



## TERMO DE CONTROLE DE QUALIDADE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Sirvo-me do presente para relatar a necessidade de abertura de procedimento de Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e Empreendedor Familiar Rural em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação Gurupá-PA, conforme especificações e quantidades relacionadas a seguir.

Informo, por oportuno que os itens listados foram definidos pelo departamento competente considerando os produtos adquiridos nos anos anteriores e que os quantitativos foram calculados levando em consideração o número de alunos matriculados na rede pública de ensino e prevendo a possibilidade de aumento de demanda, e solicito que, se possível, seja realizado procedimento onde tais quantidades possam ser gradualmente contratadas e utilizadas.

Assim sendo, considerando as necessidades já descritas, pedimos que seja providenciada a Chamada Pública para Aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e Empreendedor Rural.

ITEM	GENEROS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	TIPO	TOTAL
1	FARINHA DE MANDIOCA GROSSA	Fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas e devem apresentar crocância.  Validade mínima de 1 mês na data da entrega.	plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do	Kg	5.000
2	FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL	Produto oriundo da mandioca, livre de resíduos sólidos, e sujidades. Embalagem contendo data de fabricação, e prazo de validade acondicionadas suportando o transporte sem perder sua integridade.	3, 11	Kg	3.000



CNPJ: 04.876.397/0001-30 Avenida São Benedito, Centro CEP: 68.300-000

		Validade mínima de 1 mês na data da entrega.			
3	OVO DE GALINHA CAIPIRA	Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos.  Validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega.	Embalagem primária: caixas resistentes ao empilhamento de papelão, contendo 12 bandejas de papelão, plástico ou isopor.  Embalagem Secundária: bandejas de papelão resistente ao empilhamento, com capacidade para 30 ovos.	Und	131.320
4	PÃO CASEIRO SOVADO TIPO CHÁ	Pesando 50g, contendo: Sal, margarina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico, água, dispostos em embalagem plástica transparente, selado a quente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto,	e atóxico de primeiro	Kg	13.500





	1				
		prazo de validade, data de			
		embalagem, peso líquido.			
5	ABACATE IN NATURA	De primeira qualidade: tamanho grande; casca lisa; livres de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades e objetos estranhos. Com estrutura preservada, sem sinais de dano físico ou mecânico.  Com 70 % de maturação.	Caixa ou saca c/ até 20kg	Kg	200
6	ABÓBORA JACAREZINH O IN NATURA	De primeira qualidade: tamanho grande; casca lisa; livres de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades e objetos estranhos. Com estrutura preservada, sem sinais de dano físico ou mecânico.	Caixa ou saca c/ até 20kg	Kg	2.000
7	BANANA IN NATURA	De 1ª qualidade, tamanho médio, dos tipos Prata, Missouri, Branca ou Pacovan com 70% de maturação, sem danos físicas/mecânicos, casca íntegra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho.	Caixas resistentes.	Kg	10.000
8	CARIRU IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.  Embalagem secundária: caixa ou	Kg	200









		físicos ou mecânicos	saco plástico de primeiro		
		causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	uso atóxico com até 20 maços.		
9	CEBOLINHA IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.  Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	Kg	1.500
10	CHEIRO VERDE IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.  Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	Kg	2.000
11	CHICÓRIA IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes;	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.  Embalagem secundária: caixa ou	Kg	500







CNPJ: 04.876.397/0001-30 Avenida São Benedito, Centro CEP: 68.300-000

		brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.		
12	COUVE IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.  Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	Kg	1.000
13	JAMBU IN NATURA	Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos, sujidades, parasitas, larvas e fertilizantes; brilhantes, sem danos físicos ou mecânicos causados por insetos ou pelo transporte e manuseio; sem aspecto murcho ou com folhas despencando ou descoloridas.	Embalagem primária: sacola plástica c/ 1 maço cada, pesando no mínimo 500g cada.  Embalagem secundária: caixa ou saco plástico de primeiro uso atóxico com até 20 maços.	Kg	1.000
14	LARANJA REGIONAL IN NATURA	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos	Sacas pesando aproximadamente 20Kg.	Kg	10.000







		oriundos do manuseio e transporte.			
15	LIMÃO	A fruta deve ser firme,	· ·	Kg	2.000
	REGIONAL IN NATURA	limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração variando do verde ao verde-amarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 90% de maturação. 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.	aproximadamente 20Kg.		
16	MACAXEIRA IN NATURA	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 insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixa de papelão resistente ou saca pesando aproximadamente 20kg.	Kg	1.500
17	MAMÃO PAPAIA IN NATURA	A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração variando do verde ao verdeamarelado, aroma, cor e sabor típico da espécie,	Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg.	Kg	5.000







		em perfeito estado de			
		desenvolvimento. Com 70% de maturação. 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.			
		•			
18	MELANCIA IN NATURA	Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. 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.	Podem vir soltas dentro do transporte desde que esteja limpo e higienizado.	Kg	8.000
19	PEPINO IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso c/ até 5kg	Kg	3.500
20	PIMENTINHA VERDE REGIONAL IN NATURA	In natura, de 1ª qualidade firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico, da espécie,	Acondicionados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso c/ até 5kg	Kg	1.800







		em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.			
21	POLPA DE ACEROLA IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.  Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	3.000
22	POLPA DE AÇAÍ CONGELADA OU IN NATURA	Caroço higienizado e embalado de forma correta ou Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	12.000







		legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.  Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.			
23	POLPA DE GRAVIOLA IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.  Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	2.000
24	POLPA DE GOIABA IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura,	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	3.500







		Pecuária e Abastecimento. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.			
25	POLPA DE MARACUJÁ IN NATURA CONGELADA	selecionada, contendo	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	2.500
26	POLPA DE CAJU IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	2.500





27	POLPA DE ABACAXI IN NATURA CONGELADA	Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.  Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	2.500
		legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.  Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.			
28	POLPA DE CUPUAÇU IN NATURA CONGELADA	Pasteurizada, selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg.	Kg	3.000





CNPJ: 04.876.397/0001-30 Avenida São Benedito, Centro CEP: 68.300-000

29	POLPA DE BACURI IN NATURA CONGELADA	selecionada, contendo como ingrediente somente a fruta. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.	Plástica atóxica, termossoldada de 1Kg	Kg	3.000
30	PUPUNHA IN NATURA	Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.  A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimento, com	Caixas resistentes.	Kg	11.000
		coloração variando do verde ao verde-amarelado/alaranjado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 80% de maturação. 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.			







31	TUCUPI IN	Alimento derivado da	Acondicionado em	LT	2.000
• •	NATURA	mandioca, resfriado	garrafa pet de 02 litros		2.000
		(temperatura entre 0°C e	J		
		7°C). A embalagem			
		deverá manter as			
		características originais			
		do produto e ser resistente			
		ao manuseio e transporte.			
		Não deverão conter			
		sujidades, parasitas,			
		fragmentos de insetos e			
		pedaços das partes do			
		vegetal. Não serão aceitos			
		o uso de corantes e			
		realçadores de sabor,			
		emulsificantes,			
		espessantes e outras			
		substâncias que			
		diminuam a tensão			
		interfacial entre as duas			
		fases, alterando a			
		composição original do			
		tucupi. Validade de 30			
		(trinta) dias após data de			
		fabricação.			
32	FRANGO	Inteiro resfriado, sem	Embalagem primária:	Kg	10.000
	CAIPIRA	miúdos, sem tempero,			
		embalado individualmente	Plástica, atóxica,		
		em sacos plásticos de	termossoldado,		
			resistente, de até 3kg.		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por	· ·		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do	· ·		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e	· ·		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de	resistente, de até 3kg.		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:  Caixa de papelão		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango.,	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:  Caixa de papelão		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango., consistência firme, não	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:  Caixa de papelão		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango., consistência firme, não amolecida e cor	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:  Caixa de papelão		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango., consistência firme, não amolecida e cor característica, sem	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:  Caixa de papelão		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango., consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:  Caixa de papelão		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango., consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas,	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:  Caixa de papelão		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango., consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:  Caixa de papelão		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango., consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:  Caixa de papelão		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango., consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:  Caixa de papelão		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango., consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:  Caixa de papelão		
		em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2kg por frango, com a marca do fabricante, do produto e registro nos Órgãos de inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango., consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As	resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária:  Caixa de papelão		





Prefeitura Municipal de Gurupá Estado do Pará CNPJ: 04.876.397/0001-30 Avenida São Benedito, Centro CEP: 68.300-000

	Vigilância Sanitária e		
	recomendações do		
	Ministério da Agricultura.		

GURUPÁ/PA, 27 de janeiro de 2025.

LUCIANY G DOS SANTOS RICARDO NUTRICIONISTA CRN: 16847

