



ESTAI O DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO E OBJETO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) têm por finalidade identificar o(s) problema(s) e estudar a(s) solução(ões) aplicável(eis), por meio da documentação e reunião de elementos técnicos, mercadológicos, econômicos e ambientais necessários e suficientes para permitir a escolha de solução adequada 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 DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO – BA**, possibilitando ainda, na hipótese de conclusão pela viabilidade da solução escolhida, à luz do disposto no art. 18, 23, 40 e 42, da Lei 14.133/2021, e os Decretos Municipais nº 018/2023 e 024/2023, para fundamentar a elaboração do respectivo PROJETO BÁSICO.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA

1.1 Segundo a Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025, a alimentação escolar é um direito fundamental e complementar à educação. Essa legislação regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), determinando que os recursos destinados à alimentação escolar sejam utilizados exclusivamente para os alunos da educação básica pública.

1.2 No mesmo sentido, a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 estabelece novas diretrizes para a gestão e oferta da alimentação escolar no âmbito do PNAE, reforçando o compromisso com a promoção de refeições mais saudáveis, adequadas e inclusivas, alinhadas às necessidades dos estudantes da educação básica. A referida normativa eleva o percentual mínimo de aquisição de alimentos da agricultura familiar de 30% para 45% do total dos recursos repassados pelo FNDE.

1.3 Em 2025, o valor repassado pelo Governo Federal ao município de Capim Grosso/BA foi de R\$ 1.096.726,00 (um milhão, noventa e seis mil, setecentos e vinte e seis reais), o que implica que, com base no novo percentual mínimo de 45%, deve-se destinar ao menos R\$ 493.526,70 (quatrocentos e noventa e três mil, quinhentos e vinte e seis reais e setenta centavos) para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, fortalecendo a política pública de segurança alimentar e desenvolvimento rural sustentável.

1.4 Essas diretrizes representam mais do que uma obrigação legal: constituem estratégias de fortalecimento econômico, social e ambiental. A aquisição de alimentos diretamente da agricultura familiar estimula o desenvolvimento de pequenos produtores rurais, gera renda no campo e contribui para a redução do êxodo rural, promovendo o desenvolvimento territorial sustentável.

Handwritten signature



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

1.5 A aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar também se justifica pela qualidade dos produtos ofertados, que são, em geral, mais frescos, variados e sustentáveis. Esses alimentos contribuem para a oferta de refeições mais nutritivas, diversificadas e culturalmente adequadas, fundamentais para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, refletindo positivamente no desempenho escolar e na qualidade de vida.

1.6 Além disso, esse modelo de compra fortalece a sustentabilidade ambiental e social, ao incentivar práticas agrícolas que respeitam o meio ambiente, como o cultivo orgânico e a preservação dos recursos naturais. Também contribui para a redução de impactos ambientais, como a diminuição de emissões relacionadas ao transporte de longas distâncias, redução de perdas logísticas e incentivo ao consumo de alimentos frescos e de qualidade.

1.7 Por fim, o PNAE, ao integrar os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, reforça mecanismos de controle social e transparência na aplicação dos recursos públicos, assegurando eficiência na execução da política pública. Dessa forma, a aquisição da agricultura familiar consolida-se como instrumento de promoção da segurança alimentar e nutricional, inclusão produtiva e desenvolvimento sustentável, gerando benefícios econômicos, sociais, ambientais e educacionais para toda a comunidade escolar.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A Lei Federal nº 14.133/21 encontra-se em vigor desde 2021, o Plano de Contratação Anual ainda será regulamentado e iniciado, conforme as disposições da referida legislação. Ainda assim, a futura realização da contratação/despesa constará no Plano de Contratações Anual, tendo em vista tratar-se de uma despesa de rotina e recorrente.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos para a contratação de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para a alimentação escolar, conforme estabelecidos pela Lei nº 11.947/2009 e suas regulamentações, incluem os seguintes pontos:

- 1. Definição de Agricultura Familiar:** Os produtos devem ser provenientes diretamente de agricultores familiares, pecuaristas, extrativistas ou pescadores artesanais. Serão priorizados, ainda, os produtos oriundos de comunidades tradicionais, incluindo assentamentos da reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas, bem como os grupos formais e informais de mulheres e de jovens agricultores, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e alterações posteriores, assegurando a promoção da inclusão produtiva, da equidade social e do desenvolvimento rural sustentável.
- 2. Qualidade e Segurança Alimentar:** Os alimentos devem atender aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pelos órgãos competentes, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e os órgãos estaduais de vigilância sanitária.
- 3. Capacidade de Fornecimento:** Os fornecedores da agricultura familiar devem ter capacidade de fornecer os produtos de maneira regular ao longo do ano letivo, garantindo a continuidade no abastecimento das escolas.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

4. **Documentação Necessária:** Os agricultores familiares devem apresentar documentos como a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) ou Cadastro de Pessoa Física (CPF), Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), além de outras certificações que possam ser exigidas pelo programa ou pela legislação local.

O cumprimento desses requisitos não apenas garante a conformidade com a legislação, mas também promove o desenvolvimento econômico das comunidades rurais, fortalece a segurança alimentar nas escolas e valoriza a produção sustentável e local na agricultura familiar.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A distribuição de alimentos para as escolas municipais exige um planejamento criterioso e fundamentado, considerando tanto as necessidades nutricionais dos alunos quanto a logística envolvida no atendimento das instituições. Estima-se um total de aproximadamente 6 mil alunos matriculados, o que reforça a importância de cálculos detalhados para determinar as quantidades de cada item alimentar necessário.

Esse planejamento busca garantir que todos os alunos tenham acesso a uma alimentação balanceada, diversificada e suficiente para suprir suas necessidades durante o período letivo. Além disso, a estimativa de consumo foi baseada no número total de alunos, na periodicidade das entregas e nas especificidades dos cardápios modificados e a quantidade de 21.172 (vinte e uma mil, cento e setenta e duas) refeições diárias, que visam promover a saúde e o bem-estar dos estudantes. Segue o levantamento quantitativo detalhado:

Itens Vegetais e Hortifrutigranjeiros:

- Abóbora Jerimum: 1.000 kg
- Aipim Descascado: 3.000 kg
- Alface Crespa ou Lisa: 1.000 mós
- Alho Brasileiro: 800 kg
- Batata Doce: 1.500 kg
- Batata Inglesa: 3.000 kg
- Beterraba: 2.000 kg
- Cebola Branca grúda: 3.000 kg
- Cebola Roxa grúda: 2.000 kg
- Cebolinha Fresca: 1.500 mós
- Cenoura: 6.000 kg
- Coentro: 4.000 mós
- Couve Manteiga: 1.000 mós
- Hortelã Miúdo: 200 mós
- Macaxeira Raiz: 8.000 kg
- Espiga de Milho: 8.000 unidades
- Chuchu: 4.000 kg
- Pepino Liso: 3.000 unidades
- Pimentão Verde: 2.000 kg
- Repolho Branco: 1.000 kg
- Repolho Roxo: 2.000 kg



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

- Quiabo: 1.000 kg
- Tomate: 8.000 kg
- Abacaxi Pérola: 2.000 unidades
- Coco Verde: 4.000 unidades
- Laranja Pêra: 500 centros
- Limão Taiti ou Siciliano: 1.000 kg
- Mamão Formosa: 2.000 kg
- Banana da Prata: 8.000 dúzias
- Banana da Terra: 1.000 pencas
- Melão: 5.000 unidades
- Manga: 5.000 unidades
- Melancia: 8.000 unidades
- Marujina Amarela: 500 kg
- Tangerina Tipo Pocan: 70.000 unidades
- Maçã Fuji: 100.000 unidades
- Uva Vitória sem semente: 5.000 kg
- Beiju de Tapioca com Coco: 15.000 unidades
- Beiju de Tapioca: 10.000 unidades
- Bolos Simples em formato cupcake (sabores variados): 200.000 unidades
- Bolo de aveia, banana e canela em formato cupcake: 20.000 unidades
- Broa caseira: 15.000 unidades
- Peta Caseira: 25.000 unidades
- Rosca Caseira em Trança: 30.000 pacotes
- Rosquinha de Nata: 5.000 pacotes
- Sequilho Biscoito de Goma: 30.000 unidades
- Tapioca Massa: 4.000 kg
- Tapioca Granulada: 5.000 kg
- Polpa de Frutas (sabores variados): 10.000 kg cada sabor
- Iogurte Integral (sabores variados) de 900 gramas: 2.000 unidades
- Iogurte Integral (sabores variados) de 120 ml/g: 500.000 unidades
- Queijo tipo Coalho: 800 kg
- Queijo tipo Mussarela: 7.000 kg
- Pão de Queijo Congelado: 4.000 pacotes
- Manteiga com Sal de 500g: 2.000 potes
- Amendoim com Casca: 1.000 kg
- Ovo de Galinha: 10.000 dúzias
- Farinha de Mandioca: 3.000 kg
- Mel de Abelha 100% Natural: 1.000 kg
- Tempero Caseiro Seco: 1.000 unidades

A estimativa das informações foi elaborada considerando o número de escolas atendidas, o quantitativo de alunos matriculados e a inclusão de escolas de tempo integral, uma vez que os alimentos serão destinados exclusivamente à composição da merenda escolar. O planejamento teve como base as necessidades específicas das unidades escolares, contemplando o cardápio modificado para atender aos padrões nutricionais exigidos pela legislação e pelas orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



ESTAI O DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

Foram também consideradas as exigências adicionais das escolas de tempo integral, que requerem maior quantidade e variedade de alimentos devido ao atendimento contínuo dos alunos ao longo do dia. Além disso, o planejamento levou em conta variações sazonais e a ocorrência de eventos específicos no período letivo, garantindo que as necessidades fossem atendidas. Conforme memórias de cálculo, cardápios e relação de escolas anexadas aos autos do processo.

A estimativa busca garantir a regularidade e a qualidade da alimentação oferecida aos estudantes, tanto nas escolas de tempo regular quanto nas de tempo integral, evitando desperdícios ou deficiências. Dessa forma, alinha-se o uso eficiente dos recursos públicos com a manutenção de padrões adequados de nutrição e o suporte ao aprendizado, atendendo plenamente às diretrizes do PNAE.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado levantamento de mercado para subsidiar a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos da Rede Pública de Ensino do Município de Capela do Alto Alegre – BA.

O presente levantamento atende às disposições legais e normativas, especialmente:

- Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre as normas gerais de licitação e contratação;
- Lei nº 11.947/2009, alterada pela Lei nº 15.226/2025, que determina a aplicação mínima de 45% dos recursos do PNAE na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- Lei nº 11.326/2006, que define a Agricultura Familiar e o Empreendedor Familiar Rural;
- Resoluções do FNDE/PNAE vigentes.

Diante do exposto, conclui-se que o mercado local e regional de Agricultura Familiar apresenta capacidade produtiva e preços compatíveis para suprir a demanda de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, dessa forma foram analisadas as seguintes alternativas:

Alternativa 1 – Aquisição integral por meio de procedimento licitatório convencional, sem aplicação da sistemática específica da agricultura familiar prevista no art. 14 da Lei nº 11.947/2009

Vantagens:

- Ampliação do universo competitivo;
- Possibilidade de maior escala de fornecimento.

Desvantagens:

- Risco de não atendimento ao percentual mínimo de 45% da agricultura familiar exigido pelo PNAE;
- Desalinhamento com a política pública de fortalecimento da produção local;
- Redução do impacto socioeconômico no meio rural;
- Possível afastamento de pequenos produtores.

Alternativa 2 – Aquisição exclusiva por produtores individuais e/ou grupos informais da agricultura familiar, por meio de Chamada Pública

Vantagens:

- Atendimento às diretrizes do PNAE;
- Cumprimento do percentual mínimo legal de 45%;



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

- Fortalecimento da economia local e regional;
- Estímulo à produção agrícola familiar;
- Adequação à sazonalidade e ao cardápio semanal;
- Preços previamente fixados com base em pesquisa de mercado.

Desvantagens:

- Possível limitação de capacidade produtiva individual;
- Necessidade de maior organização logística;
- Risco de descontinuidade em caso de quebra de safra ou fatores climáticos.

Alternativa 3 – Aquisição combinada: agricultura familiar (mínimo legal) e complementação via procedimento licitatório convencional

Vantagens:

- Garantia de cumprimento do percentual mínimo;
- Maior segurança de abastecimento;
- Flexibilidade para itens não produzidos localmente;
- Melhor gestão do planejamento financeiro dos recursos vinculados ao FNDE.

Desvantagens:

- Maior complexidade administrativa;
- Necessidade de gestão paralela de processos distintos.

Após análise técnica, verifica-se que a realização de Chamada Pública para aquisição dos gêneros da agricultura familiar, conforme determina o PNAE, mostra-se a solução mais adequada ao interesse público, considerando:

- A obrigatoriedade legal do percentual mínimo;
- A natureza contínua da alimentação escolar;
- A execução descentralizada nas unidades;
- O cardápio semanal planejado;
- A política pública de fortalecimento da agricultura familiar.

DOS ANEXOS

Toda a documentação que comprova os preços levantados estará anexada ao processo administrativo, consolidando a transparência e robustez do levantamento de mercado. Essa documentação reforça o compromisso da administração em conduzir um planejamento baseado em evidências e alinhado aos princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Conforme detalhado no Mapa Comparativo, anexo a este Estudo Técnico Preliminar, o qual consolida a pesquisa de preços relativa à aquisição de gêneros alimentícios para a agricultura familiar para atendimento da alimentação escolar no exercício de 2026, apurou-se o valor global médio estimado de **R\$ 7.096.316,38 (sete milhões, noventa e seis mil, trezentos e dezesseis reais e trinta e oito centavos)**, conforme resumido na Planilha de Cotação de Preços correspondente.

MS



ESTAI O DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

ITEM	COD. CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	Valor Unit.	Valor Total
1	464374	ABACAXI PÉROLA: de primeiro grau de classificação grupo 1 (Polpa Amarela), subgrupo: colorido (Até 50% da casca amarelo alaranjada), Classe: 3 (peso do fruto maior que 1,5Kg até 1,8Kg). Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade, deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário. 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\$ 6,30	R\$ 12.600,00
2	463748	ABÓBORA JERIMUM: de Primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Não deverá apresentar rachaduras ou cortes na casca a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário, sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas.	KG	2.000	R\$ 4,80	R\$ 9.600,00
3	Não localizado	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\$ 4,90	R\$ 4.900,00
4	625586	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\$ 10,89	R\$ 130.680,00
5	463833	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\$ 3,75	R\$ 11.250,00
6	463938	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	R\$ 35,00	R\$ 102.025,00
7	264444	AMENDOIM COM CASCA: de primeira qualidade, sem presença de terra ou microrganismo, apresentando-se íntegros, sem brotos manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca de resíduos de fertilizantes. Isento de umidade externa anormal de colheita recente. Armazenados em sacos de estopa ou nylon com 20 a 25kg. valor do kg.	KG	747	R\$ 12,62	R\$ 9.427,14
8	464449	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	R\$ 7,33	R\$ 294.563,38
9	464377	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	DZ	3.000	R\$ 13,00	R\$ 39.000,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

		amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: caixa vazada limpa. Unidade de fornecimento: dúzia.				
10	617162	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	R\$ 5,75	R\$ 17.250,00
11	463754	BATATA INGLESA: Lavada Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres 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	R\$ 7,00	R\$ 146.510,00
12	Não localizado	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	R\$ 2,67	R\$ 27.634,50
13	Não localizado	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	R\$ 1,25	R\$ 1.250,00
14	Não localizado	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	R\$ 2,83	R\$ 19.527,00
15	Não localizado	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	R\$ 3,03	R\$ 20.907,00
16	463767	BETERRABA: Características gerais serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência, estarem livres de enfermidades, da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, a polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	KG	4.176	R\$ 5,50	R\$ 22.968,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44695-000
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359 483/0001-49

17	Não localizado	BOLACHA SECA SEM LACTOSE, SEM CONSERVANTES. Ingredientes: farinha de trigo, água, óleo, sal e açúcar. Embalagem individual de 50g. 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	10.000	R\$ 3,67	R\$ 36.700,00
18	Não localizado	BOLO DE AVEIA, BANANA E CANELA: tamanho cupcake. Ingredientes: aveia, banana, ovos, fermento, óleo e canela. Bolo de ótima qualidade, íntegro produzida de forma artesanal e que utilizem insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. 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	R\$ 2,50	R\$ 37.500,00
19	Não localizado	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	R\$ 2,50	R\$ 523.250,00
20	Não localizado	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	R\$ 2,83	R\$ 65.090,00
21	269658	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 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.	UND	15.000	R\$ 2,00	R\$ 30.000,00
22	482951	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, 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	50	R\$ 30,33	R\$ 1.516,50
23	463781	CEBOLA BRANCA GRAÚDA: extra, categoria I características gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou	KG	20.000	R\$ 6,00	R\$ 120.000,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

		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				
24	463780	CEBOLA ROXA GRAÚDA: extra, categoria I Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades, estarem livres 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	R\$ 6,00	R\$ 24.000,00
25	463878	CEBOLINHA: Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Unidade de fornecimento: molhos (mói) de 200gramas.	MÓI	1.500	R\$ 3,35	R\$ 5.025,00
26	463770	CENOURA: de primeira qualidade, frescas e sãs, no ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização, isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico. Unidade de fornecimento: kg	KG	30.000	R\$ 5,50	R\$ 165.000,00
27	463778	CHUCHU: de primeira qualidade, frescas e sãs, no ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização, isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico. Unidade de fornecimento: kg	KG	5.000	R\$ 5,00	R\$ 25.000,00
28	463876	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	R\$ 3,25	R\$ 48.750,00
29	Não localizado	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	R\$ 22,00	R\$ 13.200,00
30	463891	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	R\$ 46,50	R\$ 13.950,00
31	481109	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	R\$ 4,10	R\$ 12.300,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

32	480295	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 validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem individual de 500g. Valor da cotação em quilo (kg)	KG	60	R\$ 33,33	R\$ 1.999,80
33	463893	CURCUMA 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 alaranjado. 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	R\$ 36,00	R\$ 7.200,00
34	458920	FARINHA DE MANDIOCA: fina, tipo um, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. 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	R\$ 7,00	R\$ 56.000,00
35	464565	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	R\$ 13,25	R\$ 3.047,50
36	463904	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	R\$ 60,00	R\$ 1.200,00
37	463898	HORTELA MIUDO: 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	R\$ 3,63	R\$ 181,50
38	Não localizado	IOGURTE INTEGRAL: sabores: preparado de umbú, preparado de licuri com pedaços, preparado de abacaxi com pedaços e preparado de café. embalagem de 900 gramas, entrega em transporte adequado, resfriado. Validade mínima no dia da entrega/recebimento: 30 dias. Na embalagem deve conter: Especificação do produto, data de fabricação e validade, informação nutricional e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço de inspeção estadual de produtos de origem animal (SIE) ou estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF). Não serão aceitas embalagens violadas, com vazamentos ou amassadas/danificadas.	UND	3.000	R\$ 10,60	R\$ 31.800,00
39	Não localizado	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	UND	500.000	R\$ 1,48	R\$ 740.000,00



ESTAI O DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

		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.				
40	Não localizado	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	R\$ 3,38	R\$ 10.140,00
41	Não localizado	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	R\$ 3,00	R\$ 3.000,00
42	Não localizado	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 assegurando a temperatura no recebimento. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	UND	3.000	R\$ 4,80	R\$ 14.400,00
43	615264	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	R\$ 50,00	R\$ 155.250,00
44	Não localizado	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	R\$ 29,00	R\$ 2.900,00
45	Não localizado	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	R\$ 21,33	R\$ 1.322,46
46	464398	LIMÃO TAITI OU SICILIANO: Características Gerais de primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos	KG	2.000	R\$ 6,90	R\$ 13.800,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

		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				
47	464401	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	R\$ 1,43	R\$ 143.000,00
48	467418	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	R\$ 5,25	R\$ 15.750,00
49	464406	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	R\$ 1,70	R\$ 5.100,00
50	446393	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	R\$ 23,75	R\$ 47.500,00
51	446395	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	R\$ 15,67	R\$ 4.701,00
52	Não localizado	MEL DE ABELHA 100% NATURAL: De boa qualidade elaborado a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza naturais e sintéticos. Não poderá conter substâncias estranhas a sua composição, embalagem em sachês de 10g, embalagem secundária com total de 1,000kg e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses na entrega.	KG	50	R\$ 45,25	R\$ 2.262,50
53	464418	MELANCIA: de primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade	UND	25.437	R\$ 9,00	R\$ 228.933,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

		externa anormal, aroma e sabor estranhos, a polpa deve estar intacta e firme, deve estar madura com peso médio de 8kg.				
54	464422	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	R\$ 4,00	R\$ 60.000,00
55	463797	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	R\$ 1,25	R\$ 10.000,00
56	463916	OREGANO. 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, 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	30	R\$ 48,33	R\$ 1.449,90
57	446622	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	R\$ 12,63	R\$ 37.890,00
58	460494	PÃO DE QUEIJO, TIPO PÃO DE MINAS, TRADICIONAL, CONGELADO. Ingredientes: Polvilho, água, queijo, ovo integral pasteurizado, fécula de mandioca, óleo de soja, leite em pó integral, creme de leite, sal e soro de leite em pó, em embalagem de 1kg. O rótulo deve conter: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e de validade, registro de inspeção sanitária (SIM, SIE ou SIF) e validade mínima de 60 dias, no dia da entrega. Unidade de fornecimento: kg	Kg	3.680	R\$ 24,00	R\$ 88.320,00
59	Não localizado	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	R\$ 3,00	R\$ 255.000,00
60	Não localizado	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	UND	12.000	R\$ 3,50	R\$ 42.000,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

		dias após a data de fabricação, quando mantido em condições adequadas de armazenamento.				
61	Não localizado	PAPRICA 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	R\$ 68,33	R\$ 10.249,50
62	463796	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	R\$ 1,50	R\$ 6.000,00
63	389181	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	R\$ 2,33	R\$ 34.950,00
64	463809	PIMENTÃO VERDE: Características gerais: Fresco, tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos, 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	R\$ 6,50	R\$ 38.870,00
65	Não localizado	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 hidrogenada, 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	R\$ 4,33	R\$ 199.180,00
66	Não localizado	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 hidrogenada, 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	R\$ 4,33	R\$ 49.795,00
67	464492	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 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	kg	20.000	R\$ 12,25	R\$ 245.000,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

		composição normal. Prazo de validade do produto no momento da entrega deverá ser de 60 dias.				
68	464484	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	R\$ 12,25	R\$ 245.000,00
69	464485	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	R\$ 12,25	R\$ 245.000,00
70	464514	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	R\$ 12,25	R\$ 245.000,00
71	464475	POLPA DE FRUTA CONGELADA PARA SUCO, PASTEURIZADA, SABOR MANGA: 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	R\$ 11,50	R\$ 230.000,00
72	447072	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	R\$ 47,67	R\$ 9.534,00
73	446636	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	kg	6.000	R\$ 45,00	R\$ 270.000,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

Praça Nove de Maio - CEP: 44695-000
Novo Horizonte, S/N - Capim Grosso - Bahia
CNPJ. 31.359 483/0001-49

		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.				
74	446638	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	R\$ 62,67	R\$ 100.898,70
75	463792	QUIABO: Características Gerais: Fresco, tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Unidade de fornecimento: kg.	kg	2.691	R\$ 5,50	R\$ 14.800,50
76	463839	REPOLHO BRANCO: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria, pesando entre 800g a 1kg. Unidade de fornecimento: kg.	kg	2.803	R\$ 4,50	R\$ 12.613,50
77	463829	REPOLHO ROXO: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria, pesando aproximadamente 800g a 1kg. Unidade de fornecimento: kg.	kg	2.803	R\$ 4,50	R\$ 12.613,50
78	Não localizado	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	R\$ 2,53	R\$ 12.650,00
79	Não localizado	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	R\$ 2,53	R\$ 12.650,00
80	Não localizado	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	R\$ 26,33	R\$ 7.899,00



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

81	Não localizado	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	R\$ 2,50	R\$ 261.625,00
82	464436	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 mofo. 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	R\$ 1,33	R\$ 212.800,00
83	465693	TAPIOCA: (massa de beiju) natural de primeira qualidade, goma fresca, produto inteiro, 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	R\$ 14,67	R\$ 43.863,30
84	465695	TAPIOCA GRANULADA: Para mingau, natural de primeira qualidade, produto inteiro, 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	R\$ 16,33	R\$ 97.653,40
85	448953	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	R\$ 31,00	R\$ 231.725,00
86	463806	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 verducosos. 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	R\$ 6,75	R\$ 151.368,75
87	Não localizado	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 inteiro, 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.	und	6.210	R\$ 4,33	R\$ 26.889,30
88	Não localizado	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	R\$ 12,33	R\$ 92.166,75
VALOR TOTAL						R\$ 7.096.316,38



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 A proposta de solução envolve a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, destinados exclusivamente à composição da alimentação escolar das unidades de ensino do município de Capim Grosso/BA. O procedimento será executado em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009, bem como com as atualizações normativas estabelecidas pela Resolução CD/FNDE nº 04/2026, que reforça a obrigatoriedade de destinação mínima de 45% dos recursos do PNAE à aquisição de produtos da agricultura familiar, fortalecendo a segurança alimentar e o desenvolvimento rural sustentável.

7.2 A aquisição contempla gêneros alimentícios variados, tais como frutas, verduras, legumes, tubérculos, produtos minimamente processados e alimentos artesanais, definidos a partir do cardápio elaborado pela equipe de nutrição da Secretaria Municipal de Educação. O planejamento nutricional observa as diretrizes do PNAE, garantindo uma alimentação adequada, saudável, diversificada e compatível com as necessidades nutricionais dos estudantes, considerando as diferentes faixas etárias, modalidades de ensino e especificidades das unidades escolares, incluindo escolas de tempo integral.

7.3 O processo de aquisição será estruturado com foco na qualidade dos produtos, regularidade das entregas, conformidade sanitária e atendimento às especificações técnicas definidas no termo de referência. Para tanto, serão adotados os seguintes procedimentos:

7.4 Chamada pública: Em conformidade com o art. 13 §2º da Lei nº 11.947/2009 e regulamentações do FNDE, a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar será realizada por meio de chamada pública, dispensando o procedimento licitatório tradicional, desde que atendidos os critérios legais e técnicos exigidos. O processo observará, ainda, os princípios da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à transparência, planejamento, seleção objetiva e eficiência na contratação pública.

7.5 Habilitação dos fornecedores: Os agricultores familiares e suas organizações deverão comprovar regularidade mediante inscrição no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), documento oficial de identificação da agricultura familiar, podendo, quando aplicável, apresentar também documentos como CPF ou CNPJ, Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ainda vigente durante o período de transição, além de outras certificações sanitárias, fiscais e técnicas exigidas pela legislação federal e municipal.

7.6 Contratação e execução: Após a seleção, será formalizado instrumento contratual ou equivalente, conforme a legislação vigente, com posterior acompanhamento sistemático das entregas, assegurando a conformidade dos produtos com as especificações de qualidade, quantidade, prazos e padrões sanitários estabelecidos.

7.7 A solução proposta não se limita ao atendimento das exigências legais e nutricionais, mas também se configura como instrumento estratégico de desenvolvimento econômico e social. A aquisição da agricultura familiar fortalece a economia local, promove inclusão produtiva, valoriza pequenos produtores rurais e estimula práticas sustentáveis de produção. Além disso, contribui para a redução de impactos ambientais, melhoria da qualidade da alimentação escolar e fortalecimento da segurança alimentar e nutricional



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

dos estudantes, alinhando-se aos princípios da eficiência, equidade, sustentabilidade e interesse público.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Nos termos do art. 40, inciso I, II, e III da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Na aplicação deste princípio, o § 2º do mesmo art. 40 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o que deve de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

A entrega dos alimentos deverá ser realizada diretamente na cantina escola de acordo com o pedido feito pela instituição. As frutas frescas e as polpas serão entregues semanalmente, conforme as variedades solicitadas pela cantina. Além disso, o iogurte será distribuído quinzenalmente, assegurando sua qualidade e frescor até chegar aos alunos.

É importante destacar que os materiais serão entregues de forma contínua, respeitando a demanda das escolas e utilizando os recursos de maneira eficiente. Desta forma, garante-se que todos os itens sejam distribuídos até que o saldo final seja alcançado, evitando desperdícios e promovendo uma gestão sustentável dos alimentos.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

a) Objetivo da contratação: O objetivo da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar é assegurar o fornecimento de alimentos adequados, saudáveis e culturalmente apropriados aos estudantes da rede pública municipal, ao mesmo tempo em que se promove o desenvolvimento sustentável em suas dimensões econômica, social e ambiental.

A medida está alinhada às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009, e às atualizações normativas da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, que reforça a obrigatoriedade de priorização da agricultura familiar como estratégia de fortalecimento da segurança alimentar e nutricional e de promoção do desenvolvimento rural sustentável.

b) Resultados econômicos: A aquisição de produtos da agricultura familiar e de empreendedores familiares rurais promove o fortalecimento da economia local e regional, por meio da circulação direta de recursos públicos em cadeias produtivas de menor escala, com maior impacto distributivo.

Esse modelo de contratação contribui para a geração e manutenção de renda no campo, favorecendo a estabilidade econômica de pequenos produtores e suas famílias, além de estimular a organização produtiva, o cooperativismo e o associativismo rural. A previsibilidade das compras institucionais assegura maior segurança financeira aos agricultores, incentivando investimentos na produção, ampliação da oferta e melhoria da qualidade dos produtos.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

Adicionalmente, a dinamização das economias locais reduz a dependência de cadeias longas de suprimento, contribui para a redução do êxodo rural e fortalece os circuitos curtos de comercialização, promovendo maior eficiência econômica regional.

c) Resultados sociais: No campo social, a aquisição de alimentos da agricultura familiar promove inclusão produtiva, redução de desigualdades e valorização de modos de vida tradicionais, especialmente em comunidades rurais, assentamentos da reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas.

Nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 04/2026, destaca-se a priorização de grupos formais e informais de mulheres agricultoras e jovens rurais, fortalecendo políticas de equidade de gênero e de geração no campo.

Essa política pública contribui para o fortalecimento da coesão social e da identidade cultural das comunidades, ao reconhecer e valorizar saberes tradicionais e práticas alimentares regionais. No ambiente escolar, reflete-se diretamente na melhoria da qualidade da alimentação oferecida, promovendo refeições mais diversificadas, frescas e adequadas às necessidades nutricionais dos estudantes, com impactos positivos no desenvolvimento físico, cognitivo e no desempenho escolar.

d) Resultados ambientais: A agricultura familiar, em regra, adota práticas produtivas mais sustentáveis quando comparada a sistemas agrícolas intensivos, com menor uso de insumos químicos e maior diversificação produtiva, contribuindo para a conservação dos recursos naturais.

A aquisição desses produtos pelo PNAE favorece a redução da pegada ambiental associada ao transporte de longas distâncias, diminui perdas logísticas e incentiva o consumo de alimentos sazonais e de produção local.

Além disso, tais práticas contribuem para a preservação do solo, proteção dos recursos hídricos e manutenção da biodiversidade, alinhando-se aos princípios da sustentabilidade ambiental e da segurança alimentar e nutricional.

O incentivo à produção agroecológica e a sistemas sustentáveis também amplia a oferta de alimentos mais seguros e de maior qualidade sanitária, beneficiando diretamente a saúde dos estudantes e da população atendida.

Assim, a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar transcende a função de simples fornecimento de refeições escolares, configurando-se como instrumento estratégico de política pública integrada.

Seu impacto envolve o fortalecimento da economia local, a promoção da inclusão social e produtiva, a valorização de grupos historicamente vulnerabilizados e a preservação ambiental. No âmbito do PNAE, esses resultados contribuem para a consolidação de um sistema de alimentação escolar mais eficiente, sustentável e equitativo, assegurando o direito humano à alimentação adequada e promovendo o desenvolvimento integral dos estudantes e das comunidades envolvidas.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

a) Será dado início ao processo licitatório, respeitando os critérios da Lei nº 14.133/2021, para garantir a seleção de fornecedores que apresentem propostas que estejam em conformidade com os requisitos legais e nutricionais previstas na legislação

b) Elaboração de projeto básico: Um projeto básico detalhado será desenvolvido, contendo as especificações dos alimentos a serem adquiridos, incluindo detalhes, requisitos nutricionais, condições de entrega, prazos e obrigações dos fornecedores. Este documento garantirá clareza e eficiência no processo de contratação.

c) Fiscalização da assinatura do contrato: A Administração designará servidores responsáveis por acompanhar e fiscalizar a entrega dos alimentos, garantindo o cumprimento das obrigações contratuais, a qualidade dos produtos entregues e o atendimento às necessidades das unidades escolares, incluindo escolas de tempo integral.

Essas providências são essenciais para garantir a eficiência, transparência e conformidade legal no processo de contratação, conforme o art. 18 § 1º, inciso X da Lei 14.133/21.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações correlatas ou interdependentes para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para aquisição podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

A CONTRATADA deverá atender, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Lei Federal 14.133 de 01 de abril de 2021, bem como a Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

A aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar está diretamente associada a práticas de produção mais sustentáveis, o que pode gerar impactos ambientais positivos e minimizar possíveis efeitos negativos. No entanto, a implementação e a logística dessa política podem apresentar desafios que também devem ser considerados.

Impactos Positivos

- a) Redução no Uso de Agrotóxicos: Muitos pequenos produtores da agricultura familiar utilizam práticas de cultivo agroecológico, reduzindo ou eliminando o uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos. Isso contribui para a proteção do solo, dos recursos hídricos e da biodiversidade local, evitando os riscos de contaminação ambiental.
- b) Preservação da Biodiversidade: A diversidade de culturas agrícolas praticadas por famílias rurais favorecendo a manutenção de ecossistemas locais, auxiliando na preservação de espécies nativas de plantas e no equilíbrio ambiental. Essa prática contrasta com monoculturas intensivas, que são conhecidas por esgotar os recursos do solo e reduzir a biodiversidade.
- c) Redução da Pegada de Carbono: Por serem geralmente produzidos e comercializados em mercados locais, os alimentos da agricultura familiar apresentam menor necessidade de transporte em longas distâncias. Isso resulta em uma redução significativa das emissões de gases de efeito estufa associados à cadeia de suprimentos.



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

- d) Conservação do Solo e Água: Práticas como rotação de culturas, adubação orgânica e conservação de nascentes são frequentemente empregadas por agricultores familiares, melhorando a saúde do solo e protegendo recursos hídricos.

Impactos Negativos Potenciais

- a) Produção e Descarte de Resíduos: A logística de aquisição e transporte de alimentos pode gerar resíduos, como embalagens ou sobras alimentares. Sem uma gestão adequada, isso pode contribuir para o aumento de resíduos sólidos, afetando qualidades do meio ambiente.
- b) Impactos Locais da Produção: Em áreas onde práticas agrícolas intensivas são aplicadas, mesmo por pequenos produtores, podem haver riscos de manipulação do solo ou desmatamento em pequena escala para abertura de novas áreas produtivas.
- c) Exigências Logísticas: O transporte de alimentos perecíveis pode exigir recursos adicionais, como refrigeração ou veículos específicos. Isso pode aumentar o consumo de energia e as emissões de carbono, dependendo da infraestrutura utilizada.

Mitigação de Impactos Negativos

- a) Para maximizar os impactos ambientais positivos e mitigar os negativos, é essencial:
- b) Promover a adoção de práticas agroecológicas entre os agricultores familiares.
- c) Estimular a redução e o reaproveitamento de resíduos gerados na cadeia logística.
- d) Priorizar tecnologias sustentáveis para o transporte e armazenamento de alimentos.
- e) Incentivar políticas públicas que combinem produção sustentável e educação ambiental.

Com essas estratégias, a compra de alimentos da agricultura familiar não apenas reforça a sustentabilidade ambiental, mas também fortalece uma cadeia produtiva mais responsável e alinhada aos princípios do desenvolvimento sustentável.

Nota: Vale lembrar que a promoção do desenvolvimento nacional sustentável é um dos princípios expressos das licitações públicas, conforme previsto no Art. 5º da Lei 14.133/2021.

13 - ANÁLISE DE RISCOS

N	Risco Identificado	Causa Provável	Impacto Potencial	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco	Estratégia de Tratamento	Responsável pelo Tratamento
1	Falhas na elaboração do cardápio e	Planejamento nutricional	Aquisição incompatível com necessidade	Média	Alto	Alto	Revisão técnica do cardápio	Nutricionista / SME



ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

	especificações	inadequação	de nutricional					
2	Baixa participação na chamada pública	Divulgação insuficiente	Contratação insuficiente	Média	Médio	Médio	Ampla divulgação e capacitação	Comissão
3	Inabilitação documental de agricultores	Falta de regularização CAF/DAP	Descontinuidade de fornecimento	Alta	Alto	Alto	Orientação prévia e edital claro	Comissão de Contratação
4	Atraso na entrega	Problemas logísticos/climáticos	Interrupção da merenda	Média	Alto	Alto	Cronograma e penalidades	Fiscal do contrato
5	Produtos fora do padrão de qualidade	Falhas de produção/armazenamento	Risco sanitário	Média	Alto	Alto	Inspeção e critérios técnicos	Fiscal/Nutricionista
6	Sazonalidade da produção	Clima e safra	Redução de oferta	Média	Médio	Médio	Cardápio sazonal	Nutricionista
7	Descumprimento sanitário	Falta de boas práticas	Risco à saúde	Baixa	Alto	Médio	Exigência sanitária	Vigilância Sanitária
8	Descontinuidade de fornecimento	Desorganização produtiva	Desabastecimento	Média	Alto	Alto	Diversificação de fornecedores	SME
9	Produto diferente do contratado	Falha de comunicação	Prejuízo à qualidade	Média	Alto	Alto	Conferência rigorosa	Fiscal do contrato
10	Atraso em pagamentos	Falha administrativa	Desmotivação do fornecedor	Baixa	Médio	Baixo	Controle financeiro	Financeiro
11	Não atingir 45% agricultura familiar	Planejamento inadequado	Descumprimento legal	Média	Alto	Alto	Planejamento da demanda	SME/Nutricionista
12	Concentração de fornecedores	Baixa adesão	Dependência de poucos produtores	Média	Médio	Médio	Estimular diversidade	Comissão

14 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

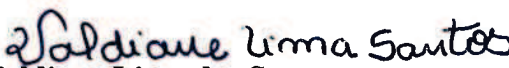


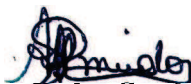
ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPIM GROSSO

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

No que tange à viabilidade ou não da aquisição aqui tratado, a equipe de planejamento frente a todos os dados e informações levantadas no presente estudo técnico preliminar declara VIÁVEL e, sobretudo, ADEQUADA a solução proposta para atender completamente a necessidade da Secretaria Municipal de Educação no presente caso concreto.

Capim Grosso/Ba, 20 de maio de 2026.


Valdiane Lima dos Santos
Nutricionista QT-CRN5-11834
Responsável pela elaboração do ETP


Ana Paula dos Santos Almeida
Subcoordenadora de Planejamento de Licitações da
Educação Responsável pela elaboração do ETP