

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: Secretaria Municipal de Educação / Fundo Municipal de Educação de Faro/PA

✓ Divisão do Programa de Alimentação Escolar - DPAE

Responsável pela Demanda:

- ✓ **Iolene Cunha Pinto** (Coordenadora da Divisão do Programa de Alimentação Escolar - DPAE) – Mat. 121086-6
- ✓ **Nêmorea Adriana Batista Costa - Nutricionista RT** - (Divisão do Programa de Alimentação Escolar - DPAE) - Mat. 122504-9

E-mail: semed.faro@gmail.com

1. Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e Unidades de Ensino do Município de Faro/PA.

2. Justificativa da necessidade da contratação:

2.1. O ambiente escolar ainda se constitui no espaço fundamental para a garantia do acesso e da permanência do educando na vida escolar. Sabe-se que a permanência do educando na escola está ligada à vários fatores, internos e externos à escola: pedagógicos, familiares, etc.; entretanto, um fator certamente importante é a qualidade que o ambiente educacional da escola oferece para o convívio diário de seus atores.

2.2. Sabendo do quão significativa é a alimentação escolar na vida do aluno, é que propomos este processo. A merenda escolar saudável é parte obrigatória da educação básica pública em nosso país, como podemos verificar na Resolução CD/FNDE nº 06/2020: Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

2.3. Diante da necessidade da Secretaria Municipal de Educação para atender às demandas de alunos da rede municipal e estadual no município de Faro/PA, a fim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE. Tendo em vista que, a merenda escolar muitas vezes é a única refeição para algumas crianças e por outro lado o aluno bem alimentado desenvolve melhor os seus resultados nesse processo de aprendizagem, como também preceitua o seguinte artigo da Resolução CD/FNDE nº 06/2020: Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.4. Nesse sentido, a contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar, torna-se essencial para o desenvolvimento das atividades diárias em nossas unidades públicas de ensino, quer seja da rede municipal ou da rede estadual de educação.

2.5. Assim sendo, torna-se imprescindível a execução deste processo de registro de preço para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios destinados para merenda escolar do município de Faro/PA, para atender as necessidades desta Secretaria Municipal de Educação - SEMED e Fundo Municipal de Educação - FME no desenvolvimento de sua responsabilidade junto às Escolas que formam a Rede Pública Municipal e Estadual de Ensino do município de Faro/PA

2.6. Nesse sentido justifica-se a necessidade da contratação objetivando o reabastecimento do estoque/manutenção dos serviços desta secretaria em detrimento do interesse público.

3. Descrição, especificações e quantidades:

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS | UNID. | QUANT. MAX. |
|------|--|-------|-------------|
| 1 | ACÚCAR CRISTAL - Especificações: Produto contendo sacarose, originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos, animais e vegetais, contendo aproximadamente 99,2% de glicídios. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; peso líquido; informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 1 kg líquido. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente, contendo 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | Fardo | 80 |
| 2 | ALHO NOBRE IN NATURA Nº 06 tipo I EXTRA - Especificações: Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Caixa contendo 10 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | Caixa | 140 |
| 3 | ARROZ TIPO I - Especificações: Classe longo e fino constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes, resistentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento da produção, acondicionados em fardos de 30 kg lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de | Fardo | 350 |

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

| | | | |
|---|--|-------|-----|
| | validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente, contendo 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. | | |
| 4 | AVEIA EM FLOCOS FINOS - Especificações: Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 1 ano a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem: Embalagem primária em caixa contendo 170g e secundária em caixa de papelão contendo 28 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | Caixa | 90 |
| 5 | BATATA INGLESA IN NATURA - Especificações: Tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa, cor característica da espécie, odor e sabor característico e deverá estar isento de umidade externa anormal. Fabricação: Deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas “in natura” como tubérculos. Embalagem: Saco contendo de 30 kg (trinta quilos). | Saca | 140 |
| 6 | BETERRABA IN NATURA - Especificações: Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Embalagem primária: caixa c/ até 20 kg. | Caixa | 150 |
| 7 | BISCOITO DOCE ISENTO GLÚTEN - Especificações: Ingredientes - amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data de fabricação, validade e peso. Embalagem primária: embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 200g. Embalagem secundária: Caixas de papelão resistente. | Caixa | 10 |
| 8 | BISCOITO SALGADO TIPO (CREAM CRACK) - Descrição do objeto: contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal hidrogenada, sal. Deve apresentar sabor característico e agradável. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; Peso líquido; Informações | Caixa | 500 |



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

| | | | |
|----|---|-------|-------|
| | nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem primária: Pacotes com 350 gramas, filme flexível atóxico. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão resistente, lacrada com fita adesiva contendo 20 pacotes. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | | |
| 9 | CACAU EM PÓ 100% - Especificações: Cacau puro por processo tecnológico adequado, com identificação na embalagem (rótulo). Não contendo glúten e zero açúcar. Embalagem primária: em caixa contendo 200g. Embalagem Secundária: em caixa de papelão contendo 20 unidades totalizando em 4 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | Caixa | 190 |
| 10 | CAFÉ TORRADO E MOÍDO - Especificações: Tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, certificado com selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem primária: Empacotado a vácuo, pacote contendo 250g. Apresentando selo ABIC. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 5 kg com 20 unidades. | Fardo | 120 |
| 11 | CANELA EM PÓ - Especificações: Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g. Embalagem secundária: Caixa de papelão com 24 unidades. | Caixa | 50 |
| 12 | CARNE BOVINA ACÉM - Especificações: 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. A carne deverá estar congelada no ato da entrega. | Kg | 2.000 |
| 13 | CARNE BOVINA DE PRIMEIRA IN NATURA - Especificações: limpa, magra, congelada ou resfriada, com cor vermelha brilhante, sabor e odor característica do produto, ausência de sebos. Embalagem primária: Embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: Marca, Nome produto, Datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e Temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos registro do ministério da agricultura (SIF, SIE e SIM), data de fabricação e validade. Fabricação: Máximo de 30 dias, validade mínima de 6 meses. Deverá ser transportada em veículo refrigerado ou conforme a legislação vigente. | Kg | 4.000 |
| 14 | CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA IN NATURA - Especificações: limpa, magra, congelada ou resfriada, com cor vermelha brilhante, sabor e odor característica do produto, ausência de sebos, sem temperos, cartilagem e | Kg | 4.000 |

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

| | | | |
|----|--|-------|-------|
| | nervo. Embalagem primária: Embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: Marca, Nome produto, Datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e Temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos registro do ministério da agricultura (SIF, SIE e SIM), data de fabricação e validade. Fabricação: Máximo de 30 dias, validade mínima de 6 meses. Deverá ser transportada em veículo refrigerado ou conforme a legislação vigente. | | |
| 15 | CARNE SUÍNA PERNIL OU LOMBO EM CUBOS - Especificações: limpa, magra, congelada ou resfriada, com cor vermelha brilhante, sabor e odor característica do produto, ausência de sebos, sem temperos, cartilagem e nervo. Embalagem primária: Embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo internamente etiqueta de polietileno com as seguintes informações: Marca, Nome produto, Datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e Temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos registro do ministério da agricultura (SIF, SIE e SIM), data de fabricação e validade. Fabricação: Máximo de 30 dias, validade mínima de 6 meses. Deverá ser transportada em veículo refrigerado ou conforme a legislação vigente. | Kg | 3.000 |
| 16 | CEBOLA BRANCA IN NATURA - Especificações: Com aspecto-bulbos firmes e catafilos compactos. O formato do bulbo é variável, cor própria, odor característico, sabor próprio. Fabricação: A cebola deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo com a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cebola "in natura". Embalagem: A embalagem primária deverá ser saco plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado e identificado 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 e contendo, 20 Kg (vinte quilo) de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. | Saca | 150 |
| 17 | CENOURA CLASSE MÉDIA IN NATURA - Especificações: tipo especial, pesando entre 70 e 140 gramas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal de colheita recente. Embalagem plástica contendo etiqueta com identificação de peso do produto. Caixa com 20 kg. | Caixa | 170 |
| 18 | CHARQUE BOVINO - Especificações: Obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 do Ministério da Agricultura - MA. Característica: deverá ser da peça de carne bovina do tipo acém, produto cru, curado e dessecado; não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Embalagem: Embalagem primária deverá ser embalado a vácuo com plástica resistente. | Caixa | 70 |

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

| | | | |
|----|---|-------|-----|
| | Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 gramas. Embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 10 kg no total. | | |
| 19 | COLORIFICO - Especificações: descrição do produto: colorau (colorífico, urucum) em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa com aspecto. Cor, odor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: Embalagem primária: plástico atóxico contendo 100g cada pacote. Embalagem secundária pacote termossoldado, resistente, contendo 1 kg e terciária contendo 10 kg no fardo. Será considera imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | Fardo | 50 |
| 20 | FARINHA DE MILHO (FLOCÃO) - Especificações: farinha flocada pré-cozida, produto obtido pela torração do grão de milho (<i>Zea mays</i> , L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Embalagem primária: embalagem plástica de 500 gramas. Na embalagem conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente contendo 24 pacotes | Fardo | 100 |
| 21 | FARINHA DE TRIGO - Especificações: Tipo 1, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fardo 10x1kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. | Fardo | 80 |
| 22 | FARINHA DE TRIGO - Especificações: Tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Fardo 10x1kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. | Fardo | 80 |
| 23 | FEIJÃO DA PRAIA - Especificações: Pacote 1 Kg quilos: grupo I, classe cores tipo I, porção: 60g, (1/4 XÍCARA), constituído de no mínimo 90% de grãos na cor e característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Com umidade máximo de 15%; impurezas e matérias estranhas 2%; valor energético: 210 kcal, carboidrato 40g, proteína 13g, gordura total 0,9 g, gordura saturada 0,3g, fibra alimentar 13g; gordura trans 0g, sódio 0 mg, colesterol 0g, cálcio 79mg, ferro 5,2mg. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossolado, resistente, reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termossolado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses | Fardo | 70 |
| 24 | FEIJÃO PRETO - Especificações: Feijão preto tipo I. validade estampada | Fardo | 30 |



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

| | | | |
|----|--|-------|-------|
| | na embalagem em local visível, embalagem íntegra. Apresentação 1 kg. Novo de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de validade de 3 meses na data de entrega.com registro no ministério da agricultura. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossolado, resistente, reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termossolado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses | | |
| 25 | FEIJÃO RAJADO - Especificações: Feijão rajado tipo 1. validade estampada na embalagem em local visível, embalagem íntegra. Apresentação 1 kg. Novo de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de validade de 3 meses na data de entrega.com registro no ministério da agricultura. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossolado, resistente, reembalado em fardo plástico atóxico, incolor, termossolado ou lacrado com fita adesiva plastificada. Resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento sem perder sua integridade, com capacidade para 30 (trinta) quilos. As embalagens deverão conter código de barra, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses | Fardo | 150 |
| 26 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - Especificações: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Embalagem primária: pacote contendo 100g do produto. A embalagem secundária fardo contendo 24 unidades, devendo estar íntacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. | Fardo | 30 |
| 27 | FIGADO BOVINO - Especificações: Limpo, sendo cada peça acondicionada em embalagem de no máximo 5 kg, contendo características do produto. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (sim). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. | Kg | 1.400 |
| 28 | FILÉ DE PEIXE - Especificações: Limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem primária: polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. | Kg | 4.000 |
| 29 | FRANGO CONGELADO (COXA E SOBRECOXA) - Especificações: Coxa e sobrecoxa de frango, congelado ou resfriado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação até 30 dias anteriores à data de entrega e data de validade. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldada, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de | Kg | 2.000 |



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

| | | | |
|----|---|-------|--------|
| | papelão resistente com até 15kg. | | |
| 30 | FRANGO CONGELADO (FILÉ DO PEITO) - Especificações: Filé de peito de frango, congelado ou resfriado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, SIE OU SIM), data de fabricação até 30 dias anteriores à data de entrega e data de validade. Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg. | Kg | 1.000 |
| 31 | FRANGO CONGELADO INTEIRO - Especificações: Possui carne de coloração branca. A carne de frango fornece nutrientes necessários em dietas equilibradas. Proteínas, lipídios, vitaminas e minerais encontrados na composição da carne variam de acordo com a raça, idade e condições higiênicas do animal. Embalagem: Embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18°C, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto, sem tempero, consistência firme, não amolecida, cor e odor característico, cor amarelada-rosa, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável e validade mínima de doze meses. Na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor. | Kg | 10.000 |
| 32 | LEITE DE COCO - Especificações: Leite de coco tradicional é a emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera) por processos mecânicos adequados. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e Resolução – RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Característica cor branco-leitosa, odor próprio, não rançoso, sabor próprio, não rançoso, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação o produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação com validade de acordo com o fabricante. Embalagem: Embalagem primária deverá ser em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente, contendo peso líquido de 500ml (quinhentos mililitros). A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada ou envolvida em material plástico transparente e resistente com o total de 12 garrafas, adequado 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. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; conteúdos líquidos; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; número do lote; avaliação nutricional. | Fardo | 120 |
| 33 | LEITE DE SOJA - Especificações: Composição mínima de ingredientes: Alimento com proteína isolada de soja, óleo de palma, xarope de milho, | Caixa | 10 |



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

| | | | |
|----|---|-------|-----|
| | fosfato de cálcio, citrato de potássio, fosfato de magnésio, vitaminas: A, B12, B6, D, ácido fólico. Embalagem primária caixa contendo 1 litro. Embalagem secundária: Caixa de papelão com 12 unidades. | | |
| 34 | LEITE EM PÓ DESNATADO - Especificações: Composição mínima de Ingredientes: leite desnatado. Acondicionado em recipiente hermético de sacos aluminizados contendo informação nutricional, data de fabricação/ validade/ lote. Deverá ser inspecionado pelo SIF ou SIE. Prazo de validade mínimo: 03 meses a partir da data do recebimento do produto. Apresentação do produto: Pacotes com capacidade para peso líquido de 400 gramas. Rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente. Com pacote contendo 25 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | Fardo | 10 |
| 35 | LEITE EM PÓ INTEGRAL - Especificações: Produto desidratado constituído por leite em pó integral instantâneo obtido a partir da liofilização do leite de vaca in natura contendo no mínimo 10 vitaminas e mineral (vitaminas A, C, D, B1, B2, B6, B12, H, PP, Ácido Fólico e minerais: Ferro, Iodo e Zinco). Formulado à partir de matérias primas selecionadas, sendo de primeira qualidade, ou seja, não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, ou seja, isento de matérias terrosas e parasitas. O produto deverá estar isento de açúcar e glúten na composição. O produto poderá ser adicionado de lecitina de soja. Composição média em 100g de produto em pó: 37g de carboidrato, 27g de proteínas, 26g de lipídios, b) Rendimento: Por quilo: 37 porções de 200ml. / Per capita: 27g para preparo de 200ml. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; componentes do produto; peso líquido; informações nutricionais. Número de registro do produto no órgão competente; número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: embalagem primária - Saco de polietileno metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal que veda hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Pacotes com capacidade para peso líquido de 400g. Rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente. Com pacote contendo 25 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | Fardo | 480 |
| 36 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - Especificações: Leite UHT sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Embalagem primária: Embalagem de 400g. Embalagem secundária: Caixas de papelão resistente contendo 12 lata. | Caixa | 5 |
| 37 | LINGUIÇA CALABRESA - Especificações: Produzida com carne suína de primeira qualidade, com baixo teor de gordura. 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. Embalagem à vácuo de no máximo até 2,5 Kg, contendo carimbo do S.I.F | Kg | 500 |



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

| | | | |
|----|--|-------|-----|
| | 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. | | |
| 38 | MACÃ IN NATURA NACIONAL (Fuji) - Especificações: limpas de boa qualidade, sem defeito, pouco maduro, que apresentem tamanho nº 180, uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg. | Caixa | 200 |
| 39 | MACARRÃO ESPAGUETE SEM GLÚTEN - Especificações: Ingredientes: Farinha de arroz, emulsificantes, ovos e corantes naturais. Isento de glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem primária: polietileno atóxico transparente, contendo 500g. Embalagem secundária: Plástico resistente fardo contendo 20 pct. | Caixa | 10 |
| 40 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Especificações: Pct c/ 500g. Macarrão tipo espagete a base de farinha de trigo enriquecido com ferro, com ovos, deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 500g, esta deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente. Com pacote contendo 20 unidades. | Fardo | 300 |
| 41 | MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Especificações: Macarrão de sêmola, Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) cúrcuma e urucum (corante natural). Com garantia ABIMA (Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias). O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem primária: embalado em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500g, acondicionados em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente com pacote contendo 20 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | Fardo | 60 |
| 42 | MAMÃO - Especificações: Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da | Kg | 200 |



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

| | | | |
|----|--|-------|-----|
| | espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. Embalagem primária: Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg. | | |
| 43 | MARGARINA - Especificações: Cremosa com sal, com 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans. Enriquecida de vitaminas. Apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de bolores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Embalagem primária: Potes de plástico de 250g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 6 kg com 24 unidades. | Kg | 50 |
| 44 | MILHO P/ PIPOCA - Especificações: Tipo 1, Classe amarelo, Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico e transparente contendo 20 pct. | Fardo | 28 |
| 45 | MILHO PARA MUNGUNZÁ - Especificações: Variedade branca, despeculada, tipo 1, miúda. O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: deverá estar embalado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado contendo 500g, resistente e lacrado. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente com pacote contendo 24 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | Fardo | 130 |
| 46 | MOLHO DE TOMATE - Especificações: Molho elaborado a partir de partes comestíveis de tomate, adicionado de especiarias, sal e açúcar. Características Técnicas: tomate, polpa de tomate, amido, óleo vegetal, cebola, alho em pó, açúcar e sal. Não contém glúten. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Sachê de 340g. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com 8.160 kg com 24 unidades. | Caixa | 100 |
| 47 | ÓLEO DE SOJA - Especificações: 900ml. Óleo vegetal comestível obtido de espécie vegetal, extraído da soja por processo de refinamento, características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas, sem odor ou sabor estranho, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900ml. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; nome e embalagem devem conter informações nutricionais, data de embalagem e data de validade, obedecendo as normas da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada | Caixa | 60 |



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

| | | | |
|----|---|--------|-------|
| | imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ter validade mínima de 18 (dezoito) meses a partir da data de fabricação que deverá ser de até 90 dias na data da entrega. Embalagem primária: inviolável, em folhas de flandres, com verniz sanitário e perfeitamente recravadas ou garrafas plásticas transparentes tipo pet. A embalagem não deve apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto, embalagem contendo 900 ml de peso líquido. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, com dimensões internas para 20 garrafas de 900 ml, totalizando 18 litros com abas superiores lacradas com fita adesiva. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. | | |
| 48 | PÃO TIPO FRANCÊS - Especificações: Produto fresco, isento de bolor e umidade, sem aditivos, conservantes, emulsificantes e estabilizantes. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Unidade de 50g. Embalados em sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo 10 unidades, com data de fabricação e validade. Validade mínima 07 dias. | Pacote | 4.600 |
| 49 | PÃO TIPO HOT-DOG - Especificações: Produto fresco, isento de bolor e umidade, sem aditivos, conservantes, emulsificantes e estabilizantes. Não deve estar com a massa ressecada ou dura. Unidade de 50g. Embalados em sacos plásticos, transparente, atóxico, contendo 10 unidades, com data de fabricação e validade. Validade mínima 07 dias. | Pacote | 9.000 |
| 50 | PEPINO - Especificações: Fresco, íntegro. Não deverá apresentar danos de origem mecânica ou biológica que afete a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade: 300g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15% | Kg | 9.000 |
| 51 | POVILHO AZEDO NATURAL - Especificações: Produto amiláceo obtido pela fermentação natural da fécula de mandioca através de processos tecnológico adequado. também conhecido como Polvilho Azedo Industrial ou Pó é um tipo modificado por processo de fermentação, apresentando características particulares e com qualidade garantida. Ingrediente: polvilho azedo. O polvilho, também conhecido como goma ou fécula de mandioca, é um alimento, justamente, extraído da mandioca. O polvilho carrega consigo todos os benefícios dessa raiz, ele é rico em carboidratos, vitamina B9 (ácido fólico), vitamina C, magnésio, manganês e cobre. Esse produto tem inúmeras utilizações por diferentes indústrias como a alimentícia, farmacêutica e têxtil. Ele tem uma consistência sólida em forma de pó fino branco e insípido, O produto deve ser armazenado em local seco e fresco e de acordo com as normas de BPF. Embalagem primária transparente, incolor, termossoldado contendo 25 kg líquida no saco. | Kg | 2.000 |
| 52 | QUEIJO MUSSARELA - Especificações: 1ª qualidade, fatiado no dia da entrega, fatias de aproximadamente 20g. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. o produto deverá apresentar validade máxima de 05 (cinco) dias a partir da data do seu processamento. Deve estar com temperatura adequada inferior a 10º C. | Kg | 500 |
| 53 | REPOLHO - Especificações: 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 e 1,5kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou | Caixa | 200 |

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

| | | | |
|----|--|-------|-----|
| | presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização em caixa com 20kg. Podendo ser orgânico. | | |
| 54 | SAL REFINADO - Especificações: Pct c/ 1kg Sal refinado - produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; informações nutricionais; Número de registro do produto no órgão competente; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. A embalagem primária deverá ser do tipo plástico resistente atóxico sem odor de 1 Kg. A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente com pacote contendo 30 kg. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. | Fardo | 60 |
| 55 | SARDINHA EM CONSERVA EM LATA E ÓLEO COMESTÍVEL - Especificações: Com peso líquido de 125 gramas. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, a qual deve cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Os ingredientes utilizados na sua elaboração deverão apresentar-se em boas condições. O produto deverá ser cozido, acondicionado em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados, e submetido a processos físico-químicos apropriados à espécie. O meio de cobertura deverá ser óleo comestível. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, e ter Aparência: própria, Cor: própria, Odor: próprio, Sabor: próprio, Textura: própria (caso o produto contenha a coluna vertebral e/ou espinha, devem ser de consistência friável). Embalagem: O produto deve referir SIF, e deverá ser acondicionado em lata em folhas de flandres com verniz sanitário, perfeitamente recravada, inviolável, cujo material não sofra alteração por ação do produto e ser isenta de ferrugem, falhas de estanhagem ou outros defeitos, com revestimento interno e externo adequado à perfeita conservação do produto, garantindo a sua integridade durante todo o prazo de validade estabelecido. Caixa com 50 unid. Validade mínima de 12 (doze) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | Caixa | 20 |
| 56 | TOMATE - Especificações: 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8cm, sem defeitos (podridão e podridão apical, passado, queimado, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e “de vez”), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização em caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 25 kg. Podendo ser orgânico. | Caixa | 150 |
| 57 | VINAGRE BRANCO - Especificações: Frasco de 750 (setecentos e | Caixa | 135 |

DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

| | | |
|--|--|--|
| cinquenta) ml, produzido da fermentação acética de vinho branco, produto translúcido e de cor, sabor e odor característicos. Embalagem frasco plástico com 750 ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, caixa com 12 unid. Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto. | | |
|--|--|--|

3.1. Da aquisição:

- () Serviço não continuado;
- () Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra;
- () Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra;
- (X) Material de consumo;
- () Material permanente / equipamento.

4. Dotação Orçamentária:

As despesas da referida aquisição correram por conta dos recursos do PNAE/FNDE e PEAE/PA exercício financeiro 2026.

5. Forma de Contratação Sugerida:

- (X) Modalidades da Lei n.º 14.133/2021;
- () Dispensa/Inexigibilidade;
- () Adesão à ARP de outro Órgão;
- () Chamada Pública, nos termos da Lei 11.947/2009, art. 14, § 1º.

6. Previsão para a contratação:

Estima-se que a presente contratação será finalizada no prazo de 90 (noventa) dias.

7. Local para entrega:

Secretaria Municipal de Educação de Faro/PA - Divisão do Programa de Alimentação Escolar – DPAE.

8. Indicação de outras contratações interdependentes ou vinculadas:

8.1. A solução apresentada necessita da aquisição interdependente de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para futura distribuição e preparo da merenda escolar, onde a mesma encontra-se em curso para a devida aquisição, e a aquisição de gás liquefeito de petróleo - GLP de 13kg destinados ao preparo da merenda escolar a qual se encontra em curso para ser realizada para o ano corrente.

8.2. Cumpre salientar que as referidas contratações ocorrem mediante processo em separado, esta.

8.3. Ademais, não se aplicam outras contratações e/ou despesas.



DIVISÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DPAE

9. Indicação dos integrantes da equipe de planejamento e fiscalização da contratação:

Planejamento:

- ✓ Iolene Cunha Pinto (Coordenadora da Divisão do Programa de Alimentação Escolar - DPAE) - Mat. 121086-6.
- ✓ Nêmera Adriana Batista Costa - Nutricionista RT - (Divisão do Programa de Alimentação Escolar - DPAE) - Mat. 122504-9

Responsável pela fiscalização do objeto:

- ✓ Iolene Cunha Pinto (Coordenadora da Divisão do Programa de Alimentação Escolar) – Mat. 121086-6.

Remetemos a solicitação em tela para apreciação e possível continuidade da aquisição ao Ilmo. Sr. Roosivelt Ireno Pimentel de Andrade - Secretário de Educação de Faro/PA designado pelo Decreto nº 003/2021-GP/PMF.

Segue em anexo, ETP e Análise de Risco.

Faro/PA, 05 de janeiro de 2026.



Iolene Cunha Pinto

Coord. Div. do Prog. Alimentação Escolar - DPAE
Portaria nº 008/2021 – GS/SEMED