

**EDITAL DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**EDITAL N.º 009-A/2024**

A Prefeitura Municipal de Pojuca/BA, através do setor de compras da Secretaria Municipal de Educação - SEDUC vem solicitar COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS, com o objetivo de pesquisa de preço no mercado em âmbito nacional, uma vez que este é de suma importância para o município, pois nele consiste o início do procedimento legal para realização de futuras licitações. Interessados deverão enviar orçamentos para os e-mails: *seduc2019@gmail.com* e *seduclicitacoespojuca@gmail.com*, contato via celular (71) 3645-1147, prazo de até 03 (três) dias úteis.

**OBJETO:** Fornecimento parcelado de produtos de hortifruti, para confecção da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Pojuca-Ba.

PRODUTOS DE HORTIFRUTI						
ITEM	DESCRIÇÃO	UF	QTD E	MARC A	V. UNT	V. TOTAL
1	ABACAXI, in natura, de primeira qualidade, fruto cilíndrico inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.	300	KG			

2	<p>ABÓBORA tipo: moranga. In natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor laranja, textura da casca lisa, coloração da polpa variando de amarela à laranja escura, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	4000	KG			
3	<p>ABOBRINHA – In natura, brasileira, extra de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	200	KG			
4	<p>AMEIXA FRESCA, in natura, simples, selecionada, tamanho médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	2000	KG			

5	<p>AMEIXA SECA, preta sem caroço, simples, selecionada, tamanho médio. Identidade e qualidade – devem estar limpas e em bom estado de conservação, isentas de pragas visíveis a olho nu, em qualquer de suas fases evolutivas, isentas de odores estranhos, impróprios ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto e isentas dos defeitos mofados, ardidos ou rançosos ou azedos, germinados, danificados e chochos ou imaturos. Rotulagem: A marcação ou rotulagem das amêndoas, castanhas, nozes e frutas secas é de responsabilidade do seu fornecedor ou do seu detentor. e deverá conter, no mínimo, as seguintes informações: nome ou identificação do produto, identificação do lote e identificação do responsável pelo produto: nome, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e o endereço. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica. Condições de Embalagem na entrega - Embalagem primária: individual em saco plástico transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p>	250	KG			
---	---	-----	----	--	--	--

6	<p>AMENDOIM sem casca, torrado, não salgado, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Identidade e qualidade – devem estar limpas e em bom estado de conservação, isentas de pragas visíveis a olho nu, em qualquer de suas fases evolutivas, isentas de odores estranhos, impróprios ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto e isentas dos defeitos mofados, ardidos ou rançosos ou azedos, germinados, danificados e chochos ou imaturos. Rotulagem: A marcação ou rotulagem das amêndoas, castanhas, nozes e frutas secas é de responsabilidade do seu fornecedor ou do seu detentor. e deverá conter, no mínimo, as seguintes informações: nome ou identificação do produto, identificação do lote e identificação do responsável pelo produto: nome, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e o endereço. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica. Condições de Embalagem na entrega - Peso líquido 1kg. Embalagem primária: individual em saco plástico transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p>	80	KG			
7	<p>BANANA DA TERRA, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor amarela, textura da casca lisa, coloração da polpa amarelo claro, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	3500	KG			

8	<p>BANANA DA PRATA, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor amarela, textura da casca lisa, coloração da polpa amarelo claro.</p> <p>Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	3000	KG			
9	<p>BATATA DOCE, branca, roxa ou laranja, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	1800	KG			
10	<p>BETERRABA, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, cor roxa, textura da casca lisa. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	800	KG			

11	<p>BRÓCOLIS, in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração verde, sem traços de descoloração. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	150	KG			
12	<p>CASTANHA, Minimamente processada, tipo castanha do caju, sem casca, não salgado, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Identidade e qualidade – devem estar limpas e em bom estado de conservação, isentas de pragas visíveis a olho nu, em qualquer de suas fases evolutivas, isentas de odores estranhos, impróprios ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto e isentas dos defeitos mofados, ardidos ou rançosos ou azedos, germinados, danificados e chochos ou imaturos. Rotulagem: A marcação ou rotulagem das amêndoas, castanhas, nozes e frutas secas é de responsabilidade do seu fornecedor ou do seu detentor. e deverá conter, no mínimo, as seguintes informações: nome ou identificação do produto, identificação do lote e identificação do responsável pelo produto: nome, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e o endereço. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica. Condições de embalagem na entrega- Peso líquido 1kg. Embalagem primária: individual em saco plástico transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer</p>	50	KG			



	<p>condições adequadas de higiene e conservação. Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p>				
13	<p>CENOURA, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, coloração laranja. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	4200	KG		
14	<p>CEBOLA BRANCA, in natura, de primeira qualidade, bulbo sem a réstia, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca, textura lisa. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	5000	KG		
15	<p>CHUCHU, in natura, de primeira qualidade, inteira, firme, fisiologicamente desenvolvida, verde claro. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições</p>	2000	KG		

	adequadas de higiene e conservação.				
16	<p>COUVE FLOR, in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca, sem traços de descoloração. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	100	Kg		
17	<p>BATATA INGLESA, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, casca lisa, tamanho médio a grande. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	6000	KG		
18	<p>GOIABA, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência</p>	8000	KG		



	de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
19	<p>GENGIBRE, in natura, de primeira qualidade, raiz com casca rugosa, tamanho médio a grande. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	30	KG			
20	<p>LARANJA, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde ou laranja, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	9200	KG			

21	<p>MAÇÃ, tipo: fuji ou gala. In natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor vermelha, textura da casca lisa e brilhante, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	8000	KG			
22	<p>MAMÃO, tipo: papaia ou formosa. In natura, de primeira qualidade, fruto alongado inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde ou alaranjada, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	4000	KG			
23	<p>MANGA, tipo: tommy. In natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras</p>	7000	KG			

	cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.				
24	MELANCIA, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, coloração da polpa vermelha, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.	5000	KG		
25	MELÃO, tipo: amarelo. In natura, de primeira qualidade, fruto redondo inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor da casca amarela, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.	4800	KG		
26	MORANGO, In natura, fruta de primeira qualidade, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor vermelha, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvido ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência	400	KG		

	de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.				
27	<p>PEPINO, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	2000	KG		
28	<p>PÊRA tipo portuguesa, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor estriada em fundo amarelo ou verde, textura da casca lisa, polpa macia, doce e succulenta, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	4000	KG		

29	<p>PIMENTÃO, verde, in natura de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	2000	KG			
30	<p>QUIABO, in natura, de primeira qualidade, fruto alongado, estreito e fibroso, firme, fisiologicamente desenvolvido, cor verde, textura da casca lisa, grau de amadurecimento médio. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p>	4000	KG			
31	<p>REPOLHO - in natura, de primeira qualidade, inteiro, firme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, fisiologicamente desenvolvido, coloração branca, sem traços de descoloração. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser</p>	600	KG			

	dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
32	TANGERINA, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem pedúnculo curto. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.	2200	KG			
33	TOMATE, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, sem cálice e pedúnculo curto. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.	1200 0	KG			



34	<p>UVA PASSAS PRETA, obtida pelo processo de desidratação natural ou artificial da uva fresca sem caroço. Identidade e qualidade – devem estar limpas e em bom estado de conservação, isentas de pragas visíveis a olho nu, em qualquer de suas fases evolutivas, isentas de odores estranhos, impróprios ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto e isentas dos defeitos mofados, ardidos ou rançosos ou azedos, germinados, danificados e chochos ou imaturos. Rotulagem: A marcação ou rotulagem das amêndoas, castanhas, nozes e frutas secas é de responsabilidade do seu fornecedor ou do seu detentor. e deverá conter, no mínimo, as seguintes informações: nome ou identificação do produto, identificação do lote e identificação do responsável pelo produto: nome, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF) e o endereço. A marcação ou rotulagem deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo com as exigências previstas em legislação específica. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega</p>	200	KG			
35	<p>UVA VERDE sem caroço, in natura, de primeira qualidade, fruto inteiro, firme, fisiologicamente desenvolvido, grau de amadurecimento médio, pele fina e uma tonalidade verde. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega- Embalagem primária: individual em saco plástico atóxico, transparente, devendo ser constituída de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos e que o proteja da contaminação externa, deve estar limpa e íntegra. Embalagem secundária: Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade</p>	500	KG			

	higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.					
36	VAGEM, in natura, verde com consistência firme, tipo I, nova, tamanho e coloração uniforme, sem lesões físicas ou mecânicas, sem perfurações ou cortes, de primeira qualidade, produto íntegro, cascas livres de fungo sem mofo ou parasitas com ausência de ferimentos e sujidades. Identidade e qualidade - Os produtos devem estar inteiros, limpos, firmes, sem pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidos ou com maturidade comercial. As frutas, legumes e verduras também não podem ter odores estranhos, estar excessivamente maduros ou passados, apresentar danos profundos, ter podridões, estar desidratados, murchos ou congelados. Condições de embalagem na entrega - Descartável (papelão) ou retornável (caixa plástica), que suporte peso máximo de 20 kg. As caixas devem ser limpas e higienizadas a fim de garantir qualidade higiênico-sanitária do alimento. Condições de transporte na entrega: Os meios de transporte devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento a fim de oferecer condições adequadas de higiene e conservação.	500	KG			
<b>VALOR TOTAL</b>						

Pojuca - Ba, 13 de maio de 2024.

**PABLO RAMON TAVARES DE ALMEIDA**  
Chefe do Setor de Finanças