% de água adicional a fruta, 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes a embalagem deve ser individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA. No ato da entrega as frutas minimamente processadas devem estar congeladas (entre -15° e -18°), preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias	KG	10.000	R\$ 9,67	R\$ 96.700,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

		estranhas à sua composição normal. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.				
57	Não localizado	FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS, SABOR ACEROLA: com até 10% de água adicional a fruta, 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. A embalagem deve ser individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA, no ato da entrega as frutas minimamente processadas devem estar congeladas (entre -15° e -18°). preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.	KG	10.000	R\$ 9,33	R\$ 93.300,00
58	Não localizado	FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS, SABOR CAJÁ: com até 10% de água adicional a fruta, 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes a embalagem deve ser individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA, no ato da entrega as frutas minimamente processadas deve estar congelado (entre -15° e -18°), preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.	KG	10.000	R\$ 9,67	R\$ 96.700,00
59	Não localizado	FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS, SABOR CAJU: com até 10% de água adicional a fruta, 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes, a embalagem deve ser individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA, no ato da entrega as frutas minimamente processadas deve estar congelado (entre -15° e -18°), preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.	KG	10.000	R\$ 9,67	R\$ 96.700,00
60	Não localizado	FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS, SABOR GOIABA: com até 10% de água adicional a fruta, 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes, a embalagem deve ser individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA. No ato da entrega as frutas minimamente processadas devem estar congeladas (entre -15° e -18°), preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais, não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.	KG	10.000	R\$ 9,33	R\$ 93.300,00
61	Não localizado	FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS, SABOR MANGA: com até 10% de água adicional a fruta, 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes a embalagem deve ser individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as	KG	10.000	R\$ 9,33	R\$ 93.300,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

		Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA. No ato da entrega as frutas minimamente processadas devem estar congeladas (entre -15° e -18°), preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.				
62	Não localizado	FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADAS, SABOR MARACUJINA: com até 10% de água adicional a fruta, 100% natural, de primeira qualidade, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes a embalagem deve ser individual de 1 kg, em saco plástico transparente e resistente, com descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA. No ato da entrega as frutas minimamente processadas devem estar congeladas (entre -15° e -18°), preparada com frutas sãs, frescas, selecionadas, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.	KG	10.000	R\$ 10,67	R\$ 106.700,00
63	464436	TANGERINA TIPO POCAN: características gerais devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação, acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	70.000	R\$ 1,20	R\$ 84.000,00
64	Não localizado	TAPIOCA: (massa de beiju) natural de primeira qualidade, produto íntegro, isento de sujidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA, embalagem primária plástica, lacrada de 1kg. Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco ou armazenados em caixa de papelão.	KG	4.000	R\$ 8,33	R\$ 33.320,00
65	Não localizado	TAPIOCA GRANULADA: Para mingau, natural de primeira qualidade, produto íntegro, isento de sujidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 60 dias, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/BA, embalagem primária plástica, lacrada de 1kg. Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco ou armazenados em caixa de papelão.	KG	5.000	R\$ 10,67	R\$ 53.350,00
66	Não localizado	TEMPERO CASEIRO SECO: ingredientes: orégano, coentro, alho, cebola, louro, pimenta do reino, salsa, sal, óleo de soja e corante artificial ou açafrão, embalagem lacrada de 200g. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses a partir da data de fabricação.	UND	1.000	R\$ 3,00	R\$ 3.000,00
67	463806	TOMATE: Características Gerais Tomate em início de maturação fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	8.000	R\$ 5,55	R\$ 44.400,00
68	Não localizado	UVA VITÓRIA SEM SEMENTE: Características Gerais: Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme, deve apresentar-se em início de maturação. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, com 1kg.	KG	5.000	R\$ 12,00	R\$ 60.000,00
VALOR TOTAL						R\$ 4.105.173,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

9. LEVANTAMENTO DE MERCADO

9.1 O Objeto da presente pesquisa de preços consiste na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, para alimentação escolar, destinado à complementação do cardápio, atendendo às necessidades nutricionais previstas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para atender as demandas da Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso - BA. Ressaltamos que, diferentemente de outros processos, foram utilizadas cotações distintas do Estudo Técnico Preliminar (ETP), considerando a especificidade dos produtos e fornecedores envolvidos.

9.1.1 O Edital nº 005/2025 foi devidamente publicado, porém, posteriormente, houve a necessidade de adiamento para adequação. Durante esse processo, foram identificadas necessidades de ajustes no Termo de Referência. Diante disso, o documento passou por uma reanálise criteriosa e foi atualizado, de modo a corrigir os pontos identificados, garantindo maior clareza, precisão e conformidade com os requisitos técnicos e normativos aplicáveis.

9.1.2 Na reelaboração do Termo de Referência, foram feitas adequações nos valores dos itens alimentícios, tendo em vista a variação constante do mercado e a necessidade de garantir preços compatíveis com a realidade do município. O segmento de gêneros alimentícios sofre oscilações frequentes devido a fatores climáticos, logísticos e econômicos, o que impacta diretamente os custos praticados pelos fornecedores. Dessa forma, a atualização dos valores buscou assegurar que os preços estimados estejam alinhados às condições atuais de mercado, garantindo a viabilidade da contratação e a manutenção do fornecimento sem prejuízo à qualidade dos produtos.

9.1.3 Durante a análise das cotações iniciais, verificou-se que os preços de alguns dos itens apresentados estavam significativamente abaixo dos valores praticados no mercado atualmente. Essa discrepância indicou a necessidade de uma nova pesquisa de preços para garantir que os valores estimados fossem realistas e compatíveis com a realidade do município. A contratação por valores muito abaixo da média de mercado poderia comprometer a qualidade dos produtos, dificultar a execução do contrato e desestimular a participação de fornecedores qualificados, colocando em risco a regularidade do fornecimento dos gêneros alimentícios.

9.2 O agente responsável pela pesquisa de preço certifica que as pesquisas de preços foram realizadas conforme as normas estabelecidas pelo Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, de forma combinada, com os incisos I e IV, e conforme o Art. 3º do Decreto Municipal nº 018/2023, conforme relatório a seguir:

9.3 DA PESQUISA DIRETA COM FORNECEDORES

9.3.1 Foi realizada uma nova pesquisa de preços junto aos fornecedores previamente consultados, buscando garantir maior precisão nos valores estimados. Esse procedimento visa assegurar que os preços praticados reflitam com exatidão as condições atuais do mercado, respeitando o princípio da economicidade, da viabilidade contratual e da competitividade, fundamentais para um processo de aquisição eficiente e transparente.

9.3.2 As adequações, juntamente com uma pesquisa de preços atualizada, permitem que o processo de Chamada Pública seja retomado com maior clareza e precisão. As revisões feitas garantem que os gêneros alimentícios adquiridos estejam em conformidade com as necessidades do município e os requisitos legais, promovendo a eficiência do processo e o atendimento das demandas nutricionais dos estudantes de Capim Grosso/BA.

9.4 CONSULTA AO PNCP E PAINEL DE PREÇO

9.4.1 Além da pesquisa direta com fornecedores, foi realizada uma nova consulta ao Painel de Preços, ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e a contratos de outros órgãos públicos. Essa estratégia teve como objetivo ampliar a base de comparação e assegurar que os



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

preços praticados estejam de acordo com a realidade do mercado. A atualização dessas pesquisas permitiu um levantamento mais preciso, garantindo maior assertividade no planejamento orçamentário e na contratação final, além de evitar contratações por valores irreais que possam comprometer a execução do contrato e a qualidade dos produtos fornecidos. Também foi possível localizar o código CATMAT de alguns dos itens, contribuindo para a padronização e correta identificação dos itens a serem adquiridos.

9.5 DOS ANEXOS

9.5.1 Os documentos que comprovam os preços levantados, incluindo cotações de mercado, tabelas de fornecedores e outras fontes de referência utilizadas durante o levantamento, assim como a planilha consolidada com os valores calculados, estarão devidamente anexados ao Processo Administrativo.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

As despesas com o objeto desta Contratação correrão à conta das Dotações Orçamentárias a seguir especificadas:

Órgão/Unidade:	02.04.01 – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Projeto/Atividade:	12.361.3.2.013 – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Elemento de Despesa:	3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO
Fonte de Recurso:	15000000 – REC. NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS 15500000- TRANSFERÊNCIA DO SALÁRIO EDUCAÇÃO 15520000 – TRANSFERÊNCIA DE RECURSOS DO FNDE - PNAE

11. DAS OBRIGAÇÕES

São obrigações da CONTRATADA:

- a) Manter, durante execução do objeto todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar a Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições;
- b) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Secretaria ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, até a execução dos serviços para a Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso, incluindo serviços de terceiros e na prestação da garantia;
- c) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso, em qualquer etapa, da execução do objeto;
- d) Entregar o objeto do contrato obedecendo aos prazos de garantia e métodos corretos de execução dos mesmos.
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- f) Manter sigilo, sob pena de responsabilidade, sobre todo e qualquer assunto de interesse da Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso, ou de terceiros que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratado, devendo orientar seus empregados nesse sentido;
- g) É expressamente vedada sob nenhum pretexto, à transferência de responsabilidade da(s) vencedora(s) para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros, para a execução do fornecimento do objeto;



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

- h) Indicar preposto para recebimento das notificações, informando o endereço eletrônico (e-mail), fax e telefone;
- i) Executar os serviços conforme especificações do Projeto Básico e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, quando necessário, em conformidade com a proposta apresentada;
- j) Responsabilizar-se pelo cumprimento das prescrições referentes às leis trabalhistas, e previdência social e de segurança do trabalho, em relação a seus empregados;
- k) Manter a execução do serviço conforme demanda da Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso/Ba;
- l) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao município, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- m) Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- n) Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- o) A contratada deverá entregar a administração, todas as certidões fiscais e trabalhistas;
- p) Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- q) Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- r) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- s) Comunicar a administração, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- t) Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço;
- u) Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- v) Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Projeto Básico, no prazo determinado;
- w) Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Projeto Básico;



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A CONTRATANTE obriga-se a:

- a) Prestar esclarecimentos e informações a contratada que visem orientar o profissional na correta prestação dos serviços pactuados;
- b) Regular, controlar, fiscalizar e avaliar as ações e os serviços;
- c) Pagar a contratada, após a apresentação de Nota Fiscal do Prestador;
- d) Designar servidor para supervisionar, fiscalizar os procedimentos e acompanhar a execução dos serviços;
- e) Providenciar a publicação do extrato do contrato no Diário Oficial do Município dentro do prazo previsto.
- f) Indicar formalmente o preposto que acompanhará a execução dos serviços prestados por todos os estabelecimentos credenciados;
- g) Prestar à contratada todas as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;
- h) Efetuar os pagamentos, de acordo com o estabelecido neste contrato;
- i) Exercer a fiscalização dos serviços contratados;
- j) Emitir ordem para início dos serviços;
- k) Todas aquelas expressas no Projeto Básico, integrante no processo administrativo.

13. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

13.1 A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

13.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da prestadora do serviço, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

13.3 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

13.4 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal **Sr. Felipe Alves Carneiro** designado pela portaria N° 384/2025 ou pelo seu substituto.

13.5 O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

13.6 O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

13.7 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

13.8 O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e sancionadoras, se for o caso.

13.9 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

13.10 O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual

13.11 O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

13.12 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

13.13 O gestor do contrato, o **Sr. Joabe Nathan Rodrigues Ramos**, devidamente, nomeado pela Portaria nº **214/2025**, coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

13.14 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

13.15 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

13.16 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente

definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

13.17 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso

13.18 O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

13.19 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

14. MEDIDAS ACAUTELADORAS

Consoante legislação, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

15. DO PAGAMENTO:

15.1 A Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso pagará à Contratada, pelos serviços efetivamente prestados conforme planilha de quantitativos **no Item 8** deste Projeto Básico, bem como, as regras, a seguir:

- a) Os pagamentos serão efetuados mediante a apresentação da Nota Fiscal correspondente ao produto efetivamente fornecido, contados da data do atesto pela Administração constatando o recebimento definitivo do objeto ou sua fração de acordo com as demais exigências administrativas em vigor e com as condições constantes da proposta.
- b) Os pagamentos serão feitos através de crédito em conta corrente da pessoa jurídica a ser contratada, conforme dados disponibilizados pela CONTRATADA.
- c) Somente serão efetuados os pagamentos após ser atestado pela Administração do recebimento, conferência e aceite dos serviços efetivamente prestado, sob pena de caracterização de inexecução contratual.
- d) O atesto será realizado na Nota Fiscal, e nesta deverá conter a descrição da quantidade e dos serviços realizados ou produtos efetivamente entregues.
- e) Na Nota Fiscal deverão obrigatoriamente constar destacados em campo próprio todos os impostos, bem como a Contribuição previdenciária e retenções tributárias, relativas ao seu objeto obedecendo as regras de destaque das bases de cálculos relativas à mão de obra, materiais e equipamentos observadas as regras da IN/RFB 2110/2022.
- f) Quando o objeto não comportar a retenção de impostos, a CONTRATADA deverá obrigatoriamente apresentar Ato Declaratório.
- g) Conforme Art. 116 da IN/RFB 2110/2022, não integram a base de cálculo da retenção, desde que comprovados, valores de materiais ou de equipamentos, próprios ou de terceiros, exceto os equipamentos manuais, fornecidos pela contratada, devidamente discriminados no contrato e na nota fiscal.
- h) Consideram-se discriminados os valores relativos a material ou equipamentos, quando expressos na nota fiscal, bem como previstos em planilha integrante no contrato.
- i) Na ausência de discriminação dos valores relativos a material ou equipamentos, na forma do item anterior, aplicar-se-á o quanto previsto no Art. 117da IN/RFB 2110/2022.
- j) Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação de enquadramento em anexo específico, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor;
- k) Deverão ser apensados à nota fiscal, se houver, comprovante da existência de processos administrativos ou judiciais.
- l) Na data da apresentação da Nota Fiscal, junto a ela a CONTRATADA deverá juntar Certidão de Regularidade de FGTS, da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, além



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

- das certidões negativas de débitos tributários estadual, municipal e federal (incluindo Dívida Ativa e Seguridade Social), todos em plena vigência, além da Planilha de Composição de Preços, quando se aplicar ao objeto do contrato, sob pena de não pagamento.
- m) Antes de efetuar o pagamento será verificada a regularidade do contratado junto aos órgãos fazendários, mediante consulta on-line, cujos comprovantes serão anexados ao processo de pagamento.
- n) O pagamento somente será efetuado se a nota fiscal for emitida conforme o exigido.
- o) Havendo erro na fatura ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da nota fiscal será suspensa para que a CONTRATADA adote as providências necessárias à sua correção.
- p) Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajuste de preço.
- q) Havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, será considerada data do atesto da nova nota fiscal aquela na qual ocorreu a regularização da pendência por parte da contratada.
- r) A revisão dos valores e TERMO ADITIVO:
- I. Os preços acertados são fixos e irrevogáveis pelo período de um ano, contado a partir da data de assinatura do contrato, não sendo reajustados automaticamente e devendo utilizar como base no índice geral de preços menos oneroso para a Administração Pública na data do aniversário do reajuste.
 - II. No caso de reajustamento, será sempre observada a legislação vigente, bem como os atos administrativos normativos pertinentes e aplicáveis.
 - III. A eventual autorização do reajuste de preço será concedida após a análise técnica e jurídica do CONTRATANTE, porém somente contemplará os fornecimentos realizados a partir da data do protocolo do pedido do CONTRATANTE.
 - IV. Enquanto eventuais solicitações de reajuste de preços estiverem sendo analisadas, a CONTRATADA não poderá suspender os fornecimentos, devendo os pagamentos serem realizados ao preço vigente.
- s) O CONTRATANTE deverá, quando autorizado o reajuste do preço, lavrar Termo Aditivo com os preços reajustados e emitir Nota de Empenho complementar, inclusive para cobertura das diferenças devidas, sem juros e correção monetária, em relação aos fornecimentos realizados após o protocolo do pedido de reajuste.
- t) A CONTRATADA obriga-se a aceitar, quando solicitado pelo CONTRATANTE, nas mesmas condições e dentro do prazo contratual estabelecido, os acréscimos ou supressões que se fizer nas compras e serviços de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes, na forma do art. 125 da Lei Federal Nº 14.133/21.
- u) As alterações de prazo e valor ocorrerão mediante assinatura de termo aditivo ao contrato, obedecidas a legislação pertinente ao tema



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

16. DAS PENALIDADES E SANÇÕES

16.1 Nos termos do previsto no Título IV, Capítulo I - Das Infrações e Sanções Administrativas da Lei nº 14.133/2021, as sanções administrativas serão: advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Município de Capim Grosso – Bahia, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme, a seguir:

16.1.1 ADVERTÊNCIA: será aplicada na hipótese de infrações que correspondam a pequenas irregularidades verificadas nos fornecimentos/serviços, que venham ou não causar dano à Administração ou a terceiros.

16.1.2 MULTA: será aplicada por infrações que obstaculizem a concretização do objeto do credenciamento e compreenderá:

- I - 5% (cinco por cento), por dia, limitada a 30% (trinta por cento), sobre o valor do serviço, pelo atraso no atendimento do magistrado, considerando o prazo previsto no projeto básico anexo, salvo por motivo de força maior;
- II - 5% (cinco por cento), por dia, limitada a 30% (trinta por cento), sobre o valor do serviço, pelo atraso na entrega do laudo, considerando o prazo previsto no projeto básico anexo, salvo por motivo de força maior;
- III - 5% (cinco por cento), por dia, limitada a 30% (trinta por cento), sobre o valor do serviço, pelo descumprimento de quaisquer das condições estabelecidas no edital e seus anexos, caso não haja previsão de multa específica, salvo por motivo de força maior.

16.1.3 Caracterizada a inexecução e constatado o prejuízo ao interesse público, o Município de Capim Grosso – Bahia, poderá aplicar à CONTRATADA outras sanções e até mesmo iniciar o processo de extinção do instrumento contratual e de descredenciamento da empresa ou pessoa física.

16.1.4 Os valores relativos às multas serão pagos mediante notificação de cobrança. A partir da data de confirmação do recebimento da notificação, a CONTRATADA terá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentar defesa administrativa ou fazer o recolhimento do valor da multa aos cofres públicos, sob pena de cobrança judicial.

16.1.5 Na hipótese de a CONTRATADA não efetuar o recolhimento da multa no prazo fixado na notificação de cobrança, o MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA inscreverá o valor em dívida ativa.

16.1.6 IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR com a Administração Pública direta e indireta do Município de Capim Grosso - Bahia, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos termos do artigo 156, III, da Lei n. 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades, nos seguintes casos:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) dar causa à inexecução total do contrato;
- c) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) não manter a proposta durante o período em que estiver CONTRATADA, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

- e) não atender às autorizações de fornecimento/serviço ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do credenciamento sem motivo justificado;

16.1.7 DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do artigo 156, IV, da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes casos:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o credenciamento ou a execução do contrato;
- b) fraudar o credenciamento ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846/2013.

16.1.8 É admitida a reabilitação da CONTRATADA perante o MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA, exigidos, cumulativamente:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
- e) análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.

16.1.9 Além das penalidades citadas, a(s) CONTRATADA ficará(ão) sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua(s) inscrição(ões) no Cadastro de Fornecedores do MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA e, no que couber, às demais penalidades referidas no art. 156 da Lei n. 14.133/2021.

16.1.10 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificada e aceita pela Administração deste MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO - BAHIA, a(s) CONTRATADA(S), conforme o caso, ficará(ão) isentas das penalidades mencionadas.

16.1.11 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa.

16.1.12 Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos em lei, observando-se o contraditório e a ampla defesa.

17. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD.

17.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44.823-771
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

§ 1º. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

§ 2º. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

§ 3º. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

§ 4º. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

§ 5º. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados, quando for o caso, o cumprimento dos deveres da presente CLÁUSULA, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

§ 6º. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa CLÁUSULA, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

§ 7º. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

§ 8º. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

§ 9º. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável e estruturado (LGPD, art. 25)

§ 10º. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

§ 11º. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

§ 12º. O Contratado deverá, caso receba qualquer comunicação de qualquer pessoa em relação ao Processamento de Dados Pessoais do Contratante (incluindo Titulares dos Dados ou autoridades de proteção de dados):

- (i) Notificar o Contratante no prazo de 1 dia útil após o seu recebimento;
- (ii) Fornecer toda assistência razoavelmente solicitada pelo Contratante para permitir que este responda a respectiva solicitação; e
- (iii) Não responder solicitações diretamente sem autorização por escrito do Contratante.

