



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Informações Básicas

Número do processo: 000411/2024

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade assegurar a viabilidade técnica da contratação de empresa especializada para Aquisição De Genêros Alimentícios Para Compor O Preparo Da Merenda Escolar Do Município De Serrinha -Ba Para O Ano Letivo 2024.

### 2. ÁREA REQUISITANTE

#### 2.1.Fundo Municipal de Educação

### 3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### 3.1. TIPOS DE ALIMENTOS NECESSÁRIOS:

Os gêneros alimentícios necessários para compor a merenda escolar incluem, mas não se limitam a: grãos (arroz, feijão, macarrão), carnes (bovina, suína, frango), laticínios (leite, queijo, iogurte), frutas (maçã, banana, laranja), legumes (cenoura, batata, abobrinha), entre outros conforme demanda e sazonalidade.

#### 3.2. QUANTIDADES REQUERIDAS:

As quantidades necessárias de cada tipo de alimento serão baseadas na população estudantil atendida e nas diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), considerando também o número de dias letivos e as porções recomendadas por aluno.

#### 3.3. QUALIDADE DOS ALIMENTOS:

Todos os alimentos adquiridos devem atender aos mais altos padrões de qualidade, incluindo frescor, integridade, ausência de produtos químicos prejudiciais e conformidade com regulamentos de saúde e segurança alimentar estabelecidos pelos órgãos competentes.

#### 3.4. ORIGEM DOS ALIMENTOS:

Dá-se preferência à aquisição de alimentos produzidos localmente ou regionalmente, incentivando a economia local e promovendo a sustentabilidade ambiental. Além disso, os fornecedores devem fornecer garantias de que os alimentos são produzidos de forma sustentável e ética.

#### 3.5. REQUISITOS ESPECÍFICOS:

Serão considerados requisitos específicos, como a oferta de alimentos adequados para dietas específicas (vegetarianas, sem glúten, etc.), produtos com baixo teor de sódio ou açúcar, e aqueles que atendam às necessidades nutricionais dos alunos conforme as diretrizes estabelecidas.

#### 3.6. EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO:

Os alimentos devem ser embalados de acordo com as normas de segurança alimentar e higiene, garantindo a preservação da qualidade e a integridade dos produtos durante o transporte e



armazenamento nas unidades escolares.

### 3.7. PRAZOS DE ENTREGA:

Os fornecedores devem cumprir estritamente os prazos de entrega estabelecidos, garantindo que os alimentos sejam entregues com antecedência suficiente para o preparo da merenda escolar, conforme o calendário escolar e as necessidades das escolas.

### 3.8. PREÇOS E FORMAS DE PAGAMENTO:

Os preços dos alimentos devem ser competitivos e justos, considerando a qualidade e origem dos produtos. As condições de pagamento devem ser negociadas de forma a garantir a sustentabilidade financeira do contrato, com prazos e formas de pagamento claros e transparentes.

## 4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

## 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão (Lei nº 14.133/2021), no formato eletrônico, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP, para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do município de Serrinha, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas estabelecida pela Nutricionista RT do município

## 6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Segundo o art. 23 da Lei 14.133/2021, o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);



II - Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

IV - Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

V - Pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

## 7. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Neste caso, a contratação será realizada por lote, afim de gerar uma economia de escala e aumentar a competitividade da licitação.

## 8. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios para compor o preparo da merenda escolar traz uma série de benefícios para os alunos, o corpo docente e a comunidade em geral. Aqui estão alguns benefícios esperados:

8.1. Melhoria na Nutrição: Uma alimentação balanceada e nutritiva contribui para a saúde física e mental dos alunos, ajudando no seu desenvolvimento cognitivo, concentração e desempenho escolar.

8.2. Estímulo ao Aprendizado: Alunos bem alimentados têm mais energia e disposição para participar das aulas, interagir com os colegas e absorver o conteúdo apresentado pelos professores.

8.3. Redução do Absenteísmo e da Evasão Escolar: Uma merenda escolar adequada pode ajudar a diminuir a taxa de faltas dos alunos, pois muitas vezes a falta de alimentação adequada é um dos motivos para a ausência na escola.

8.4. Promoção de Hábitos Alimentares Saudáveis: Ao oferecer alimentos frescos, variados e de qualidade, a escola pode contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, que podem perdurar ao longo da vida.

8.5. Fortalecimento da Comunidade Escolar: O ato de compartilhar refeições na escola promove a integração entre os alunos, professores, funcionários e pais, criando um ambiente escolar mais acolhedor e inclusivo.

8.6. Cumprimento da Legislação: A oferta de merenda escolar é uma obrigação legal, prevista pela Lei nº 11.947/2009, que determina que pelo menos 30% dos recursos repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser utilizados na compra de alimentos da agricultura familiar.



## 9. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não há nenhuma necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades desta tipologia de contratação.

## 10. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

**10.1. A contratação de fornecedores de gêneros alimentícios para a merenda escolar também pode ter diversos impactos ambientais, tanto positivos quanto negativos. Aqui estão alguns possíveis impactos:**

- 10.1.1. Impacto Positivo: Agricultura Sustentável: Se os fornecedores priorizarem práticas agrícolas sustentáveis, como o cultivo orgânico, o uso racional de recursos naturais e a preservação da biodiversidade, isso pode contribuir para a proteção do meio ambiente e a conservação dos ecossistemas locais.
- 10.1.2. Redução do Desperdício de Alimentos: Se houver um planejamento eficiente da compra e utilização dos alimentos, pode-se reduzir o desperdício de alimentos na cadeia de fornecimento, o que diminui o impacto ambiental associado à produção, transporte e descarte de alimentos.
- 10.1.3. Estímulo à Produção Orgânica: Se houver uma preferência por alimentos orgânicos na compra para a merenda escolar, isso pode incentivar os produtores locais a adotarem práticas agrícolas mais amigáveis ao meio ambiente, como a redução do uso de pesticidas e fertilizantes sintéticos.
- 10.1.4. Preservação da Biodiversidade: A diversificação dos alimentos oferecidos na merenda escolar, incluindo produtos regionais e sazonais, pode contribuir para a preservação da biodiversidade agrícola e incentivar a conservação de variedades tradicionais de plantas cultivadas.

**10.2. Por outro lado, se a contratação não considerar critérios ambientais, pode haver impactos negativos, tais como:**

- 10.2.1. Uso Excessivo de Agrotóxicos: Se os alimentos adquiridos forem produzidos com o uso excessivo de agrotóxicos e fertilizantes químicos, isso pode resultar na contaminação do solo, da água e na perda de biodiversidade.
- 10.2.2. Desmatamento e Degradação Ambiental: Se a produção dos alimentos envolver desmatamento de áreas naturais ou a conversão de ecossistemas para agricultura, isso pode resultar em perda de habitat, erosão do solo e emissões de carbono.
- 10.2.3. Pegada de Carbono Elevada: Se os alimentos forem transportados por longas distâncias ou se forem produzidos com práticas agrícolas intensivas em energia, isso pode aumentar a pegada de carbono associada à merenda escolar.

## 11. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Por tratar-se de registro de preços, não há impacto imediato no orçamento, sendo necessário realizar empenhos ou contratações previamente à realização de solicitações de fornecimento.

## 12. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

A escolha da modalidade de contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar é uma decisão estratégica que requer uma análise criteriosa dos diferentes modelos disponíveis. Nesse contexto, a modalidade de contratação direta emerge como uma



prática comum e amplamente adotada entre os entes públicos, apresentando uma série de vantagens que justificam sua preferência e aplicação.

Em primeiro lugar, a contratação direta oferece uma maior agilidade e simplicidade no processo de aquisição de alimentos, uma vez que dispensa a realização de procedimentos licitatórios complexos e demorados. Isso se traduz em uma redução significativa do tempo e dos recursos necessários para a compra dos gêneros alimentícios, permitindo que os alimentos cheguem às escolas de forma mais rápida e eficiente.


Além disso, a contratação direta possibilita uma maior flexibilidade na escolha dos fornecedores, permitindo que as escolas optem por parceiros que atendam às suas necessidades específicas de forma mais adequada. Isso possibilita, por exemplo, a seleção de produtores locais e da região, promovendo o desenvolvimento econômico das comunidades rurais e incentivando a agricultura familiar.

Outro ponto relevante é a redução dos custos administrativos associados à realização de processos licitatórios, tais como elaboração de editais, publicação de avisos, análise de propostas e recursos, entre outros. Ao optar pela contratação direta, os entes públicos conseguem economizar recursos financeiros e humanos, que podem ser direcionados para outras áreas prioritárias, como a melhoria da infraestrutura escolar e a capacitação dos professores.


Ademais, é importante destacar que a modalidade de contratação direta não exclui a necessidade de transparência e fiscalização por parte dos órgãos competentes. Pelo contrário, é fundamental que os processos de compra sejam conduzidos de forma transparente e em conformidade com a legislação vigente, garantindo a lisura e a probidade na aplicação dos recursos públicos.


Diante do exposto, fica evidente que a escolha da modalidade de contratação direta para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar é uma prática alinhada com a eficiência administrativa e a busca pela melhoria da qualidade do serviço público. Ao simplificar e agilizar o processo de compra, essa modalidade contribui para garantir que os alunos tenham acesso a uma alimentação saudável e de qualidade, promovendo assim o seu desenvolvimento e bem-estar.

Serrinha, 31 de Janeiro de 2024.

  
Natalli Soeiro Costa  
Diretoria Pedagógica  
Mat. 13815

NATALLI SOEIRO COSTA  
DIRETORIA PEDAGÓGICA

  
Rafaela Damiano Mota  
NUTRICIONISTA  
CRN-5 15174/P  
RAFAELA DAMIÃO MOTA  
NUTRICIONISTA

  
Maria Betânia da Silva Pereira  
Secretária de Educação  
POM 003/2021  
MARIA BETÂNIA DA SILVA PEREIRA  
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCÍSIO SANTOS ARAUJO CRN5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

**ITENS A SEREM ADQUIRIDOS PARA A  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2024**

**- ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS**

LOTE 001		
ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT
PÃO TIPO HOT-DOG (PACOTE COM 10 UND COM 50g) - Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, leite integral. A Embalagem não deve se apresentar rasgada, com presença de mofo. Isento de impurezas e corpos estranhos. Apresentar data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 15 dias a partir da data do recebimento estampada na embalagem, juntamente com composição química do produto. De acordo com a RDC 263 de 2005 da ANVISA.	KG	25.000
PÃO DELÍCIA (PÃO COBERTO COM QUEIJO RALADO, conhecido como pãozinho) - produto fresco, isento de bolor e umidade. Sem recheio, não deve estar com a massa ressecada ou dura. Unidade de 30 gr.	KG	1.000
LOTE 002		
ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: embalagem plástica contendo 100 ml. componentes: água, edulcorantes artificiais, sucralose e acesulfame-k, espessante, carboximetilcelulose, acidulante, ácido cítrico, regulador de acidez, citrato de sódio, conservantes benzoato de sódio e sorbato de potássio. Não contém glúten.	UND	10
ARROZ INTEGRAL: cereal integral. Embalagem de 01 kg, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido.	KG	30
BISCOITO SEM GLÚTEN: biscoito sem glúten, rico em fibras, 0% de gorduras trans, embalagem plástica de 110g até 200g	PCT	100
BISCOITO SEM LACTOSE SABOR MAIZENA: fonte de proteínas, rico em fibras, sem colesterol e sem lactose, 0% de gordura trans. embalagem plástica de 200g.	PCT	1.100



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

BISCOITO TIPO ROSQUINHA, ZERO LACTOSE sabor coco natural, contendo 350 g, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiça. As embalagens devem apresentar prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos ministérios competentes.	UND	1.100
BISCOITO TIPO MAIZENA, VEGANO (SEM LEITE), SEM GLÚTEN, contendo 112 g, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiça. As embalagens devem apresentar prazo de validade e lote legíveis, devendo apresentar os registros obrigatórios nos ministérios competentes.	PCT	320
LEITE DE SOJA, EM PÓ. Embalagem com 300 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no ministério da saúde e/ou ministério da agricultura e conforme as normas e/ou resoluções vigentes do inmetro.	PCT	200
LEITE MODIFICADO: para crianças de 06 a 12 meses: fórmula infantil com predominância protéica de caseína, acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos para alimentação de lactantes, em sequência ao esquema alimentar iniciado nos primeiros 06 meses de vida. Ingredientes: leite de vaca desnatado (fonte protéica), maltodextrina, oleína de palma, óleo de palmiste, óleo de canola, óleo de milho, minerais (sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio), lecitina de soja, vitaminas (vitamina C, vitamina E, pantoteoto de cálcio, vitamina a vitamina B6, vitamina k1, biotina, vitamina b12. Com 400gr. não contem glúten.	PCT	20



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

LEITE SEM LACTOSE: leite em pó integral para dietas com restrição de lactose. Ingredientes mínimos: leite integral, enzima lactase. As seguintes informações deverão ser impressas pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto está acondicionado: nome ou CNPJ do fabricante, marca do produto, peso, composição, data de fabricação ou lote e data de validade. Embalagem contendo peso mínimo de 400g.	PCT	1.300
LEITE, DE VACA, EM PÓ, instantâneo, teor de gordura integral, pasteurizado, sem soro e sem amido, acondicionado em embalagem contendo 200 g. Ingredientes: leite em pó integral e emulsificante lecitina de soja. As seguintes informações deverão ser impressas pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto está acondicionado: nome ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, peso, composição, data de fabricação ou lote e data de validade. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação ou lote, impressa na embalagem. Conforme a(s) norma(s) e/ou resolução, vigente(s) mapa/inmetro.	PCT	100.000
MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEN: massa alimentícia, tipo espaguete. Composição mínima: farinha de arroz e ovos. Embalagem de 500g, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	PCT	50
MACARRÃO INTEGRAL: massa alimentícia integral, tipo espaguete. Embalagem de 500g, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido.	PCT	50
MANTEIGA de primeira qualidade, com sal, embalagem com no mínimo 250 g, mínimo de 80% de gordura, máximo de acidez de 8%. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UND	200
MARGARINA ,60% de lipídios vegetal, com sal. Embalagem com potes de 250g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UND	1.000
LOTE 003		
ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT





ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

AÇÚCAR: cristal de 1ª, sacarose de cana de açúcar, na cor branca, com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isento de fermentação, sujidades, parasitas e material estranho. Acondicionado em embalagem plástica contendo 01 (um) kg, devidamente identificada com o nome de produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido.	KG	17.500
CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - Embalagem de 250g.	PCT	5.000
LOTE 004		
ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT
ARROZ PARBOILIZADO 1KG. Tipo I - grãos inteiros. Pacote de 1Kg. 1ª Qualidade. O produto não deve apresentar grãos quebrados, mofados, e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, cascas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar material estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranha ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 1Kg em sacos plásticos resistentes, atóxico, transparente, incolor, lacrada, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação e validade.	KG	26.800
ARROZ, TIPO QUEBRADINHO, 1ª Qualidade. Acondicionado em embalagem plástica contendo 01 (um) kg em sacos plásticos resistentes, atóxico, transparente, incolor, lacrada devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranha ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais ou sujidades.	KG	3.500
FLOCOS DE MILHO, TIPO FLOCÃO: farinha de milho flocada, fonte de fibra. Deve ser isento de resíduos, impurezas, bolor, odor não característicos ou contaminantes. Sacos plástico atóxico transparente. Peso mínimo de 500g. Devidamente identificados com o nome do produto, composição mínima, prazo de validade/lote e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data do recebimento do produto.	UND	40.000



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN 5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

FARINHA, DE MANDIOCA, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1. Embalagem contendo 01 kg no rotulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação. As seguintes informações deverão ser impressas pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto está acondicionado: nome e/ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, peso, composição, data de fabricação ou lote, data de validade, norma(s) vigente(s) e registros nos órgãos competentes. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação ou lote, impressa na embalagem. Conforme a(s) norma(s) e/ou resolução(ões) vigente(s) da ANVISA/MS.	KG	3.600
FARINHA, DE TAPIOCA, NATURAL. Embalagem com 500 g. No rotulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação, as farinhas trarão o nome, seguida do nome vegetal comum de origem. As seguintes informações deverão ser impressas pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto está acondicionado: nome e/ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, peso, composição, data de fabricação ou lote, data de validade, norma(s) vigente(s) e registros nos órgãos competentes. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência, a data de fabricação ou lote, impressa na embalagem. Conforme a(s) norma(s) e/ou resolução, vigente(s) da ANVISA/MS.	UND	3.200
FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1, CARIOQUINHA, embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido e de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA	KG	21.500
FEIJÃO PRETO, TIPO I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg, acondicionados em fardos de 30kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data da entrega.	KG	3.200
PROTEINA DE SOJA TEXTURIZADA. Ingrediente; farinha de soja desengordurada. Embalagem plástica resistente contendo 400 g, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso liquido.	UND	5.000
LOTE 005		



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT
<p>CHARQUE - Carne bovina salgada curada e dessecada ponta de agulha, não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquidos na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação.</p> <p>Características organolépticas aspecto: bloco de consistência firme,</p> <p>Cor: característica. Cheiro: característico. Sabor: característico, características microbiológicas deverão estar de acordo com a legislação vigente características microscópicas ausência de sujidades, parasitos e larvas. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia isento de nitrito e nitrato e estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem primária o produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E, cada embalagem deverá apresentar o peso líquido de 01 kg.</p> <p>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária a embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>Rotulagem: no rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; conteúdo líquido; data de fabricação; data de validade ou prazo para consumo 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, número do lote.</p>	KG	8.200
<b>LOTE 006</b>		
ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT
<p>ALMÔNDEGAS AO MOLHO: produto obtido a partir de porções comestíveis de carne bovina, isenta de ossos, peles, veias, cartilagem, intestino, tendões ou fragmentos de ossos ou tecidos inferiores, condimentos, estabilizantes. Informações nutricionais, carne bovina moída, sem pimenta, sem conservantes. Latas folhas de flandres com verniz sanitário perfeitamente recravadas. As latas de 420 g, são contidas em caixas de papelão e identificados. Validade não inferior a 180 dias.</p>	UND	25.000



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

CORANTE - ingredientes básicos: fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal. Peso líquido 100g. embalagem contendo o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido.	KG	1.000
EXTRATO, DE TOMATE, concentrado, contendo: tomate, açúcar e sal, sem glúten. Embalagem: lata com fechamento hermético de 280 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as normas e/ou resoluções da ANVISA/MS.	UND	10.000
MOLHO DE TOMATE CONCENTRADO: embalagem, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido 340g.	UND	16.000
SAL IODADO, "não conter aditivos químicos" - embalagem pacote de 1 kg, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido.	KG	3.500
VINAGRE DE ALCÓOL - fermentado de ácido acético - embalagem de 500 ml, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido.	UND	2.000
<b>LOTE 007</b>		
<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT</b>
PEIXE, MERLUZA EM FILE. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, não contendo espinhas e sujidades, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da lei municipal / vigilância sanitária n.5504/99.	KG	1.500
<b>LOTE 008</b>		
<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT</b>
FARINHA DE AVEIA composição: aveia. Embalagem caixas de 170g, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido.	CX	5.000
FUBÁ DE MILHO, embalagem com 01 kg, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido.	KG	4.000



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

MILHO PARA MUGUNZÁ; embalagem pacote de 500g, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido.	KG	5.000
MILHO PARA PIPOCA - milho amarelo, duro, tipo 1, para o preparo de pipoca. Embalagem pacote devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido de 500g.	KG	2.000
<b>LOTE 009</b>		
<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT</b>
BISCOITO CREAM CRACKER: Acondicionado em embalagem dupla de 350g, plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de validade/lote. Prazo de validade mínimo: 06 meses a partir da data do recebimento do produto. Composição mínima de Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, açúcar, sal, fermento químico, bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja. Serão rejeitados biscoitos queimados e de caracteres organolépticos anormais.	PCT	17.200
BISCOITO DOCE SABOR MAISENA, dupla embalagem, contendo no mínimo 350 g, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Não conter gordura trans.	PCT	18.500
BISCOITO TIPO ROSQUINHA: biscoito de farinha amanteigado ou não, sabores variados (leite, coco, chocolate). Embalagem contendo 350g, devidamente identificada como nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Não conter gordura trans.	PCT	7.000
<b>LOTE 010</b>		
<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT</b>
LEITE DE COCO - composição mínima: leite de coco pasteurizado. Embalagem de 200 ml devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	UND	3.000



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 6 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN 5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Composição mínima: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas. Embalagem Primária: Sacos de polietileno atóxico, peso líquido: 500 gramas; Rotulagem: Com identificação do produto, classificação e marca; nome e endereço do fabricante; data de validade e lote, composição nutricional. Validade Mínima: 06 meses a partir da data do recebimento do produto.	UND	27.200
MACARRÃO TIPO PARAFUSO, massa alimentícia de sêmola de trigo, embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	28.000
SARDINHA AO MOLHO. Sardinha em conserva, preparado de pescado limpo, eviscerado, imersa em molho comestível de tomate não picante. Acondicionado em recipiente de folhas de flandres, integro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, isento de ferrugem, contendo aproximadamente 130g de peso líquido e cerca de 84g de peso drenado. Embalagem abre fácil que dispense o uso de abridor convencional, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. As latas não poderão apresentar furos, danos mecânicos ou químicos, nem ferrugem.	UND	30.000
ÓLEO DE SOJA- óleo comestível vegetal de soja, refinado, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto. Embalagem contendo no mínimo 900ml. devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	UND	6.000
<b>LOTE 11</b>		
<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT</b>
FILÉ DE PEITO DE FRANGO (SEM OSSO) - De primeira qualidade, congelado. A carne deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem de polietileno, atóxico, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. O frango deverá estar congelado no ato da entrega, contendo informações necessária, de acordo com legislação da Vigilância Sanitária. Rotulagem contendo no mínimo, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes.	KG	26.000



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

SALSICHA: PRODUTO CARNEO, TIPO HOT DOG. Ingredientes mínimo: carne de frango prensada, produto resfriado, embalado a vácuo, transportado em embalagem de plástico resistente. Embalagem de 03kg, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dispõe nº 304 de 22/04/96 e nº145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 e da lei municipal/vigilância sanitária nº 5504/99. O produto deverá ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	KG	2.000
LOTE 12		
ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT
BISTECA SUÍNA - CARNE DE SUÍNO CONGELADA, com aproximadamente 200g cada. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária em vigor e ministério de agricultura. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura, apresentando em sua embalagem plástica resistente, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. Entregar congelado. Embalagem plástica, transparente e atóxica de 500g.	KG	14.000
CARNE DE ACÉM MOÍDA - A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, com baixo teor de gordura, sem sebo ou aponeurose, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária em vigor e ministério de agricultura. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura, apresentando em sua embalagem plástica resistente, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. Entregar congelado. Embalagem plástica, transparente e atóxica de 500g.	KG	31.050



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

MOELA DE FRANGO 1ª QUALIDADE, SEM TEMPERO, congelada. Deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas; acondicionado em embalagem de polietileno, atóxico. Deverá estar congelada no ato da entrega e a sua embalagem íntegra, contendo as informações necessária de acordo com a legislação da vigilância sanitária. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS, inclusive apresentado, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais, rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade.	KG	5.000
Carne De Boi Despostada - Tipo Patinho - A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária em vigor e ministério de agricultura. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura, apresentando em sua embalagem plástica resistente, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo peso líquido, nome do produto e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. Entregar congelado. Embalagem de 01kg e de 05 kg.	kg	12.000
CARNE BOVINA ACÉM - A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, congelada, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá estar de acordo com a Legislação Sanitária em Vigor e Ministério de Agricultura. Embalagem à vácuo de no máximo até 03 Kg, sem gordura aparente, contendo carimbo do S.I.F ou S.I.E. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número de lote e data ou prazo de validade, além das marcas e carimbos oficiais pertinentes.	KG	3.500
<b>LOTE 13</b>		
<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT</b>
ABACAXI DE PRIMEIRA, IN NATURA, tamanho médio, contendo peso médio entre 1kg a 1,5kg apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	2.000





ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

ABÓBORA - IN NATURA, INTEIRA, 1ª QUALIDADE. fruto médio, com características íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, não deve apresentar quaisquer lesões, sendo adequadamente acomodada em condições apropriadas para o ato da entrega, contendo peso médio entre 1,900g a 2,500g.	KG	11.000
AIPIM A VÁCUO, produto fresco e com grau de desenvolvimento completo, sem fibras, cortado em pedaços e com idade entre 8 (oito) meses e 1 (um) ano, maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações ou injúrias mecânicas sem casca, sem manchas pretas, devem estar limpos e higienizados. Embalagem transparentes, contendo 01 (um) quilo.	KG	6.000
ALHO, DE PRIMEIRA, sem a réstia in natura, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, contendo peso 40g a 45g.	KG	1.000
BANANA DA PRATA; selecionada, tamanho médio, contendo em média 1,5kg à dúzia, apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	DÚZIA	35.000
BANANA DA TERRA; selecionada, tamanho grande, contendo em média 3,0kg à dúzia apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitas e larvas.	DÚZIA	7.000
BATATA DOCE; selecionada, tamanho médio, contendo peso médio entre 200g apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos larvas e defensivos agrícolas.	KG	3.000
BATATA INGLESA LAVADA; selecionada, tamanho médio, contendo peso médio entre 150g apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos larvas e defensivos agrícolas.	KG	14.000
BETERRABA SELECIONADA, tamanho grande, contendo em média 200g, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar transporte manipulação e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos larvas e defensivos agrícolas.	KG	4.000



ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN5 - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

CEBOLA BRANCA SELECIONADA, com casca protetora, tamanho médio, de primeira qualidade, contendo peso médio de 100g apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	6.000
CENOURA SELECIONADA, tamanho médio, contendo em média 100g, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos larvas e defensivos agrícolas.	KG	6.000
GOIABA, FRUTA SELECIONADA, tamanho médio, contendo em média entre 80g a 100g, apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e defensivos agrícolas.	KG	38.400
MAMÃO: FRUTA SELECIONADA, TIPO HAVAI OU FORMOSA, contendo em média 200g, apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e defensivos agrícolas.	KG	7.000
MAÇA VERMELHA; tamanho médio, contendo peso médio entre 200g nacional de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitas e defensivos agrícolas.	KG	38.400
MANGA, com grau de maturação próprio para consumo, contendo em média 200g, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	5.000
MELANCIA, DE PRIMEIRA, IN NATURA, tamanho médio, contendo peso médio de 4kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larva.	KG	14.600
MELÃO, DE PRIMEIRA, IN NATURA, contendo peso médio de 2kg apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	3.000

ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA - CRN 5 - 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO - CRN 5 - 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRNS - 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

PIMENTÃO, DE PRIMEIRA, - limpos, em tamanho médio, contendo aproximadamente 200g, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNN PA.	KG	4.000
QUIABO, DE PRIMEIRA, IN NATURA, embalados em sacolas tipo rede de 1kg, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	1.100
TOMATE - DE 1ª QUALIDADE, de tamanho médio, contendo em média 80g a 100g, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Entrega e acondicionamento do produto de forma adequada, intacto de quaisquer danos.	KG	5.000
TANGERINA, fruta selecionada, em tamanho médio, contando aproximadamente 100g a 150 gramas, apresentando grau de maturação tal qual lhe permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação. Em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos larvas e defensivos agrícolas.	KG	12.000
OVOS DE GALINHA, novos, limpos. Entregar em placas de uma ou 2,5 dúzias, com prazo de validade e identificação do produto.	DÚZIA	28.500

*Wes*  
Rafaela Damiano Mota  
NUTRICIONISTA  
CRN-5 15174/P

ESTADO DA BAHIA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRINHA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



NUTRICIONISTAS: ELIZIANE SANTOS PRATA CRN 5 - 12790, RAFAELLA DAMIÃO MOTA – CRN 5 – 15.174,  
RAFAELLE FERREIRA ASSUNÇÃO – CRN 5 – 3.117, TARCISIO SANTOS ARAUJO CRN5 – 8152,  
THIALA RODRIGUES LIMA TEIXEIRA CRN 5 - 8954

ATENÇÃO

- 1- Todos os produtos deverão ser entregues no almoxarifado central – Endereço: Av. Lomanto Júnior – BR 116, nº 2.093, Bairro: Baixa D'água, próximo aos eucaliptos e/ou as barracas de fogos da entrada da Cidade de Serrinha-Ba;
- 2- Todos os produtos (exceto os perecíveis) deverão apresentar data de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.
- 3- Todos os produtos (exceto os perecíveis) deverão ter suas amostras entregues na data estipulada pela Comissão de Licitação e deverão estar identificados com o nome do participante, preferencialmente por etiquetas coladas nos produtos.
- 4- Todos os produtos passarão por análise organoléptica, com a presença do CAE, Comissão de verificação de alimentos da Secretaria de Educação, as Nutricionistas e público convidado.
- 5- O material acima relacionado será para atender as necessidades da Alimentação Escolar para o período de 01 (um) ano a partir da assinatura do contrato.
- 6- No valor cotado para os gêneros alimentícios perecíveis deverão está incluso as despesas com mão-de-obra e transporte para entrega.
- 7- Qualquer dúvida sobre a especificação dos produtos entrar em contato com a Nutricionista: Rafaella Mota (nutri.rafaellamota@gmail.com).