



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO
Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44.823-771
Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

PROCESSO

ADMINISTRATIVO

Nº. 1139/2026

CHAMADA PÚBLICA Nº 013/2026: 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.

LICITANTE VENCEDOR:



DECRETO 041/2023



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO
CNPJ: 13.230.982/0001-50
Praça Nove de Maio - Bairro Novo Morada
Capim Grosso - Ba CEP: 44695 - 000

DECRETO

DECRETO 041/2023.
19 DE ABRIL DE 2023.

**DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DE
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO PARA
A REALIZAÇÃO DE CREDENCIAMENTO
PREVISTO NO ART. 79 DA LEI FEDERAL Nº
14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, NO
ÂMBITO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA
MUNICIPAL DIRETA, AUTÁRQUICA E
FUNDACIONAL. E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.**

**O EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREFEITO MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO,
ESTADO DA BAHIA** no uso de suas atribuições, que lhe são conferidas pela legislação
em vigor;

CONSIDERANDO a promulgação da Lei Federal nº 14.133/2021, a qual, estabelece
novas normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Pública Diretas,
autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação de diversos temas da NLL - Nova
Lei de Licitações e Contratos, sendo que neste caso, se necessita realizar a
regulamentação de procedimento administrativo para o credenciamento de pessoas
físicas e jurídicas, conforme, § 1º do art. 78 e art. 79, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de
abril de 2021, para suprir as demandas os órgãos e departamentos da administração
pública municipal de Capim Grosso – Bahia,

CONSIDERANDO que o Credenciamento é um dos procedimentos auxiliares das
licitações e das contratações, sendo definido como a forma de contratação direta
adotada pela Administração Pública, que prevê a possibilidade de contratação sem
licitação prévia, nos casos em que exista inviabilidade de competição.

CONSIDERANDO que a "inviabilidade de competição" deve ser efetivamente
interpretada, quando se pode dar a contratação de todos interessados cadastrados, ou
seja, a inviabilidade estará presente, quando existem vários prestadores do
serviço/fornecedor, que possam executar o objeto pretendido, desde que, tenham
interesse e cumpram os requisitos para serem credenciados e contratados.

CONSIDERANDO que as contratações públicas deverão ser regidas pelos princípios da
Economicidade, Razoabilidade e Eficiência, dentre outros princípios.

*Prefeitura Municipal de Capim Grosso – Gabinete do Prefeito
E-mail: pmcgb@gmail.com Tel.:(74) 3651-2453*



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO

CNPJ: 13.230.982/0001-50

Praça Nove de Maio - Bairro Novo Morada

Capim Grosso - Ba CEP: 44695 - 000

DECRETO

DECRETA:

Art. 1º - Este Decreto regulamenta o credenciamento, procedimento auxiliar previsto no art. 79 da Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito do Município de Capim Grosso - Bahia.

Art. 2º - Conforme inciso XLIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021, credenciamento é o processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, credenciem-se para executar o objeto quando convocados.

Parágrafo único. O credenciamento de interessados poderá ser utilizado sempre que houver inviabilidade de competição, quando o objetivo da administração for dispor da maior rede possível de prestadores de serviços e/ou fornecedores, mediante condições padronizadas e previstas no instrumento de convocação, sem diferenciação de tratamento entre os credenciados.

Art. 3º - O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I - Paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas;

II - Com seleção a critério de terceiros: caso em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação;

III - Em mercados fluidos: caso em que a flutuação constante do valor da prestação e das condições de contratação inviabiliza a seleção de agente por meio de processo de licitação.

§ 1º Na hipótese do inciso I:

- a) A Administração definirá no edital o valor da contratação, que será o mesmo para todos os credenciados;
- b) Quando o objeto não permitir a contratação imediata e simultânea de todos os credenciados, deverão ser adotados critérios objetivos de distribuição da demanda, como por exemplo a ordem cronológica da necessidade do objeto.

§ 2º Na hipótese do inciso II:

- a) A Administração definirá no edital o valor da contratação, que será o mesmo para todos os credenciados;
- b) O contratado só poderá prestar serviços ou fornecer bens mediante prévia autorização da Administração Municipal.

§ 3º Na hipótese do inciso III:

Prefeitura Municipal de Capim Grosso - Gabinete do Prefeito
E-mail: pmcgba@gmail.com Tel.:(74) 3651-2453

[Assinatura]



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO

CNPJ: 13.230.982/0001-50

Praça Nove de Maio - Bairro Novo Morada

Capim Grosso - Ba CEP: 44695 - 000

DECRETO

- a) A Administração poderá definir no edital a porcentagem de desconto a ser aplicada sobre o valor do objeto no momento da contratação, que será a mesma para todos os credenciados;
- b) A Administração deverá registrar as cotações de mercado vigentes no momento da contratação.

§ 4º Na hipótese de contratação paralela e não excludente, caso não se pretenda a convocação, ao mesmo tempo, de todos os credenciados para a execução do serviço ou fornecimento do bem, o edital deverá prever os critérios objetivos de distribuição da demanda, podendo ser adotados, dentre outros, os seguintes:

- I - convocação dos credenciados por ordem de inscrição;
- II - sorteio;
- III - localidade ou região onde serão executados os trabalhos.

§ 5º Será considerado o dia da inscrição aquele em que todos os documentos exigidos no edital forem apresentados na sua completude e regularidade.

§ 6º O sorteio de que trata o inciso II será realizado em sessão pública, mediante, a legal publicação de convocação, sendo que, o comparecimento do credenciado à sessão é facultativo.

Art. 4º - O processo visando o credenciamento se desenvolverá da seguinte forma:

- I - Identificação e delimitação da necessidade da Administração Municipal;
- II - Justificativa para realização de processo de credenciamento ao invés da realização de processo licitatório;
- III - Autorização da autoridade competente para abertura do processo de credenciamento;
- IV - Elaboração de Edital de Chamamento Público, que conterá, no mínimo, de acordo com cada hipótese prevista no art. 3º:
 - a) A descrição detalhada do objeto;
 - b) Local da prestação do serviço ou fornecimento do bem;
 - c) Valor a ser pago ou porcentagem de desconto;
 - d) Cronograma da execução do objeto;
 - e) Requisitos/documentos para credenciamento;
 - f) Comissão que avaliará os requisitos/documentos para credenciamento;
 - g) Prazo, em dias úteis, a contar da entrega dos documentos pelo interessado, para a Comissão avaliar os requisitos/documentos para credenciamento;
 - h) Pagamento.
- V - Análise e emissão de parecer jurídico para controle prévio da legalidade;

Prefeitura Municipal de Capim Grosso - Gabinete do Prefeito
E-mail: pmcgba@gmail.com Tel.: (74) 3651-2453



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO

CNPJ: 13.230.982/0001-50

Praça Nove de Maio - Bairro Novo Morada

Capim Grosso - Ba CEP: 44695 - 000

DECRETO

VI - Publicação/divulgação do Edital de Chamamento Público tanto no Portal Nacional de Compras Públicas – PNCP quanto no sítio eletrônico oficial do Município, devendo ainda ser mantido à disposição do público;

VII - Lavratura de ata da sessão pública, assinada pela comissão e pelos demais participantes, se for o caso, que indicará objetivamente:

- a) Cumprimento dos requisitos pelo interessado;
- b) Necessidade de realização de diligências para melhor análise da documentação do interessado.

VIII - Ato legal da autoridade competente que credencia o interessado, devendo o ato ser publicado nos mesmos termos do edital.

§ 1º O edital de credenciamento deverá ficar permanentemente aberto para cadastramento de novos interessados, no prazo máximo de 12 (doze) meses, a partir de sua publicação, podendo haver a sua prorrogação, por igual período, desde que, comprovada e justificada a vantajosidade do ingresso de novos interessados.

§ 2º O credenciamento poderá ser revogado a qualquer tempo, mediante justificativa, sem prejuízo da continuidade das relações contratuais já estabelecidas.

§ 3º O procedimento para a realização de credenciamento, deverá ser precedido, obrigatoriamente, de termo de referência ou projeto básico, conforme, o caso.

Art. 5º - O credenciamento do interessado não se confunde com a contratação.

Art. 6º - A contratação do credenciado ocorrerá conforme a necessidade da Administração Municipal, devendo a quantidade necessária a ser contratada naquele momento ser dividida entre todos os credenciados.

Parágrafo Único. A celebração da contratação não delibera a obrigação da Administração Municipal de solicitar a execução de fornecimento ou serviço contratado, sendo que, estas execuções, tão somente, ocorrerão, mediante a necessidade e demanda da prefeitura de Capim Grosso – Bahia.

Art. 7º - Para a contratação do credenciado deverá ser elaborado um Termo de Inexigibilidade de licitação, previsto no inciso IV do art. 74 da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo se observar o art. 72 da mesma lei.

§ 1º O ato que autoriza a contratação direta ou o extrato decorrente do contrato deverá ser divulgado e mantido à disposição do público em sítio eletrônico oficial.

§ 2º O instrumento de contrato deverá observar o disposto no Título III da Lei Federal nº 14.133/2021, podendo ser substituído, conforme inciso II do art. 95 da mesma lei, por outro instrumento hábil na hipótese de compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica, independentemente de seu valor.

Prefeitura Municipal de Capim Grosso – Gabinete do Prefeito
E-mail: pmcgb@gmail.com Tel.:(74) 3651-2453



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO

CNPJ: 13.230.982/0001-50

Praça Nove de Maio - Bairro Novo Morada

Capim Grosso - Ba CEP: 44695 - 000

DECRETO

§ 3º Não será permitido o cometimento a terceiros do objeto contratado sem autorização expressa da Administração, que será expressamente prevista no edital.

§ 4º Será admitida a denúncia (extinção do contrato) por quaisquer das partes nos prazos fixados no edital.

Art. 8º - Conforme inciso II do art. 165 da Lei Federal nº 14.133/2021, acerca dos atos praticados cabe pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação.

§ 1º O pedido de reconsideração terá efeito suspensivo do ato até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

§ 2º Na elaboração da decisão a autoridade competente será auxiliada pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias.

Art. 9º - O edital de credenciamento conterá objeto específico, exigências de habilitação, exigências de qualificação técnica, regras da contratação, valores fixados para remuneração, minuta de termo contratual e modelos de declarações.

§ 1º Na hipótese do credenciamento fundado no inciso III do artigo 3º, deste decreto, a Administração deverá registrar as cotações de mercado vigentes no momento da contratação.

§ 2º Será constituída Comissão de Contratação, à qual incumbirá a responsabilidade pelo processamento do Credenciamento.

§ 3º Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o edital de credenciamento, por possível irregularidade na aplicação deste decreto ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

§ 4º. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

Art. 10º - O interessado deverá apresentar a documentação para avaliação pela Comissão de Contratação, no prazo definido no edital, que não será inferior a 8 (oito) dias úteis, para aquisição de bens e 10 (dez) dias úteis, para prestação de serviços, contados de sua divulgação.

Prefeitura Municipal de Capim Grosso - Gabinete do Prefeito
E-mail: pmcgsba@gmail.com Tel: (74) 3651-2453



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO

CNPJ: 13.230.982/0001-50

Praça Nove de Maio - Bairro Novo Morada

Capim Grosso - Ba CEP: 44695 - 000

DECRETO

Parágrafo único - A Comissão de Contratação poderá solicitar esclarecimentos, retificações e complementações da documentação ao interessado.

Art. 11º - Caberá recurso da decisão da Comissão de Contratação, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data da publicação do resultado.

§ 1º O recurso deverá ser interposto perante a autoridade que prolatou a decisão, sendo-lhe facultado retratar-se no prazo de três dias úteis, caso em que poderá pedir a complementação da documentação ou esclarecimentos sob pena de novo indeferimento.

§ 2º Se a decisão recorrida for mantida, o recurso será encaminhado para julgamento da autoridade superior responsável pelo certame ou ao qual a gestão do contrato esteja vinculada ou ocupante de cargo equivalente.

§ 3º A forma de interposição dos recursos será indicada no edital de credenciamento.

Art. 12º - O indeferimento do pedido de credenciamento não inibe a sua reapresentação pelo interessado, condicionado ao preenchimento da exigência não atendida no pleito anterior.

Art. 13º - O interessado que atender a todos os requisitos previstos no edital será credenciado pelo órgão ou entidade contratante, encontrando-se apto a executar o seu objeto.

§ 1º A Prefeitura de Capim Grosso – Bahia, poderá estabelecer em seus editais de credenciamento, a possibilidade de critério de cadastramento, mediante a cronologia de entrega da documentação no setor específico.

§ 2º Poderá também, estabelecer a possibilidade de sorteio, em caso do 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.

§ 3º Em consonância com o que estabelece o parágrafo 2º, do artigo 25, da Lei Federal nº 14.133/21, a Prefeitura de Capim Grosso – Bahia, poderá estabelecer em edital, a possibilidade de utilização de mão de obra, materiais e matérias-primas existentes no local da execução do serviço/fornecimento, desde que, demonstrado em estudo técnico preliminar, que não haverá prejuízos à competitividade do processo licitatório e à eficiência do respectivo e futuro contrato.

Art. 14º - Durante a vigência do credenciamento, é obrigatório que os credenciados mantenham regulares todas as condições de habilitação e que informem toda e qualquer alteração relacionada às condições de credenciamento.

Art. 15º - O credenciamento não estabelece qualquer obrigação do órgão ou entidade contratante em efetivar a contratação do objeto.

Prefeitura Municipal de Capim Grosso – Gabinete do Prefeito
E-mail: pmcgba@gmail.com Tel.: (74) 3651-2453



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO
CNPJ: 13.230.982/0001-50
Praça Nove de Maio - Bairro Novo Morada
Capim Grosso - Ba CEP: 44695 - 000

DECRETO

Art. 16º - O edital poderá prever as seguintes penalidades ao credenciado, garantido o contraditório e a ampla defesa e sem prejuízo de outras sanções cabíveis:

- I - advertência por escrito;
- II - suspensão temporária do seu credenciamento;
- III - descredenciamento;
- IV - multa.

Parágrafo único. O descumprimento de obrigações contratuais será regido pelo instrumento firmado.

Art. 17º - O credenciado poderá solicitar seu descredenciamento a qualquer tempo, mediante solicitação escrita ao órgão ou entidade contratante, que deliberará no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

Parágrafo único. O pedido de descredenciamento não desincumbe o credenciado do cumprimento de eventuais contratos formalizados.

Art. 18º - Caso não se pretenda a contratação, ao mesmo tempo, de todos os credenciados, o edital deverá prever critério objetivo de distribuição da demanda entre os credenciados, observando-se sempre o critério de rotatividade.

Parágrafo único. Os novos credenciados, ao ingressarem no credenciamento, nos termos do artigo 4º, parágrafo 1º, deste decreto, serão posicionados após o último credenciado, observada a ordem estabelecida.

Art. 19º - As contratações serão formalizadas por termo de contrato ou outro instrumento hábil, observado o disposto no artigo 95 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

Parágrafo único. Decorrido o prazo para assinatura do contrato ou início da execução dos serviços ou fornecimentos, sem justificativa aceita pelo órgão contratante, será convocado o próximo credenciado de acordo com a ordem cronológica estabelecida, mediante, entrega de documentação ou em sorteio.

Art. 20º - Nos casos de contratações decorrentes de seleção a critério de terceiros, a pessoa física ou jurídica credenciada receberá o Termo de Credenciamento.

Art. 21º - A remuneração pela execução contratual será realizada pela Administração Municipal ou pelo terceiro, conforme estabelecido no edital.

§ 1º Sendo a execução remunerada pela Administração Municipal, os valores constarão do Edital de Credenciamento.

§ 2º A execução remunerada por terceiros observará o valor máximo definido pela Administração Municipal.

Art. 22º. Os órgãos ou entidades responsáveis pelo credenciamento deverão divulgar no sítio eletrônico oficial as pessoas físicas ou jurídicas credenciadas, esclarecendo as regras de remuneração.

Prefeitura Municipal de Capim Grosso – Gabinete do Prefeito
E-mail: pmcgba@gmail.com Tel.: (74) 3651-2453



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIM GROSSO
CNPJ: 13.230.982/0001-50
Praça Nove de Maio - Bairro Novo Morada
Capim Grosso - Ba CEP: 44695 - 000

DECRETO

Art. 23º - O edital fixará a vigência do Termo de Credenciamento e as condicionantes para fins de sua renovação.

Art. 24º - O credenciamento para atendimento a demandas que possuam flutuações constantes nos valores da prestação e das condições de contratação dar-se-á mediante o atendimento aos requisitos de habilitação constantes do edital.

Art. 25º - A verificação da atualidade dos valores da prestação e das condições de contratação dar-se-á:

- I - mediante pesquisa, preferencialmente eletrônica, diretamente junto aos credenciados, para atendimento da demanda;
- II - por meio de atualização das informações, a partir de comunicação, preferencialmente eletrônica, por parte do credenciado.

Art. 26º - O órgão ou entidade responsável pelo credenciamento poderá instituir ambiente virtual para consulta dos preços e das condições de contratação, que será atualizado pelas pessoas físicas ou jurídicas credenciadas, respondendo estas pelas informações lançadas na plataforma, na forma prevista no edital de credenciamento.

Parágrafo único. As contratações serão instruídas a partir das informações vigentes à data da consulta ao ambiente virtual pela Administração Municipal.

Art. 27º - Os casos omissos serão dirimidos pela Secretaria Municipal de Administração, que poderá expedir normas complementares para a execução deste decreto, bem como disponibilizar em meio eletrônico informações adicionais.

Art. 28º - Prevendo o Edital, prazo de contratação superior a um ano, deverá obrigatoriamente conter na minuta contratual, a forma de reajuste dos preços contratados.

Art. 29º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, se revogando as disposições em contrário.

PUBLIQUE-SE. REGISTRE-SE. CUMPRA-SE. ARQUIVE-SE.

Gabinete do Prefeito Municipal de Capim Grosso-BA, 19 de abril de 2023.


Jose Sivaldo Rios de Carvalho
Prefeito Municipal

Prefeitura Municipal de Capim Grosso – Gabinete do Prefeito
E-mail: pmcgba@gmail.com Tel.: (74) 3651-2453



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD

Órgão:	Secretaria Municipal de Educação.
Sector Requiritante:	Cantina Escola.
Responsável pela demanda:	Verônica Oliveira de Souza
Ordenadora da Despesa:	Neumária Gomes da Silva Matricula nº 9122

1. OBJETO.

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.

A Resolução CD/FNDE Nº04/2026, dispõe sobre a gestão e oferta da Alimentação Escolar no PNAE. Ela define novas diretrizes para garantir refeições mais saudáveis e inclusivas para estudantes da educação básica, alinhadas as necessidades dos alunos. A nova resolução aumenta a quantidade mínima de compra de 30% para 45% de alimentos provenientes da agricultura familiar, relativo ao total de recursos repassados pelo FNDE. Definiu-se ainda que do total de compras, no mínimo 50% devem ser compradas de mulheres agricultoras. Na seleção da chamada pública também é prioridade de grupos formais e informais ser: jovens agricultores e agricultores de assentos de reforma agrária e comunidades tradicionais indígenas e quilombolas. Estas medidas são mais do que uma obrigação legal, são estratégias que promovem 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.

A aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para Alimentação Escolar, também se justifica por serem Produtos frescos, variados e sustentáveis, proporcionando aos estudantes refeições coloridas, variadas, nutritivas e saudáveis, fundamentais para o desenvolvimento físico e cognitivo, essa alimentação equilibrada reflete diretamente no desempenho escolar, na saúde e na qualidade de vida dos alunos. A compra direta de alimentos da agricultura familiar pelo PNAE também fortalece a sustentabilidade ambiental, contribuindo com diversos fatores de ordem social, econômica, ambiental e nutricional. Essa modalidade de compra promove a inclusão produtiva dos pequenos agricultores, ao priorizar a agricultura familiar, valoriza-se a produção local e contribui para o desenvolvimento rural sustentável, 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, reduzindo os custos com transporte, minimizando perdas de alimentos e incentivando o consumo de produtos frescos, diversificados e de qualidade. Isso resulta em benefícios diretos à segurança alimentar e



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO
Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000
Novo Horizonte - Capim Grosso – Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

nutricional dos beneficiários, especialmente em programas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo refeições mais saudáveis e culturalmente adequadas.

3 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso, foi realizada uma estimativa das quantidades necessárias para garantir a adequada alimentação dos alunos que permanecerão na modalidade de ensino integral recebendo até cinco refeições diárias. Esta estimativa foi baseada no consumo médio diário das demandas específicas de cada unidade educacional.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.
1.	ABACAXI PÉROLA: de primeiro gráudo classificação grupo I (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 mediato 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
2.	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 mediato e imediato, sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas.	KG	2.000
3.	ABOBRINHA, in natura. Fresca, de primeira qualidade, comprimento de 20 a 25cm, diâmetro uniforme. Deve ser entregue com boa vida útil e em condições adequadas para consumo e armazenamento curto (5 dias). 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.	KG	1.000
4.	AIPIM DESCASCADO CONGELADO: produto limpo e congelado acondicionado em embalagem plástica resistente à vácuo contendo 1kg do produto. Deve constar no rótulo: Produto, fabricante, data de fabricação e de validade, lote e peso. O produto deve ser entregue congelado assegurando a temperatura adequada no momento do recebimento. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. Unidade de fornecimento: kg	KG	12.000
5.	ALFACE CRESPA OU LISA: de primeira qualidade, frescas e sãs, peso médio por molho: 420g (aceitando variação de 10% para mais ou menos). No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, Com todas as partes	MÓI	3.000

Handwritten signature



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia

CNPJ. 31.359.483/0001-49

	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 embalagem individual plástica transparente, com micro furos, próprio para folhosos. Unidade de fornecimento: mói/molho.		
6.	ALHO: Brasileiro, Tipo 6/7; 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. Unidade de fornecimento: kg	KG	2.915
7.	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 úmida externa anormal de colheita recente. Armazenados em sacos de estopa ou nylon com 20 a 25kg. valor do kg.	KG	747
8.	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. Embalagem: caixa vazada limpa. Unidade de fornecimento: dúzia.	DZ	40.186
9.	BANANA DA TERRA: Verdosa, 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. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: caixa vazada limpa. Unidade de fornecimento: dúzia.	DZ	3.000
10.	BATATA DOCE: 1ª qualidade, produto fresco, tamanho e coloração característico, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não deverão estar machucados e perfurados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: caixa vazada limpa. Unidade de fornecimento: kg.	KG	3.000
11.	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 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. Embalagem: caixas vazadas limpa ou sacos de estopa. Unidade de fornecimento: kg	KG	20.930

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000
Novo Horizonte - Capim Grosso – Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

12.	BEIJU DE TAPIOCA RECHEADO COM COCO: (beiju molhado 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, pesando 130g. Disco dobrado ao meio, tipo meia lua. Na embalagem deve constar: nome do produto, fabricante, ingredientes, data de fabricação e validade e peso do produto. Prazo de validade mínimo de 3 dias a contar da data de entrega.	UND	10.350
13.	BEIJU DE TAPIOCA: pronto para consumo discos de 13 a 14 cm de diâmetro, pesando 80g, 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. Prazo de validade mínimo de 3 dias a contar da data de entrega.	UND	1.000
14.	BISCOITO AVOADOR: Biscoito tradicional tipo avoador, elaborado com ingredientes básicos como: polvilho (fécula de mandioca), ovos, óleo ou gordura, água, podendo conter sal, assado, de textura leve e crocante. Sabor suave, levemente salgado ou neutro; Aroma próprio, sem odores estranhos; Isento de mofo, umidade excessiva ou ranço; Livre de sujidades, corpos estranhos ou contaminantes. Na embalagem deve constar: identificação e procedência, informação nutricional, data de validade e quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 30 dias a contar da data de entrega. Produto deve ser entregue com, no mínimo, 75% do prazo de validade vigente.	UND	6.900
15.	BISCOITO ZERO LACTOSE DE MARACUJINA: Biscoito artesanal, doce, formulado sem lactose . Produto seco, macio e assado; Sabor e aroma próprios, sem presença de ranço; Textura uniforme; Isento de umidade excessiva, mofo ou contaminação; Livre de corpos estranhos e impurezas. Embalagem plástica transparente, íntegra, atóxica, hermeticamente fechada, com rótulo contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 15 dias a partir da data de entrega.	UND	6.900
16.	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 íntegra e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	4.176

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia

CNPJ. 31.359.483/0001-49

17.	BOLACHA SECA SEM LACTOSE, SEM CONSERVANTES. Ingredientes: ferinha de trigo, água, óleo, sal e açúcar. Embalagem individual de 50g. Embalagem plástica transparente, integra, atóxica, hermeticamente fechada, com rótulo contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 15 dias a partir da data de entrega.	UND	10.000
18.	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. Na embalagem deve conter: Descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, fabricante, data de fabricação. Prazo de validade mínimo de três dias a contar da data de entrega.	UND	15.000
19.	BOLO SIMPLES - DE VARIADOS SABORES (Bolo de milho, aipim, tapioca, leite, cenoura, laranja, limão mesclado e puba), bolinho tamanho cupcake. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, leite sem lactose, açúcar, manteiga sem lactose ou óleo, fermento em pó e algum dos seguintes ingredientes: aipim, limão, laranja, cenoura, fubá de milho, milho verde, cacau 50%, tapioca. Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizem insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Na embalagem deve conter: Descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, fabricante, data de fabricação. Prazo de validade mínimo de três dias a contar da data de entrega.	UND	209.300
20.	BOLO SIMPLES SEM LACTOSE - DE VARIADOS SABORES (Bolo de milho, aipim, tapioca, leite, cenoura, laranja, limão mesclado e puba), bolinho tamanho cupcake. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, leite sem lactose, açúcar, manteiga sem lactose ou óleo, fermento em pó e algum dos seguintes ingredientes: aipim, limão, laranja, cenoura, fubá de milho, milho verde, cacau 50%, tapioca. Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizem insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Na embalagem deve conter: Descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, fabricante, data de fabricação. Deve apresentar no rótulo: NÃO CONTÉM LACTOSE ou ZERO LACTOSE. Prazo de validade mínimo de três dias a contar da data de entrega.	UND	23.000
21.	BROA DE MILHO CASEIRA: média de 80g 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	UND	15.000

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia

CNPJ. 31.359.483/0001-49

	sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores, e estar acondicionado em embalagens plásticas individuais. Descrição do produto e especificações dos ingredientes (informação nutricional completa), dados de identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo de três dias a contar da data de entrega.		
22.	CANELA EM PAU. Casca seca da árvore da canela, apresentada em pedaços ou bastões de cor marrom clara a escura, utilizada como condimento culinário. Aroma doce e característico. Produto limpo, seco e isento de sujidades, fragmentos estranhos ou impurezas. Embalagem: plástica ou laminada, integra, atóxica, hermeticamente fechada, com rótulo contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou dispensa de registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem individual de 500g. Valor da cotação em quilo (kg)	KG	50
23.	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 de a 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. Unidade de fornecimento: kg	KG	20.000
24.	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 de a 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. Unidade de fornecimento: kg	KG	4.000
25.	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. Unidade de fornecimento: molhos (mói) de 200gramas.	MÓI	1.500
26.	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	KG	30.000

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia

CNPJ. 31.359.483/0001-49

	larvas, acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico. Unidade de fornecimento: kg		
27.	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. Unidade de fornecimento: kg	KG	5.000
28.	COENTRO: Folhas verdes, frescas, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300 gramas o maço. Unidade de fornecimento: molhos (mói).	MÓI	15.000
29.	COLORAU/COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, fubá de milho e óleo vegetal. Especiaria/condimento de cor vermelha forte. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Sem sal. Embalagem contendo 1kg, de polipropileno transparente, resistente e atóxica. No rótulo deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e a marca do produto, ingredientes, peso, data fabricação e de validade, lote, informações nutricionais e selos de inspeção sanitária. Unidade de fornecimento: kg	KG	600
30.	COMINHO E PIMENTA DO REINO - CONDIMENTO MISTO. Ingredientes: cominho, pimenta do reino, sal, fubá de milho e corante caramelo. Especiaria/condimento de cor marrom esverdeada. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem contendo 1kg, de polipropileno transparente, resistente e atóxica. No rótulo deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e a marca do produto, ingredientes, peso, data fabricação e de validade, lote, informações nutricionais e selos de inspeção sanitária. Unidade de fornecimento: kg	KG	300
31.	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 500g o maço. Unidade de fornecimento: molho (mói)	MÓI	3.000
32.	CRAVO DA ÍNDIA. Botões florais secos inteiros ou levemente fragmentados do cravo da índia, especiaria aromática na culinária. Coloração marrom escura. Aroma forte e característico. Produto limpo, seco e isento de sujidades, fragmentos estranhos ou impurezas. Embalagem: plástica ou laminada, íntegra, atóxica, hermeticamente fechada, com rótulo contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou dispensa de registro no órgão competente. Prazo de	KG	60

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000
Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

	validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem individual de 500g. Valor da cotação em quilo (kg)		
33.	CÚRCUMA EM PÓ (ACAFRÃO DA TERRA). Obtido da moagem do rizoma seco (raiz) da cúrcuma, 100% pura, sem adição de corantes ou conservantes. Pó fino, homogêneo, coloração amarelo alaranjada. Aroma e sabor suave, levemente terroso. Mais comum e mais barato que o açafrão. Produto limpo, seco e isento de sujidades, fragmentos estranhos ou impurezas. Embalagem: plástica ou laminada, íntegra, atóxica, hermeticamente fechada, com rótulo contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou dispensa de registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem individual de 500g. Valor da cotação em quilo (kg)	KG	200
34.	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. Unidade de fornecimento: kg	KG	8.000
35.	FEIJÃO VERDE: Grãos tenros, íntegros e de coloração verde característica; Uniformidade no tamanho e estágio de maturação; Livre de sujidades, terra, insetos ou materiais estranhos; Sem sinais de fermentação ou deterioração. Embalado em material atóxico, limpo, resistente e devidamente vedado. Conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Unidade de fornecimento: kg	KG	230
36.	FOLHA DE LOURO. Folhas secas inteiras da folha do louro, utilizadas como condimento culinário. Cor verde amarronzada e aroma característico. Produto limpo, seco e isento de sujidades, fragmentos estranhos ou impurezas. Embalagem: plástica ou laminada, íntegra, atóxica, hermeticamente fechada, com rótulo contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou dispensa de registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem individual de 100g. Valor da cotação em quilo (kg)	kg	20
37.	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 individualmente em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Molhos pesando 300g. Unidade de fornecimento: molho (mói)	MÓI	50

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso – Bahia

CNPJ. 31.359.483/0001-49

38.	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	3.000
39.	IOGURTE INTEGRAL: Sabores: 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
40.	IOGURTE INTEGRAL: Sabores: umbú, salada de frutas, morango, coco e ameixa embalagem de 200 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	3.000
41.	IOGURTE NATURAL INTEGRAL Ingredientes: leite pasteurizado integral e fermento lácteo. Embalagem de 170 gramas. Produto refrigerado, deve estar na temperatura entre 1 e 8°C. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote, informações nutricionais e selos de inspeção sanitária. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	UND	1.000
42.	IOGURTE ZERO LACTOSE, deverá possuir como primeiro ingrediente leite. Sabores diversos, com polpa de fruta. Produto destinado a alunos com intolerância à lactose. Acondicionado em embalagem individual contendo 170g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica	UND	3.000

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso – Bahia

CNPJ. 31.359.483/0001-49

	assegurando a temperatura no recebimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.		
43.	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 com 100 unidades, conforme quantidade solicitada. Unidade de fornecimento: cento	CENTO	3.105
44.	LEMON PEPPER. Mistura de pimenta do reino moída e rapas ou pó de limão desidratado, podendo conter sal e outras especiarias. Granulação média, aroma cítrico característico. Produto limpo, seco e isento de sujidades, fragmentos estranhos ou impurezas. Embalagem: plástica ou laminada, integra, atóxica, hermeticamente fechada, com rótulo contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou dispensa de registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem individual de 500g. Valor da cotação em quilo (kg)	KG	100
45.	LICURI: Amêndoas descascadas íntegras, firmes e de coloração característica (branca a creme); Ausência de umidade excessiva; Sem sinais de mofo, fermentação ou ranço; Livre de sujidades, fragmentos de casca e materiais estranhos. Produto embalado: devidamente vedado; material atóxico, limpo e resistente. Deve ser entregue com prazo adequado para consumo. Valor da cotação em quilo (kg)	KG	62
46.	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. Unidade de fornecimento: kg	KG	2.000

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia

CNPJ. 31.359.483/0001-49

47.	MAÇÃ 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. Unidade de fornecimento: und	UND	100.000
48.	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. Unidade de fornecimento: kg	KG	3.000
49.	MANGA PALMER OU TOMMY: 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. Unidade de fornecimento: und	UND	3.000
50.	MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL: Embalagem de 500g, na embalagem deve constar descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade e selo de inspeção. 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 no momento do recebimento. Unidade de fornecimento: pote de 500g	POTE	2.000
51.	MANTEIGA, 0% lactose. De Primeira Qualidade, com Sal. Contém leite, baixo em sódio. Ingredientes: creme de leite, fermento láctico, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 200g. Na embalagem deve constar descrição do produto, informações nutricionais, data de fabricação e validade e registro de inspeção sanitária. Prazo de validade do produto deverá ser de no mínimo 03 meses no momento do recebimento. Unidade de fornecimento: pote de 200g.	POTE	300

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia

CNPJ. 31.359.483/0001-49

52.	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. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses na entrega.	KG	50
53.	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	25.437
54.	MELÃO: de primeira, peso médio de 2kg, 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. Unidade de fornecimento: und.	UND	15.000
55.	MILHO VERDE: Espiga de milho verde apresentando grãos recém colhidos, bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina, embalados em sacos próprios com 50 espigas cada. Unidade de fornecimento: und.	UND	8.000
56.	ORÉGANO. Folhas secas e trituradas da planta de orégano. Coloração verde oliva, aroma intenso e característico. Produto limpo, seco e isento de sujidades, fragmentos estranhos ou impurezas. Embalagem: plástica ou laminada, integra, atóxica, hermeticamente fechada, com rótulo contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou dispensa de registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem individual de 100g. Valor da cotação em quilo (kg)	KG	30
57.	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. Embalagem: bandeja de papelão ou plástica contendo uma dúzia, devendo estar intacta e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e selo SIM, SIE ou SIF e MAPA. Unidade de fornecimento: dúzia.	DZ	3.000

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000
Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

58.	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 (SIM, SIE ou SIF) e validade mínima de 60 dias, no dia da entrega. Unidade de fornecimento: kg	Kg	3.680
59.	PÃO TIPO PIZZA, pão pizza, sabor frango. Produto de panificação. Ingredientes: farinha de trigo, água, fermento biológico, sal, podendo conter açúcar, orégano. Formato retangular, massa macia, uniforme e bem assada, odor e sabor próprios, sem sinais de fermentação excessiva ou ranço. Isento de mofo, sujidades, parasitas ou corpos estranhos, Peso unitário: 80g. Embalagem: material plástico atóxico, transparente e resistente, devidamente fechado. Na embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote e identificação do fabricante. Prazo mínimo de validade: 3 dias após a data de fabricação, quando mantido em condições adequadas de armazenamento.	UND	85.000
60.	PÃO TIPO PIZZA, SEM LACTOSE, pão pizza, sabor frango. Produto de panificação. Ingredientes: farinha de trigo, água, fermento biológico, sal, podendo conter açúcar, orégano. Isento de leite, lactose e derivados do leite. Formato retangular, massa macia, uniforme e bem assada, odor e sabor próprios, sem sinais de fermentação excessiva ou ranço. Isento de mofo, sujidades, parasitas ou corpos estranhos, Peso unitário: 80g. Embalagem: material plástico atóxico, transparente e resistente, devidamente fechado. Na embalagem deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote e identificação do fabricante. Deve apresentar no rótulo: NÃO CONTÉM LACTOSE ou ZERO LACTOSE. Prazo mínimo de validade: 3 dias após a data de fabricação, quando mantido em condições adequadas de armazenamento.	UND	12.000
61.	PÁPRICA DOCE: Pó obtido da moagem de pimentões secos, submetidos a processo de defumação natural. Cor vermelho escura, aroma defumado característico. Produto limpo, seco e isento de sujidades, fragmentos estranhos ou impurezas. Embalagem: plástica ou laminada, íntegra, atóxica, hermeticamente fechada, com rótulo contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou dispensa de registro no órgão competente. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem individual de 100g. Valor da cotação em quilo (kg)	KG	150
62.	PEPINO COMUM (AODAI): liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 18 e 20 cm de comprimento e 5 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior. Unidade de fornecimento: unidade.	UND	4.000

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia

CNPJ. 31.359.483/0001-49

63.	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 20 dias a partir da data de entrega. Unidade de fornecimento: und.	UND	15.000
64.	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 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 acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada. Unidade de fornecimento: kg.	KG	5.980
65.	PIZZA MINI, DIÂMETRO 11cm, FRANGO E QUEIJO. Tipo mini brotinho. Produto entregue congelado. Ingredientes: Farinha de trigo, frango, leite, queijo mussarela, molho de tomate natural, ovo, milho verde, proteína vegetal, óleo de soja, fermento biológico, sal, azeite, alho, cebola, salsinha, colorau, orégano. Isenta de gordura hydrogenada, isenta de gordura trans. Tamanho padrão de cada pizza: 11cm de diâmetro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.	UND	46.000
66.	PIZZA MINI SEM LACTOSE, DIÂMETRO 11cm, FRANGO E QUEIJO. Tipo mini brotinho. Produto entregue congelado. Ingredientes: Farinha de trigo, frango, leite sem lactose, queijo mussarela sem lactose, molho de tomate natural, ovo, milho verde, proteína vegetal, óleo de soja, fermento biológico, sal, azeite, alho, cebola, salsinha, colorau, orégano. Isenta de gordura hydrogenada, isenta de gordura trans. Tamanho padrão de cada pizza: 11cm de diâmetro. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Deve apresentar no rótulo: NÃO CONTÉM LACTOSE ou ZERO LACTOSE. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega.	UND	11.500
67.	POLPA DE FRUTA CONGELADA PARA SUCO, PASTEURIZADA, SABOR UMBU: 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, ingredientes, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade, lote, peso e com selo MAPA. No ato da entrega as frutas minimamente processadas devem estar congeladas (entre -15° e -18°). O suco	kg	20.000

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia

CNPJ. 31.359.483/0001-49

	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 a sua composição normal. Prazo de validade do produto no momento da entrega deverá ser de 60 dias.		
68.	POLPA DE FRUTA CONGELADA PARA SUCO, PASTEURIZADA, SABOR ACEROLA: 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, ingredientes, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade, lote, peso e com selo MAPA. 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 a sua composição normal. Prazo de validade do produto no momento da entrega deverá ser de 60 dias.	kg	20.000
69.	POLPA DE FRUTA CONGELADA PARA SUCO, PASTEURIZADA, SABOR CAJÁ: 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, ingredientes, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade, lote, peso e com selo MAPA. 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 a sua composição normal. Prazo de validade do produto no momento da entrega deverá ser de 60 dias.	kg	20.000
70.	POLPA DE FRUTA CONGELADA PARA SUCO, PASTEURIZADA, SABOR GOIABA: 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, ingredientes, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade, lote, peso e com selo MAPA. 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 a sua composição normal. Prazo de validade do produto no momento da entrega deverá ser de 60 dias.	kg	20.000
71.	POLPA DE FRUTA CONGELADA PARA SUCO, PASTEURIZADA, SABOR MANGA: com até 10% de água	kg	20.000

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia

CNPJ. 31.359.483/0001-49

	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, ingredientes, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade, lote, peso e com selo MAPA.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 a sua composição normal. Prazo de validade do produto no momento da entrega deverá ser de 60 dias.		
72.	QUEIJO TIPO COALHO DE 1ª QUALIDADE: embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, com 500g a embalagem. Deve conter na embalagem dados de identificação, informações nutricionais, número de lote, certificação SIM, SIE ou SIF. Prazo de validade mínimo de 30 dias. Unidade de fornecimento: embalagem de 500g. Cotação do produto em kg.	kg	200
73.	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO: Produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite de bovino pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, fermento lácteo e coalho. Fatias de 25 a 30 g, resfriados em embalagens de 500g e 1 kg. Saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou tipo cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de líquidos. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem: No rótulo deve constar nome do produto, marca, peso, lote, data que foi fatiado e data de validade, selo de inspeção (SIM, SIE ou SIF). Deverá ter validade mínima de 30 dias na data de entrega. Unidade de fornecimento: 500g e 1kg. Valor da cotação em kg.	kg	6.000
74.	QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADO, SEM LACTOSE. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, fermento lácteo, enzima lactase, cloreto de cálcio e coalho. Cada fatia deve pesar em torno de 25 a 30g. Acondicionado em embalagem plástica contendo 300g do produto. Saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou tipo cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de líquidos. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem: No rótulo deve constar nome do produto, marca, peso, lote, data que foi fatiado e data de validade, selo de inspeção (SIM, SIE ou SIF). Deverá ter validade mínima de 30 dias na data de entrega. Unidade de fornecimento: 300g. Valor da cotação em kg.	kg	1.610
75.	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. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de	kg	2.691

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000
Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

	umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Unidade de fornecimento: kg.		
76.	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 entre 800g a 1kg. Unidade de fornecimento: kg	kg	2.803
77.	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 800g a 1kg. Unidade de fornecimento: kg.	kg	2.803
78.	ROSCA CASEIRA EM TRANÇA: Ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, açúcar, leite, óleo e ovos. Só serão aceitas 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. Embalagem: rosca embalada individualmente, em embalagem plástica transparente, com nome do produto, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote. Porção/Pacote: 80g.	pct	5.000
79.	ROSQUINHA DE NATA: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico, ovos, açúcar e nata. Só serão aceitas roscas com aparência de massa crocante e aerada serão rejeitadas, portanto, as que apresentarem características organolépticas anormais, tais como: mal assadas, amassadas, quebradas, excessivamente oleosas, com aspecto de massa pesada. Embalagem: rosquinhas embaladas em embalagem plástica transparente, com nome do produto, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote. Porção/Pacote: 80g.	pct	5.000
80.	SALGADOS DIVERSOS CONGELADOS: Salgados prontos ou semiprontos, submetidos a processo de congelamento, podendo incluir variedades como: coxinha, quibe, risole, empada, bolinha de queijo, entre outros, próprios para consumo após preparo térmico (forno ou fritura). Peso unitário: 30g. Produto congelado, íntegro e bem acondicionado; Massa homogênea, sem rachaduras excessivas; Recheio proporcional e de boa qualidade; Cor e odor característicos, sem sinais de deterioração; Isento de sujidades, corpos estranhos ou contaminantes; Não apresentar sinais de descongelamento prévio ou recongelamento. Deve conter identificação clara de alergênicos (glúten, leite, etc.). Embalagem primária plástica, lacrada de 1kg. Unidade de fornecimento: kg.	kg	300



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000

Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia

CNPJ. 31.359.483/0001-49

81.	SEQUILHO BISCOITO DE GOMA: apresentando sabor e cheiro característicos, textura crocante e macia. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico e lacrado, pacote com 50g. Rótulo: deve constar nome do produto, ingredientes, data de fabricação e validade, lote e peso/gramatura. Unidade de fornecimento: pct.	pct	104.650
82.	TANGERINA TIPO PONKAN: 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, devem ser frescas, peso entre 170 e 220g a unidade, devem estar rígidas, sem amolecimentos, perfurações ou mofos. Não será permitida a mistura de diferentes variedades e espécies. Aroma, cor e sabor próprios da espécie, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Embalagem de entrega: acondicionados em caixas plásticas vazadas, conforme quantidade solicitada. Unidade de fornecimento: und.	UNID	160.000
83.	TAPIOCA: (massa de beiju) natural de primeira qualidade, goma fresca, produto íntegro, isento de sujidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 30 dias no ato da entrega, lote e peso. Embalagem primária plástica, lacrada de 1kg. Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco. Unidade de fornecimento: Kg.	kg	2.990
84.	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, lote e peso. Embalagem primária plástica, lacrada de 1kg. Deverá ser entregue em caixas de plástico tipo monobloco.	kg	5.980
85.	TILÁPIA, PEIXE. Carne de coloração clara e aspecto firme. Odor suave, característico de peixe fresco. Isento de materiais estranhos. Produto congelado, mantendo temperatura adequada de conservação. Embalagem: plástica resistente, bem vedada, íntegra, atóxica, hermeticamente fechada, com rótulo contendo identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade e selo MAPA. Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem individual de 1kg. Valor da cotação em quilo (kg)	kg	7.475

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000
Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

86.	TOMATE: Tomate, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Não serão aceitos muito maduros, nem verdosos. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Transportados em monoblocos plásticos frestado. Unidade de fornecimento: kg.	kg	22.425
87.	TORTINHA SALGADA: Produto de panificação individual, assado, de textura macia e aerada, preparado à base de massa salgada, podendo conter recheios ou ingredientes incorporados, tais como queijo, frango desfiado, carne ou combinações similares. Sabor e aroma característicos, sem sinais de ranço ou fermentação inadequada; Isento de mofo, sujidades ou corpos estranhos; Produto íntegro, sem deformações excessivas. Embalagem: saco plástico transparente, atóxico e lacrado, pacote com 50g. Rótulo: deve constar nome do produto, ingredientes, data de fabricação e validade, lote e peso/gramatura. Unidade de fornecimento: UND.	unid	6.210
88.	UVA VITÓRIA, SEM SEMENTE: apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve ser doce e succulenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de primeira qualidade, não deve estar murcha ou despendendo, in natura: com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente. Unidade de fornecimento: kg.	kg	7.475

3 – PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO: Entregar em até 05 dias úteis ou conforme o acordado com a Cantina Escola, vinculada à Secretaria de Educação.

4 – LOCAL, DIA E HORÁRIO DE ENTREGA/EXECUÇÃO: A entrega será realizada todas as segundas-feiras das 7h às 12h na Cantina Escola e nas creches e escolas localizadas na área urbana de Capim Grosso.

5 – FORMA DE FORNECIMENTO: Os produtos deverão ser entregues conforme a demanda especificada pela Secretaria Municipal de Educação de Capim Grosso/Ba.

6 – PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO:

28



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO
Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000
Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

O pagamento poderá ser feito em até 30 dias após o fornecimento dos materiais.

Capim Grosso – BA, 30 de Abril de 2026.

Nutricionistas Responsáveis:

Camila Correia Santos.

Nutricionista QT – CRN5-19190

Data: 30/04/2026.

Assinatura: Camila Correia Santos

Mainara Oliveira.

Nutricionista QT – CRN5-8317

Data: 30/04/2026.

Assinatura: Mainara Oliveira

Natália da Silva Camilo.

Nutricionista RT – CRN5-19597

Data: 30/04/2026.

Assinatura: Natália da Silva Camilo

Thainara Maria Carvalho Vilas Boas Oliveira.

Nutricionista QT – CRN5-18663

Data: 30/04/2026.

Assinatura: Thainara Maria Carvalho V.B Oliveira

Valdiane Lima Dos Santos.

Nutricionista QT – CRN5-11834

Data: 30/04/2026.

Assinatura: Valdiane Lima dos Santos



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO
Praça Nove de Maio, S/N, CEP: 44695-000
Novo Horizonte - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359.483/0001-49

Revisado por:

Verônica Oliveira de Souza.
Diretora Técnica da Cantina Escola
Portaria nº 166/2026

Data: 30/04/2026.

Assinatura: Verônica O. de Souza

Aprovado por:

Neumaria Gomes da Silva.
Matrícula Nº 9122.
Secretária Municipal de Educação

Data: 30/04/2026.

Assinatura: [Assinatura]

MEMÓRIAS DE CÁLCULO E JUSTIFICATIVA DE QUANTIDADES DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

INTRODUÇÃO:

O presente Memorial de Cálculo e Justificativa de Quantidades tem por finalidade demonstrar, de forma técnica, objetiva e fundamentada, o dimensionamento das quantidades de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros a serem adquiridos pela Secretaria Municipal de Educação através da Chamada Pública – Agricultura Familiar, para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no exercício de 2026.

A proposta considera não apenas o quantitativo necessário para suprir a demanda das unidades escolares, mas também a qualidade nutricional dos alimentos ofertados, priorizando a promoção da saúde, a prevenção de doenças e a formação de hábitos alimentares saudáveis. Nesse contexto, os hortifrutigranjeiros desempenham papel essencial por serem fontes de vitaminas, minerais, fibras alimentares e compostos bioativos, fundamentais para o adequado crescimento, desenvolvimento cognitivo e fortalecimento do sistema imunológico dos estudantes.

O planejamento alimentar contempla as diferentes necessidades nutricionais dos públicos atendidos, incluindo crianças da educação infantil, ensino fundamental, Educação de Jovens, Adultos e Idosos (EJAI), além do Atendimento Educacional Especializado (AEE). Considera-se, ainda, a diversidade de condições de saúde presentes no ambiente escolar, como estudantes com diabetes mellitus, hipertensão arterial, dislipidemias, sobrepeso e obesidade, garantindo a segurança alimentar.

Adicionalmente, são observadas demandas específicas relacionadas a restrições e intolerâncias alimentares, como intolerância à lactose, doença celíaca (intolerância ao glúten), bem como casos de alergias alimentares. Também são consideradas estratégias para o manejo de crianças com seletividade alimentar, por meio da oferta variada, colorida e sensorialmente atrativa de alimentos, incentivando a aceitação e a ampliação do repertório alimentar.

AS

MEMORIAS DE CÁLCULO E JUSTIFICATIVA DE QUANTIDADES DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

LOTE	DESCRIÇÃO	UND MEDIDA	QTD SOLICITADA	QTD POR ALUNOS (g)	Nº DE DIAS MENSAL	Nº DE DIAS NO ANO	Nº DE ALUNOS	TOTAL (sem margem de contigência)	MARGEM DE SEGURANÇA	TOTAL (com margem de contigência de 15%)
1	ABACAXI	UND	6.072	0,08	2	22	3.000	5280	15%	6.072
2	ABÓBORA	KG	8.970	0,03	4	40	6.500	7800	15%	8.970
3	ABOBRINHA	KG	4.485	0,03	2	20	6.500	3900	15%	4.485
4	AIPIM DESCASCADO	KG	23.920	0,1	3	32	6.500	20800	15%	23.920
5	ALFACE	MÓI	7.026	0,02	4	47	6.500	6110	15%	7.026
6	ALHO	KG	2.915	0,003	13	130	6.500	2535	15%	2.915
7	AMENDOIM COM CASCA	KG	747	0,1	1	1	6.500	650	15%	747
8	BANANA PRATA	DZ	40.186	0,084	6	64	6.500	34944	15%	40.186
9	BANANA TERRA/CAFÉ	DZ	5.023	0,042	1	16	6.500	4368	15%	5.023
10	BATATA DOCE	KG	5.232	0,05	1	14	6.500	4550	15%	5.232
11	BATATA INGLESA	KG	20.930	0,035	8	80	6.500	18200	15%	20.930
12	BEIJU DE TAPIOCA COM COCO	UND	10.350	1	1	3	3.000	9000	15%	10.350
13	BEIJU DE TAPIOCA	UND	3.450	1	1	3	1.000	3000	15%	3.450
14	BISCOITO AVOADOR	UND	6.900	2	2	20	150	6000	15%	6.900
15	BISCOITO ZERO LACTOSE DE MARACUJINA	UND	6.900	2	2	20	150	6000	15%	6.900
16	BETERRABA	KG	4.176	0,03	4	40	3.000	3600	15%	4.176
17	BOLACHA SECA SEM LACTOSE	UND	25.300	1	2	22	1.000	22000	15%	25.300
18	BOLO DE AVEIA BANANA E CANELA	UND	20.700	1	2	18	1.000	18000	15%	20.700
19	BOLO SIMPLES CUPCAKE	UND	209.300	1	2	28	6.500	182000	15%	209.300
20	BOLO SIMPLES SEM LACTOSE CUPCAKE	UND	23.000	1	2	20	1.000	20000	15%	23.000
21	BROA DE MILHO CASEIRA	UND	57.500	1	1	10	5.000	50000	15%	57.500
22	CANELA EM PAU	KG	105	0,0007	2	20	6.500	91	15%	105
23	CEBOLA BRANCA	KG	10.465	0,007	20	200	6.500	9100	15%	10.465

28

24	CEBOLA ROXA	KG	4.111	0,0055	10	100	6.500	3575	15%	4.111
25	CEBOLINHA	UND	5980	0,004	20	200	6.500	5200	15%	5980
26	CENOURA	KG	20.930	0,035	8	80	6.500	18200	15%	20.930
27	CHUCHU	KG	10.465	0,035	4	40	6.500	9100	15%	10.465
28	COENTRO	UND	11.960	0,008	20	200	6.500	10400	15%	11.960
29	COLORAU	KG	1.046	0,0007	20	200	6.500	910	15%	1.046
30	COMINHO/PIMENTA DO REINO	KG	483	0,0007	20	200	3.000	420	15%	483
31	COUVE MANTEIGA	MÓI	5.980	0,02	4	40	6.500	5200	15%	5.980
32	CRAVO DA ÍNDIA	KG	105	0,0007	2	20	6.500	91	15%	105
33	CÚRCUMA EM PÓ	KG	598	0,0008	10	100	6.500	520	15%	598
34	FARINHA DE MANDIOCA	KG	10.465	0,035	4	40	6.500	9100	15%	10.465
35	FEIJÃO VERDE	KG	230	0,01	1	10	2.000	200	15%	230
36	FOLHA DE LOURO	KG	45	0,00003	20	200	6.500	39	15%	45
37	HORTELÃ	MÓI	221	0,004	3	32	1.500	192	15%	221
38	IOGURTE 900G	UND	4485	0,2	1	3	6.500	3900	15%	4485
39	IOGURTE 120G	UND	483.000	1	7	70	6.000	420000	15%	483.000
40	IOGURTE 200G	UND	23.000	1	1	10	2.000	20000	15%	23.000
41	IOGURTE NATURAL 170G	UND	2.300	1	2	20	100	2000	15%	2.300
42	IOGURTE SEM LACTOSE 170G	UND	17.250	1	6	60	250	15000	15%	17.250
43	LARANJA	CENTO	3.105	0,01	5	54	5.000	2700	15%	3.105
	LEMON PEPPER	KG	224	0,0015	2	20	6.500	195	15%	224
45	LICURI	KG	62	0,03	1	18	100	54	15%	62
46	LIMÃO THAITI	KG	1.495	0,005	4	40	6.500	1300	15%	1.495
47	MAÇÃ FUGHÍ	UND	261.625	1	3	35	6.500	227500	15%	261.625
48	MAMÃO FORMOSA	KG	10.465	0,07	2	20	6.500	9100	15%	10.465
49	MANGA PALMER/TOMMY	UND	25.415	0,17	2	20	6.500	22100	15%	25.415
50	MANTEIGA	POTE	3.220	0,02	14	140	1.000	2800	15%	3.220
51	MANTEIGA ZERO LACTOSE	POTE	920	0,02	4	40	1.000	800	15%	920
52	MEL DE ABELHA	KG	224	0,01	1	3	6.500	195	15%	224
53	MELANCIA	UND	25.437	0,083	4	41	6.500	22119,5	15%	25.437
54	MELÃO	UND	25.875	0,125	4	40	4.500	22500	15%	25.875

28

55	MILHO VERDE	UND	11.212	1	1	1,5	6.500	9750	15%	11.212
56	ORÉGANO	KG	45	0,0003	2	20	6.500	39	15%	45
57	OVO DE GALINHA, CAIPIRA	DZ	3.139	0,084	1	5	6.500	2730	15%	3.139
58	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	KG	3.680	0,08	4	40	1.000	3200	15%	3.680
59	PÃO PIZZA	UND	104.650	1	1	14	6.500	91000	15%	104.650
60	PÃO PIZZA SEM LACTOSE	UND	16.100	1	1	14	1.000	14000	15%	16.100
61	PÁPRICA DOCE	KG	224	0,0015	2	20	6.500	195	15%	224
62	PEPINO COMUM AODAI	UND	6.055	0,03	3	27	6.500	5265	15%	6.055
63	PETA CASEIRA	UND	48.300	1	1	14	3.000	42000	15%	48.300
64	PIMENTÃO VERDE	KG	5.980	0,004	20	200	6.500	5200	15%	5.980
65	PIZZA MINI 11CM	UND	46.000	1	1	10	4.000	40000	15%	46.000
66	PIZZA MINI SEM LACTOSE 11CM	UND	11.500	1	1	10	1.000	10000	15%	11.500
67	POLPA FRUTA UMBU	KG	22.425	0,06	5	50	6.500	19500	15%	22.425
68	POLPA FRUTA ACEROLA	KG	22.425	0,06	5	50	6.500	19500	15%	22.425
69	POLPA FRUTA CAJÁ	KG	22.425	0,06	5	50	6.500	19500	15%	22.425
70	POLPA FRUTA GOIABA	KG	22.425	0,06	5	50	6.500	19500	15%	22.425
71	POLPA FRUTA MANGA	KG	22.425	0,06	5	50	6.500	19500	15%	22.425
72	QUEIJO COALHO	KG	776	0,045	1	15	1.000	675	15%	776
73	QUEIJO MUSSARELA	KG	11.960	0,04	4	40	6.500	10400	15%	11.960
74	QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE	KG	1.610	0,035	4	40	1.000	1400	15%	1.610
75	QUIABO	KG	2.691	0,03	1	12	6.500	2340	15%	2.691
76	REPOLHO BRANCO	KG	2.803	0,015	2	25	6.500	2437,5	15%	2.803
77	REPOLHO ROXO	KG	2.803	0,015	2	25	6.500	2437,5	15%	2.803
78	ROSCA CASEIRA EM TRANÇA	PCT	27.600	1	1	8	3.000	24000	15%	27.600
79	ROSQUINHA DE NATA	PCT	27.600	1	1	8	3.000	24000	15%	27.600
80	SALGADOS DIVERSOS	KG	150.000	2	2	20	3.250	130000	15%	150.000
81	SEQUILHO	PCT	104.650	1	1	14	6.500	91000	15%	104.650
82	TANGERINA PONKAN	UND	261.620	1	3	35	6.500	227500	15%	261.620
83	TAPIOCA (MASSA BEIJU)	KG	2.990	0,065	4	40	1.000	2600	15%	2.990
84	TAPIOCA (GRANULADA)	KG	5.980	0,02	4	40	6.500	5200	15%	5.980



85	TILÁPIA, PEIXE	UND	7.475	0,1		10	6.500	6500	15%	7.475
86	TOMATE	KG	22.425	0,015		200	6.500	19500	15%	22.425
87	TORTINHA SALGADA	UND	6.210	0,02		60	4.500	5400	15%	6.210
88	UVA VITÓRIA	KG	7.475	0,1		10	6.500	6500	15%	7.475

METODOLOGIA:

A estimativa de consumo anual para cada item foi baseada na combinação dos seguintes fatores:

- Cálculo *per capita* e a fórmula de conversão em quantidades totais;
- Quantidade de comensais
- Dias letivos
- Margem de contingência para possíveis atividades extras não programadas ou no caso de perdas operacionais.

MEMÓRIAS DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A presente versão é assinada e acompanhada da declaração de responsabilidade técnica do(a) nutricionista responsável pelo PNAE no município.

JUSTIFICATIVA DO MEMORIAL DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES

As quantidades totais de gêneros alimentícios apresentadas neste memorial foram obtidas a partir de cálculos técnicos baseados no consumo *per capita* diário de cada alimento, considerando o número total de alunos atendidos pela rede municipal, os dias letivos previstos e o fator técnico de segurança (margem de contingência) para possíveis atividades extras não programadas ou perdas operacionais, neste caso usamos 15%. Alguns itens apresentam um quantitativo de 1.000 comensais, estes itens foram calculados apenas para uso no ensino infantil (creches) ou para atender alunos com especificidades alimentares, como intolerantes a lactose.

O dimensionamento segue a fórmula geral:

$Qtd\ total = (Porção\ per\ capita\ (g/ml) \times n^o\ de\ alunos/servidores \times dias\ letivos) + (\% \text{ de fator de segurança})$

Em que:

28

- Porção *per capita* (g/ml): quantidade média diária estabelecida pelo PNAE para cada alimento;
- Nº de alunos: total de alunos matriculados nas modalidades Creche, Pré-escola, AEE, Ensino Regular, Integral e EJA; servidores.
- Dias letivos: total de **200** dias de atendimento anual;
- Fator de segurança: percentual técnico aplicado para cobrir perdas operacionais, sobras, variações de consumo, e a provisão para Festividades e Eventos Escolares.

O total final de aquisição reflete, portanto, a soma dos seguintes componentes:

Quantidade Final = Qtd rotina escolar + Qtd festividades/eventos da educação.

Com isso, assegura-se que o planejamento anual contemple todas as modalidades de atendimento da rede municipal de ensino, sem necessidade de suplementação futura ou interrupção no fornecimento.

NOTA EXPLICATIVA DE CONSUMO POR UNIDADE E MODALIDADE

A aquisição dos 104 itens de hortifrutigranjeiros se justifica pela necessidade de suprir a demanda de diferentes modalidades de atendimento, que variam em quantidade, número de refeições no dia, tipo de preparo e local de consumo, de acordo com a relação de alunos atual (2026) e considerando 100% do alunado no Ensino Integral em 2026.

A aquisição anual é dimensionada para suportar um volume total de mais de 20 mil atendimentos diários (unidades de consumo), distribuídos nos 200 dias letivos em 2026.

No ensino infantil com média de 1.000 alunos recebendo 5 refeições diárias. O ensino integral, compreendendo todos os alunos do fundamental I e II e quilombolas, com média de 4.500 alunos recebendo 03 refeições diárias. EJA com média de 1.800 alunos recebendo 01 refeição diária. O AEE com média de 436 alunos recebendo 02 refeições por dia (01 no regular e outra no atendimento especializado no contraturno).

O volume total de aquisição de hortifrutigranjeiros está intrinsecamente ligado à necessidade de atender, de forma contínua e ininterrupta, 100% das Unidades Escolares e Creches que compõem a Rede Municipal de Ensino da Secretaria de Educação.

28

A quantidade solicitada é a projeção matemática do consumo diário do *per capita* aplicada ao total de alunos (população utilizada para o cálculo do Memorial) e ao volume de mais de 20.000 atendimentos diários distribuídos para 2026.

GESTÃO E AVERIGUAÇÃO TRIMESTRAL

Cláusula de Gestão	Detalhamento Técnico e Operacional da Diretriz	Responsabilidade pela Averiguação
Monitoramento Trimestral e Flexibilidade Contratual	As quantidades projetadas neste Memorial constituem uma estimativa de consumo logístico anual. Reconhecendo a natureza dinâmica do uso e dos eventos, a estimativa será objeto de revisão e aferição trimestral (a cada 90 dias) durante a execução do contrato. Esta medida visa garantir a aderência contínua do fornecimento à demanda real. ⁴	Fiscal de Contrato e Setor Requisitante.
Ajuste Proativo das Quantidades e Economicidade	Na ocorrência de discrepâncias identificadas na revisão trimestral, seja por consumo acima ou abaixo do estimado, o Setor Requisitante (Secretaria de Educação) adotará imediatamente as medidas corretivas cabíveis. O objetivo é ajustar o quantitativo da aquisição para refletir fielmente a demanda real e assegurar a máxima economicidade na gestão dos recursos públicos. ⁶	Fiscal de Contrato e Setor Requisitante. ⁷
Atribuição do Fiscal e Conformidade Logística	Compete aos Fiscais de Contratos a responsabilidade primária pela constante averiguação e ateste do consumo versus saldo em estoque. O monitoramento rigoroso das notas de fornecimento e a validação do consumo efetivo são essenciais para manter a conformidade do objeto contratado com a real necessidade da Secretaria de Educação. ⁸	Fiscal de Contrato. ⁹
VI.3.2. NOTAS EXPLICATIVAS	1. Relevância da Revisão Trimestral: A periodicidade trimestral foi estabelecida para permitir uma	



MEMORIAS DE CÁLCULO E JUSTIFICATIVA DE QUANTIDADES DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

INTRODUÇÃO:

O presente Memorial de Cálculo e Justificativa de Quantidades tem por finalidade demonstrar, de forma técnica, objetiva e fundamentada, o dimensionamento das quantidades de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros a serem adquiridos pela Secretaria Municipal de Educação através da Chamada Pública – Agricultura Familiar, para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no exercício de 2026.

A proposta considera não apenas o quantitativo necessário para suprir a demanda das unidades escolares, mas também a qualidade nutricional dos alimentos ofertados, priorizando a promoção da saúde, a prevenção de doenças e a formação de hábitos alimentares saudáveis. Nesse contexto, os hortifrutigranjeiros desempenham papel essencial por serem fontes de vitaminas, minerais, fibras alimentares e compostos bioativos, fundamentais para o adequado crescimento, desenvolvimento cognitivo e fortalecimento do sistema imunológico dos estudantes.

O planejamento alimentar contempla as diferentes necessidades nutricionais dos públicos atendidos, incluindo crianças da educação infantil, ensino fundamental, Educação de Jovens, Adultos e Idosos (EJAI), além do Atendimento Educacional Especializado (AEE). Considera-se, ainda, a diversidade de condições de saúde presentes no ambiente escolar, como estudantes com diabetes mellitus, hipertensão arterial, dislipidemias, sobrepeso e obesidade, garantindo a segurança alimentar.

Adicionalmente, são observadas demandas específicas relacionadas a restrições e intolerâncias alimentares, como intolerância à lactose, doença celíaca (intolerância ao glúten), bem como casos de alergias alimentares. Também são consideradas estratégias para o manejo de crianças com seletividade alimentar, por meio da oferta variada, colorida e sensorialmente atrativa de alimentos, incentivando a aceitação e a ampliação do repertório alimentar.



A distribuição dos gêneros hortifrutigranjeiros ocorrerá de forma contínua e programada, atendendo tanto à cantina escolar quanto às creches e escolas da rede municipal, com frequência semanal, assegurando frescor, qualidade e regularidade no abastecimento. O planejamento respeita, ainda, aspectos culturais, regionais e sazonais dos alimentos, valorizando a produção local e promovendo o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar.

A elaboração deste memorial observa a Lei nº 11.947/2009, a Resolução FNDE nº 04/2026, a Resolução FNDE nº 03/2025, a Lei nº 14.640/2023 e os princípios da Lei nº 14.133/2021, garantindo planejamento, economicidade, transparência e inclusão.

O dimensionamento se diferencia na alimentação escolar pelas modalidades de atendimento — Creches integrais, Pré escola, Atendimento Educacional Especializado (AEE), Educação de Jovens, Adultos e Idosos (EJA), Fundamental I e II (tendo ensino em tempo integral e ensino regular), e Quilombolas; atendendo unidades escolares da sede e da zona rural — e incorpora provisões específicas para a elaboração de diversos preparos da alimentação escolar e lanches saudáveis, nutritivos e com diversidade.



MEMORIAS DE CÁLCULO E JUSTIFICATIVA DE QUANTIDADES DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

LOTE	DESCRIÇÃO	UND MEDIDA	QTD SOLICITADA	QTD POR ALUNOS (g)	Nº DE DIAS MENSA L	Nº DE DIAS NO ANO	Nº DE ALUNOS	TOTAL (sem margem de contingência)	MAR GEM DE SEG URA NÇA	TOTAL (com margem de contingência de 15%)
1	ABACAXI	UND	2.000	0,030	2	22	3.000	1.700	15%	2.000
2	ABÓBORA	KG	2.000	0,008	4	40	6.500	1.700	15%	2.000
3	ABOBRINHA	KG	1.000	0,008	2	20	6.500	850	15%	1.000
4	AIPIM DESCASCADO	KG	12.000	0,115	3	32	6.500	20.332	15%	12.000
5	ALFACE	MÓI	3.000	0,010	4	47	6.500	2.550	15%	3.000
6	ALHO	KG	2.915	0,003	13	130	6.500	2.478	15%	2.915
7	AMENDOIM COM CASCA	KG	747	0,115	1	1	6.500	635	15%	747
8	BANANA PRATA	DZ	40.186	0,097	6	64	6.500	34.158	15%	40.186
9	BANANA TERRA/CAFÉ	DZ	3.000	0,029	1	16	6.500	2.550	15%	3.000
10	BATATA DOCE	KG	3.000	0,033	1	14	6.500	2.550	15%	3.000
11	BATATA INGLESA	KG	20.930	0,040	8	80	6.500	17.791	15%	20.930
12	BEIJU DE TAPIOCA COM COCO	UND	10.350	1,150	1	3	3.000	8.798	15%	10.350
13	BEIJU DE TAPIOCA	UND	1.000	0,333	1	3	1.000	850	15%	1.000
14	BISCOITO AVOADOR	UND	6.900	2,300	2	20	150	5.865	15%	6.900
15	BISCOITO ZERO LACTOSE DE MARACUJINA	UND	6.900	2,300	2	20	150	5.865	15%	6.900
16	BETERRABA	KG	4.176	0,035	4	40	3.000	3.550	15%	4.176
17	BOLACHA SECA SEM LACTOSE	UND	10.000	0,455	2	22	1.000	8.500	15%	10.000
18	BOLO DE AVEIA BANANA E CANELA	UND	15.000	0,833	2	18	1.000	12.750	15%	15.000
19	BOLO SIMPLES CUPCAKE	UND	209.300	1,150	2	28	6.500	177.905	15%	209.300

28

20	BOLO SIMPLES SEM LACTOSE CUPCAKE	UND	23.000	1,150	2	20	1.000	19.550	15%	23.000
21	BROA DE MILHO CASEIRA	UND	15.000	0,300	1	10	5.000	12.750	15%	15.000
22	CANELA EM PAU	KG	50	0,001	2	20	6.500	89	15%	50
23	CEBOLA BRANCA	KG	20.000	0,015	20	200	6.500	17.000	15%	20.000
24	CEBOLA ROXA	KG	4.000	0,006	10	100	6.500	3.494	15%	4.000
25	CEBOLINHA	UND	1.500	0,001	20	200	6.500	1.275	15%	1.500
26	CENOURA	KG	30.000	0,058	8	80	6.500	25.500	15%	30.000
27	CHUCHU	KG	5.000	0,019	4	40	6.500	4.250	15%	5.000
28	COENTRO	UND	15.000	0,012	20	200	6.500	12.750	15%	15.000
29	COLORAU	KG	600	0,001	20	200	6.500	889	15%	600
30	COMINHO/PIMENTA DO REINO	KG	300	0,001	20	200	3.000	411	15%	300
31	COUVE MANTEIGA	MÓI	3.000	0,012	4	40	6.500	2.550	15%	3.000
32	CRAVO DA ÍNDIA	KG	60	0,000	2	20	6.500	51	15%	60
33	CÚRCUMA EM PÓ	KG	200	0,001	10	100	6.500	508	15%	200
34	FARINHA DE MANDIOCA	KG	8.000	0,031	4	40	6.500	6.800	15%	8.000
35	FEIJÃO VERDE	KG	230	0,012	1	10	2.000	196	15%	230
36	FOLHA DE LOURO	KG	20	0,000	20	200	6.500	38	15%	20
37	HORTELÃ	MÓI	50	0,002	3	32	1.500	85	15%	50
38	IOGURTE 900G	UND	3.000	0,154	1	3	6.500	2.550	15%	3.000
39	IOGURTE 120G	UND	500.000	1,190	7	70	6.000	425.000	15%	500.000
40	IOGURTE 200G	UND	3.000	0,150	1	10	2.000	2.550	15%	3.000
41	IOGURTE NATURAL 170G	UND	1.000	0,500	2	20	100	850	15%	1.000
42	IOGURTE SEM LACTOSE 170G	UND	3.000	0,200	6	60	250	2.550	15%	3.000
43	LARANJA	CENTO	3.105	0,012	5	54	5.000	2.639	15%	3.105

28

44	LEMON PEPPER	KG	100	0,001	2	20	6.500	128	15%	100
45	LICURI	KG	62	0,034	1	18	100	53	15%	62
46	LIMÃO THAITI	KG	2.000	0,008	4	40	6.500	1.700	15%	2.000
47	MAÇÃ FUGHÍ	UND	100.000	1,150	3	35	6.500	222.381	15%	100.000
48	MAMÃO FORMOSA	KG	3.000	0,023	2	20	6.500	2.550	15%	3.000
49	MANGA PALMER/TOMMY	UND	3.000	0,023	2	20	6.500	2.550	15%	3.000
50	MANTEIGA	POTE	2.000	0,014	14	140	1.000	1.700	15%	2.000
51	MANTEIGA ZERO LACTOSE	POTE	300	0,008	4	40	1.000	255	15%	300
52	MEL DE ABELHA	KG	50	0,005	1	3	6.500	85	15%	50
53	MELANCIA	UND	25.437	0,095	4	41	6.500	21.621	15%	25.437
54	MELÃO	UND	15.000	0,083	4	40	4.500	12.750	15%	15.000
55	MILHO VERDE	UND	8.000	0,821	1	1,5	6.500	6.800	15%	8.000
56	ORÉGANO	KG	30	0,000	2	20	6.500	38	15%	30
57	OVO DE GALINHA, CAPIRA	DZ	3.000	0,308	1	5	6.500	8.500	15%	3.000
58	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	KG	3.680	0,092	4	40	1.000	3.128	15%	3.680
59	PÃO PIZZA	UND	85.000	1,150	1	14	6.500	88.953	15%	85.000
60	PÃO PIZZA SEM LACTOSE	UND	12.000	0,857	1	14	1.000	10.200	15%	12.000
61	PÁPRICA DOCE	KG	150	0,001	2	20	6.500	128	15%	150
62	PEPINO COMUM AODAI	UND	4.000	0,023	3	27	6.500	3.400	15%	4.000
63	PETA CASEIRA	UND	15.000	0,357	1	14	3.000	12.750	15%	15.000
64	PIMENTÃO VERDE	KG	5.980	0,005	20	200	6.500	5.083	15%	5.980
65	PIZZA MINI 11CM	UND	46.000	1,150	1	10	4.000	39.100	15%	46.000
66	PIZZA MINI SEM LACTOSE 11CM	UND	11.500	1,150	1	10	1.000	9.775	15%	11.500
67	POLPA FRUTA UMBU	KG	20.000	0,148	5	50	6.500	40.800	15%	20.000

28

68	POLPA FRUTA ACEROLA	KG	20.000	0,148	5	50	6.500	40.800	15%	20.000
69	POLPA FRUTA CAJÁ	KG	20.000	0,092	5	50	6.500	25.500	15%	20.000
70	POLPA FRUTA GOIABA	KG	20.000	0,148	5	50	6.500	40.800	15%	20.000
71	POLPA FRUTA MANGA	KG	20.000	0,148	5	50	6.500	40.800	15%	20.000
72	QUEIJO COALHO	KG	200	0,013	1	15	1.000	170	15%	200
73	QUEIJO MUSSARELA	KG	6.000	0,046	4	40	6.500	10.166	15%	11.960
74	QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE	KG	1.610	0,040	4	40	1.000	1.369	15%	1.610
75	QUIABO	KG	2.691	0,035	1	12	6.500	2.287	15%	2.691
76	REPOLHO BRANCO	KG	2.803	0,017	2	25	6.500	2.383	15%	2.803
77	REPOLHO ROXO	KG	2.803	0,017	2	25	6.500	2.383	15%	2.803
78	ROSCA CASEIRA EM TRANÇA	PCT	5.000	0,208	1	8	3.000	4.250	15%	5.000
79	ROSQUINHA DE NATA	PCT	5.000	0,208	1	8	3.000	4.250	15%	5.000
80	SALGADOS DIVERSOS	KG	300	2,308	2	20	3.250	127.500	15%	300
81	SEQUILHO	PCT	104.650	1,150	1	14	6.500	88.953	15%	104.650
82	TANGERINA PONKAN	UND	160.000	1,150	3	35	6.500	222.377	15%	160.000
83	TAPIOCA (MASSA BEIJU)	KG	2.990	0,075	4	40	1.000	2.542	15%	2.990
84	TAPIOCA (GRANULADA)	KG	5.980	0,023	4	40	6.500	5.083	15%	5.980
85	TILÁPIA, PEIXE	UND	7.475	0,115	1	10	6.500	6.354	15%	7.475
86	TOMATE	KG	22.425	0,017	4	200	6.500	19.061	15%	22.425
87	TORTINHA SALGADA	UND	6.210	0,023	3	60	4.500	5.279	15%	6.210
88	UVA VITÓRIA	KG	7.475	0,115	1	10	6.500	6.354	15%	7.475

METODOLOGIA:

88

A estimativa de consumo anual para cada item foi baseada na combinação dos seguintes fatores:

- Cálculo *per capita* e a fórmula de conversão em quantidades totais;
- Quantidade de comensais
- Dias letivos
- Margem de contingência para possíveis atividades extras não programadas ou no caso de perdas operacionais.

MEMÓRIAS DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A presente versão é assinada e acompanhada da declaração de responsabilidade técnica do(a) nutricionista responsável pelo PNAE no município.

JUSTIFICATIVA DO MEMORIAL DE CÁLCULO DAS QUANTIDADES

As quantidades totais de gêneros alimentícios apresentadas neste memorial foram obtidas a partir de cálculos técnicos baseados no consumo *per capita* diário de cada alimento, considerando o número total de alunos atendidos pela rede municipal, os dias letivos previstos e o fator técnico de segurança (margem de contingência) para possíveis atividades extras não programadas ou perdas operacionais, neste caso usamos 15%. Alguns itens apresentam um quantitativo de 1.000 comensais, estes itens foram calculados apenas para uso no ensino infantil (creches) ou para atender alunos com especificidades alimentares, como intolerantes a lactose.

O dimensionamento segue a fórmula geral:

$$\text{Qtd total} = (\text{Porção per capita (g/ml)} \times \text{nº de alunos/servidores} \times \text{dias letivos}) + (\% \text{ de fator de segurança})$$

Em que:

- Porção *per capita* (g/ml): quantidade média diária estabelecida pelo PNAE para cada alimento;
- Nº de alunos: total de alunos matriculados nas modalidades Creche, Pré-escola, AEE, Ensino Regular, Integral e EJA; servidores.
- Dias letivos: total de 200 dias de atendimento anual;
- Fator de segurança: percentual técnico aplicado para cobrir perdas operacionais, sobras, variações de consumo, e a provisão para Festividades e Eventos Escolares.

O total final de aquisição reflete, portanto, a soma dos seguintes componentes:

Quantidade Final = Qtd rotina escolar + Qtd festividades/eventos da educação.

Com isso, assegura-se que o planejamento anual contemple todas as modalidades de atendimento da rede municipal de ensino, sem necessidade de suplementação futura ou interrupção no fornecimento.

28

NOTA EXPLICATIVA DE CONSUMO POR UNIDADE E MODALIDADE

A aquisição dos 104 itens de hortifrutigranjeiros se justifica pela necessidade de suprir a demanda de diferentes modalidades de atendimento, que variam em quantidade, número de refeições no dia, tipo de preparo e local de consumo, de acordo com a relação de alunos atual (2026) e considerando 100% do alunado no Ensino Integral em 2026.

A aquisição anual é dimensionada para suportar um volume total de mais de 20 mil atendimentos diários (unidades de consumo), distribuídos nos 200 dias letivos em 2026.

No ensino infantil com média de 1.000 alunos recebendo 5 refeições diárias. O ensino integral, compreendendo todos os alunos do fundamental I e II e quilombolas, com média de 4.500 alunos recebendo 03 refeições diárias. EJA com média de 1.800 alunos recebendo 01 refeição diária. O AEE com média de 436 alunos recebendo 02 refeições por dia (01 no regular e outra no atendimento especializado no contraturno).

O volume total de aquisição de hortifrutigranjeiros está intrinsecamente ligado à necessidade de atender, de forma contínua e ininterrupta, 100% das Unidades Escolares e Creches que compõem a Rede Municipal de Ensino da Secretaria de Educação.

A quantidade solicitada é a projeção matemática do consumo diário do *per capita* aplicada ao total de alunos (população utilizada para o cálculo do Memorial) e ao volume de mais de 20.000 atendimentos diários distribuídos para 2026.

GESTÃO E AVERIGUAÇÃO TRIMESTRAL

Cláusula de Gestão	Detalhamento Técnico e Operacional da Diretriz	Responsabilidade pela Averiguação
Monitoramento Trimestral e Flexibilidade Contratual	As quantidades projetadas neste Memorial constituem uma estimativa de consumo logístico anual. Reconhecendo a natureza dinâmica do uso e dos eventos, a estimativa será objeto de revisão e aferição trimestral (a cada 90 dias) durante a execução do contrato. Esta medida visa garantir a aderência contínua do fornecimento à demanda real. ⁴	Fiscal de Contrato e Setor Requisitante.
Ajuste Proativo das	Na ocorrência de discrepâncias identificadas na	Fiscal de Contrato e

28

Cláusula de Gestão	Detalhamento Técnico e Operacional da Diretriz	Responsabilidade pela Averiguação
Quantidades e Economicidade	revisão trimestral, seja por consumo acima ou abaixo do estimado, o Setor Requisitante (Secretaria de Educação) adotará imediatamente as medidas corretivas cabíveis. O objetivo é ajustar o quantitativo da aquisição para refletir fielmente a demanda real e assegurar a máxima economicidade na gestão dos recursos públicos. ⁶	Setor Requisitante. ⁷
Atribuição do Fiscal e Conformidade Logística	Compete aos Fiscais de Contratos a responsabilidade primária pela constante averiguação e ateste do consumo versus saldo em estoque. O monitoramento rigoroso das notas de fornecimento e a validação do consumo efetivo são essenciais para manter a conformidade do objeto contratado com a real necessidade da Secretaria de Educação. ⁸	Fiscal de Contrato. ⁹
VI.3.2. NOTAS EXPLICATIVAS	1. Relevância da Revisão Trimestral: A periodicidade trimestral foi estabelecida para permitir uma intervenção precoce na cadeia logística, mitigando o risco de excesso de estoque (e consequente perecibilidade) ou a falta de insumos essenciais para o consumo da equipe. ¹⁰	
	2. Base Legal para Ajuste: A possibilidade de revisão das quantidades está em conformidade com o regimento de gestão e fiscalização de contratos da Nova Lei de Licitações, permitindo a repactuação de quantitativos quando comprovada a alteração da necessidade original. ¹¹	
	3. Comprometimento com a Economicidade: A correção das quantidades é um dever do setor requisitante, sendo o Fiscal do Contrato o agente essencial para subsidiar a decisão gerencial com	

28

Cláusula de Gestão	Detalhamento Técnico e Operacional da Diretriz	Responsabilidade pela Averiguação
	intervenção precoce na cadeia logística, mitigando o risco de excesso de estoque (e consequente perecibilidade) ou a falta de insumos essenciais para o consumo da equipe. ¹⁰	
	2. Base Legal para Ajuste: A possibilidade de revisão das quantidades está em conformidade com o regimento de gestão e fiscalização de contratos da Nova Lei de Licitações, permitindo a repactuação de quantitativos quando comprovada a alteração da necessidade original. ¹¹	
	3. Comprometimento com a Economicidade: A correção das quantidades é um dever do setor requisitante, sendo o Fiscal do Contrato o agente essencial para subsidiar a decisão gerencial com dados reais de consumo e estoque, garantindo o uso eficiente dos recursos. ¹²	

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro, para os devidos fins, que as quantidades dos itens de hortifrutigranjeiros descritos neste Memorial foram planejados e dimensionados conforme as exigências nutricionais do PNAE, baseadas nas faixas etárias e modalidades de atendimento da rede municipal.

NUTRICIONISTAS:

Camila Correia Santos.

Nutricionista – CRN5-19190

Data: 30/04/2026.

Assinatura: Camila Correia Santos

28

Mainara Oliveira.

Nutricionista – CRN5-8317

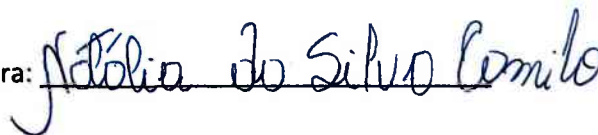
Data: 30/04/2026.

Assinatura: 

Natália da Silva Camilo.

Nutricionista – CRN5-19597

Data: 30/04/2026.

Assinatura: 

Thainara Maria Carvalho Vilas Boas Oliveira.

Nutricionista – CRN5-18663

Data: 30/04/2026.

Assinatura: 

Valdiane Lima Dos Santos.

Nutricionista – CRN5-11834

Data: 30/04/2026.

Assinatura: 

Revisado por:

Verônica Oliveira de Souza.

Diretora Técnica da Cantina Escola

Portaria nº 166/2026

Data: 30/04/2026.

Assinatura: 

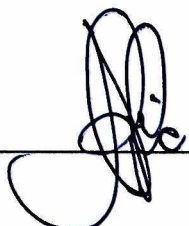
Aprovado por:

Neumaria Gomes da Silva.

Matrícula Nº 9122.

Secretária Municipal de Educação

Data: 30/04/2026.

Assinatura: 



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO
 Praça Nove de Maio - CEP: 44823-771
 Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
 CNPJ. 31.359.483/0001-49



Mapa Comparativo de Preços do Projeto Básico

Mapa Comparativo de Preços do Projeto Básico													
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	Fornecedor 01 (LEOMARCIO SANTOS)		Fornecedor 02 (ASSOCIAÇÃO CURRAL DE PEDRAS)		Fornecedor 03 (COOPES)		Fornecedor 04 ()		Valor da Média Unit.	Valor da Média Total
				Valor Unit.	Valor Total	Valor Unit.	Valor Total	Valor Unit.	Valor Total	Valor	Valor Total		
1	ABACAXI PÉROLA: de primeiro gráudo classificação grupo I (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 mediano 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	R\$ 5,00	R\$ 10.000,00	R\$ 6,00	R\$ 12.000,00	R\$ 7,60	R\$ 15.200,00	R\$ 6,60	R\$ 13.200,00	R\$ 6,30	R\$ 12.600,00
2	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 mediano e imediato, sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas.	KG	2.000	R\$ 4,00	R\$ 8.000,00	R\$ 5,00	R\$ 10.000,00	R\$ 5,20	R\$ 10.400,00	R\$ 5,00	R\$ 10.000,00	R\$ 4,80	R\$ 9.600,00
3	ABOBRINHA, in natura. Fresca, de primeira qualidade, comprimento de 20 a 25cm, diâmetro uniforme. Deve ser entregue com boa vida útil e em condições adequadas para consumo e armazenamento curto (5 dias). 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.	KG	1.000	R\$ 4,00	R\$ 4.000,00	R\$ 4,00	R\$ 4.000,00	R\$ 6,70	R\$ 6.700,00			R\$ 4,90	R\$ 4.900,00
4	AIPIM DESCASCADO CONGELADO: produto limpo e congelado acondicionado em embalagem plástica resistente à vácuo contendo 1kg do produto. Deve constar no rótulo: Produto, fabricante, data de fabricação e de validade, lote e peso. O produto deve ser entregue congelado assegurando a temperatura adequada no momento do recebimento. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. Unidade de fornecimento: kg	KG	12.000	R\$ 8,00	R\$ 96.000,00	R\$ 10,00	R\$ 120.000,00	R\$ 15,00	R\$ 180.000,00	R\$ 10,56	R\$ 126.720,00	R\$ 10,89	R\$ 130.680,00
5	ALFACE CRESPA OU LISA: de primeira qualidade, frescas e sãs, peso médio por molho: 420g (aceitando variação de 10% para mais ou menos). 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 embalagem individual plástica transparente, com micro furos, próprio para folhosos. Unidade de fornecimento: mói/molho.	MÓI	3.000	R\$ 3,00	R\$ 9.000,00	R\$ 4,00	R\$ 12.000,00	R\$ 4,50	R\$ 13.500,00	R\$ 3,50	R\$ 10.500,00	R\$ 3,75	R\$ 11.250,00

22