

**INFORMAÇÕES DA UNIDADE REQUISITANTE**

Nº/Ano: 01/2024  
 Órgão/Entidade: Secretaria Municipal de Educação  
 Coordenadora Alimentação Escolar: Ana Clécia Santos de Souza  
 E-mail: [educacao@pacatuba.se.gov.br](mailto:educacao@pacatuba.se.gov.br)  
 Telefone: 79998120921

**INFORMAÇÕES GERAIS**

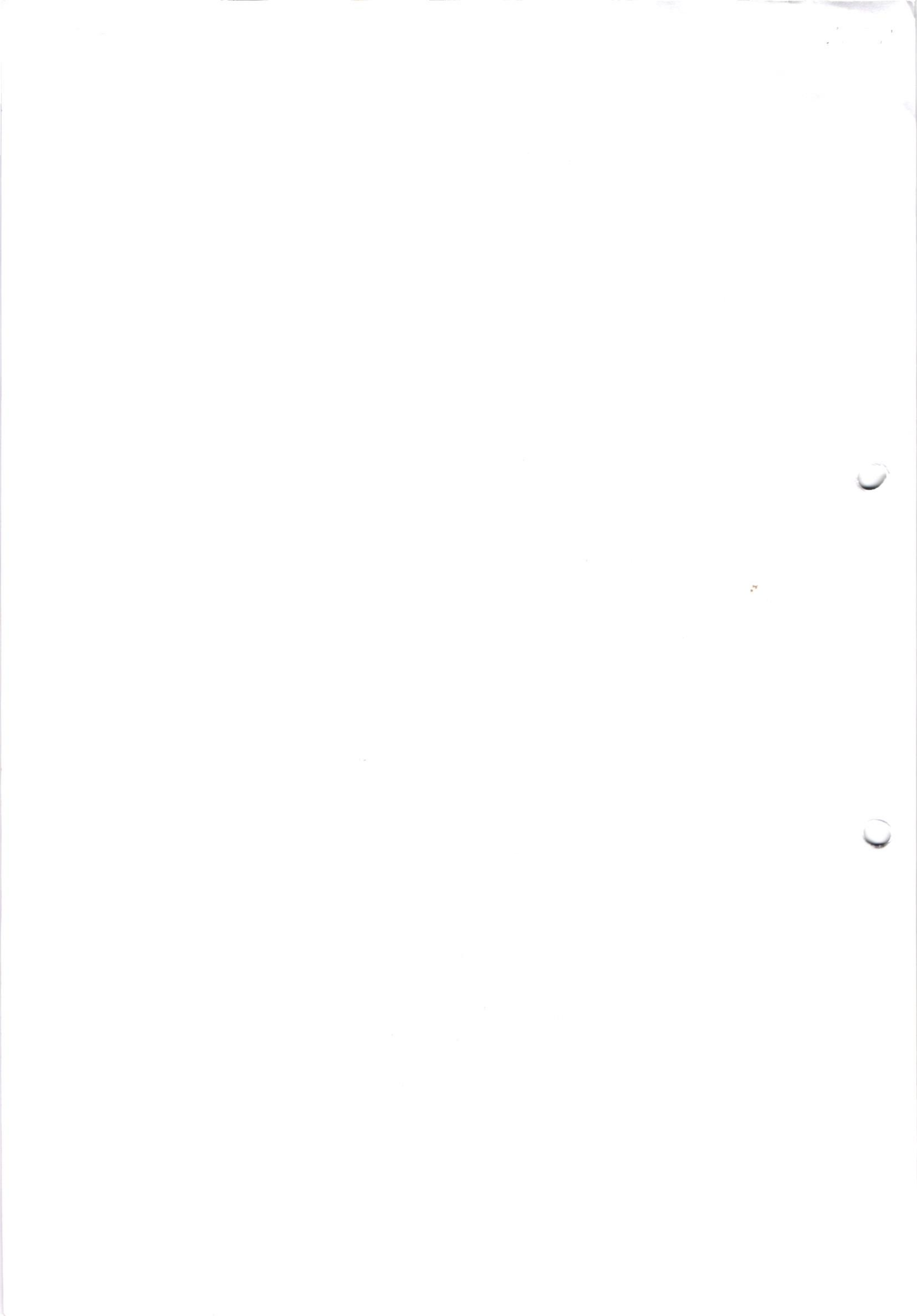
Tipo do Objeto:  
 Material de consumo  com serviço  
 Material permanente  com serviço  
 Serviço não continuado  com material  
 Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra  com material  
 Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra  com material  
 Serviço de engenharia  Obra

**OBJETO A SER CONTRATADO**

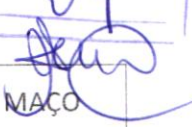
AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO, PARA ASSIM ATENDER E SUPRIR AS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS ALUNOS.

**DETALHAMENTO DOS ITENS**

ITEM	Descrição	QUANT	UNIDADE DE MEDIDA
1	<b>ABACAXI TIPO PÉROLA:</b> de primeira, <i>in natura</i> , com a coroa cortada, maduro, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme.	2800	KG
2	<b>ABÓBORA DE LEITE:</b> ótima qualidade, tamanho médio a grande, com coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte adequado	3800	KG
3	<b>ACEROLA:</b> fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica com <b>peso líquido de 1 kg</b> . Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e Firme	600	KG



4	<b>ALFACE</b> : com grau de evolução completo do tamanho, livre de insetos, sem danos físicos e livres de umidade, com cor, odor e sabor característico.	500	PÉ
5	<b>AMENDOIM COZIDO:</b> produto pré-cozido com sal, lavado, seco, livres de umidade, sem lesões no alimento e sem presença de parasitas e lavas. Estar embalado em saco plástico transparente atóxico com peso líquido de 1 kg por pacote, com data de produção e validade	140	KG
6	<b>BANANA PRATA:</b> in natura, frutos de tamanho médio e uniforme, produtos limpos e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Ausência de sujidades, parasitas e lavras. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme.	6000	KG
6	<b>BATATA DOCE:</b> desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos. Apresentar cor, odor e sabor característicos.	7000	KG
7	<b>BETERRABA:</b> In natura de 1ª qualidade. Deverá apresentar grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos, estar isenta de umidade e insetos.	200	KG
8	<b>BOLINHO INDIVIDUAL SABOR CENOURA</b> unidade de 50g. bolo com boa aparência de massa macia e aerada, bem assadas, sem queimados, amassadas e achatados sem aspecto de massa pesada e de características organolépticas normais, livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores.	2791	UND
9	<b>BOLO DE MACAXEIRA INTEIRO.</b> simples caseiro, sabor macaxeira, ingredientes leite integral ou leite de coco, açúcar, farinha de trigo, macaxeira ralada, ovos, margarina, embalagem plástica resistente, informações nutricionais, embalagem 01 quilograma	140	KG
10	<b>CAJU:</b> casca com brilho, polpa fresca, firme, sem machucados e com grau de maturação para o consumo. Tamanho médio, acondicionados em embalagem transparente atóxica com peso líquido de 1kg.	170	KG
11	<b>CEBOLA BRANCA:</b> de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas.	1800	KG
12	<b>CENOURA:</b> especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme. Devendo ser graúda.	5000	KG
13	<b>CHUCHU:</b> : selecionado, de 1ª qualidade, tamanho médio, 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.	4000	KG

Pág 04  


14	<b>COENTRO:</b> fresca, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	600	MAÇO
15	<b>CEBOLINHA</b> fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	600	MAÇO
16	<b>COUVE FOLHA TIPO MANTEIGA:</b> com grau de evolução completo do tamanho, livre de isento, sem danos físicos, livre umidade, com odor e sabor característico. Quando embalada, o rótulo deverá conter denominação, classificação e peso do produto.	400	MAÇO
17	<b>COCO SECO:</b> sem casca, polpa fresca, firme, sem apresentação esverdeada e sem viscosidade. Tamanho médio, acondicionados em embalagem transparente atóxica com peso líquido de 1kg.	600	KG
18	<b>FARINHA DE MANDIOCA,</b> sadia do tipo branca, torrada, grupo seco, subgrupo fina, classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. Na embalagem deve constar data de fabricação, dados do fabricante e <b>PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES, a partir da data de entrega.</b> Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente e íntegro. <b>Embalagem de 1kg.</b>	300	KG
19	<b>GOIABA VERMELHA:</b> limpa, fresca, de boa qualidade, apresentando grau de maturidade adequado, livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em embalagem adequada. Produtos deteriorados não serão aceitos.	1400	KG
20	<b>INHAME:</b> produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e aspecto fresco.	6000	KG
21	<b>JENIPAPO:</b> limpa, fresca, de boa qualidade, apresentando grau de maturidade adequado, livre de sujidades larvas e parasitas, acondicionada em embalagem adequada. Produtos deteriorados não serão aceitos.	220	KG
22	<b>LARANJA PÊRA:</b> fruta <i>in natura</i> , madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	10.000	KG
23	<b>MANGA ESPADA:</b> de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionado em caixa plástica resistente.	3000	KG
24	<b>MACAXEIRA:</b> de primeira, tamanho e coloração uniformes, fresco, compacto e firme, sem lesões de origem mecânica, rachaduras e cortes, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio ou transporte e estando livre de terra.	8.000	KG
25	<b>MAMÃO FORMOSA OU HAVAI:</b> de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionado em caixa plástica resistente.	3.500	KG

26	<b>MANGABA:</b> de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte e acondicionado em embalagem transparente atóxica com <b>peso líquido de 1 kg.</b>	140	KG
27	<b>MARACUJÁ:</b> casca brilhante, de primeira, tamanho médio e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, livres de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente agroecológicos. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Produtos deteriorados não serão aceitos.	280	KG
28	<b>MAXIXE</b> sem parasitas, substâncias tóxicas ou quaisquer outras substâncias que prejudiquem sua qualidade e a saúde humana, ser da safra atual e com aparência fresca.	200	KG
29	<b>MELANCIA:</b> redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa de firme e intacta.	12.500	KG
30	<b>MILHO VERDE:</b> in natura, apresentação em espigas sãs, ser frescas e ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Produtos deteriorados não serão aceitos.	2.400	KG
31	<b>PÉ DE MOLEQUE:</b> feito um dia anterior ao fornecimento com massa de macaxeira, com coco ralado e pode ser condimentada com canela ou erva-doce. Ter apresentação em tiras sendo envoltas a folha de bananeira e sua embalagem secundária ser sacos de plásticos de cor branca. Para fornecimento é necessário possuir e apresentar o certificado de Boas Práticas de Manipulação com Alimentos.	2791	UND
32	<b>PEPINO:</b> Liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	1200	KG
33	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> : verde, tamanho médio, selecionado de 1ª, 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.	500	KG
34	<b>QUIABO LISO:</b> fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos de variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	200	KG
35	<b>REPOLHO:</b> legume <i>in natura</i> , de primeira, tamanho e coloração uniforme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	800	KG

*[Handwritten signature]*

36	<b>TOMATE:</b> semi-maduro, aspecto globoso, cor vermelha, classificada como graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades, boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos transparente e atóxico por quilo.	3.500	KG
<b>INFORMAÇÕES COMPLEMETARES</b>			
Prazo de entrega/execução: Entrega imediata após recebimento da Ordem de Fornecimento. Local e horário de entrega/execução: Centro de Distribuição de Alimentação Escolar Prazo para pagamento: 30 dias Prazo de vigência: 30/12/2024 Outras peculiaridades da contratação: enquadrado como bem de consumo comum.			

<b>PREVISÃO DA DATA EM QUE A EXECUÇÃO DEVE SER INICIADA</b>
Data prevista: 09/01/2024 Existe possibilidade de ajuste desta data: ( X ) Sim ( ) Não

<b>ORIGEM DO RECURSO</b>				
Unid. Orçamentária	Classificação	Ação	Elemento de Despesa	Fonte de Recurso
27034	3390.30.00	2121 – PNAE PRÉ ESCOLA	33.90.30	1500 – ORDINÁRIO
		2123 – PNAE CRECHE		1552 – FEDERAL
		2124 – PNAE EJA		1550 - ESTADUAL
		2126 – SALÁRIO EDUCAÇÃO		
		2133 – EDD INTEGRAL		
		6350 – PNAE AEE		
		2120 – PNAE - FUNDAMENTAL		

<b>JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO</b>
A aquisição dos itens aqui descritos, se faz necessário devido à necessidade de fornecimento de alimentação escolar ofertada nas escolas da Rede Municipal de Ensino, tanto na zona rural quanto na zona urbana, para o ano letivo de 2024, conforme preceitua legislação vigente.

**INDICAÇÃO DO(S) INTEGRANTE(S) DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO**

Sugestão para designação como responsável pelas etapas de planejamento:

Titular : Ana Clécia Santos de Souza, 79998120921, Setor de Alimentação Escolar,  
[cleciasouza.sec@gmail.com](mailto:cleciasouza.sec@gmail.com)

Substituto - Hermeson da Silva Santos , 79996352443, Setor de Alimentação Escolar,  
[mhermeson2@gmail.com](mailto:mhermeson2@gmail.com)

Responsável pela futura fiscalização do contrato: Luiz Fernando Serra Júnior

Responsável pela futura gestão do contrato: Joana Caroline Silva Santos

Certifico que a Formalização da Demanda ora identificada se faz necessária pelos motivos expostos, ao passo em que submeto este documento para avaliação.



Alex dos Santos

Secretário Municipal de Educação

12/09/24