



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

**DOCUMENTO OFICIALIZAÇÃO DE DEMANDA (DOD)**

<b>Sector Requisitante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – CORDENAÇÃO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b>	
<b>Responsável pela Demanda: ANA JÚLIA COSTA DIAS NUTRICIONISTA RT/SEMED- CRN7 3268</b>	
<b>E-mail: <a href="mailto:aj.dnutri@gmail.com">aj.dnutri@gmail.com</a></b>	<b>Telefone: (91) 985670596</b>

INFORMAÇÕES DO OBJETO	
TIPO DO ITEM	
<b>SERVIÇO:</b>  ( ) Continuada ( ) Não continuada	<b>BENS:</b>  ( X ) Comuns
<b>Descrição do Objeto:</b> AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS ORIUNDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA COMPOR O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA DE ENSINO MUNICIPAL E ESTADUAL DO MUNICÍPIO DE CAPANEMA /PA, CONTEMPLADAS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE PARA O EXERCÍCIO 2026.	
<b>JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:</b> <p>A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com fornecimento às unidades da rede pública municipal de ensino, visando assegurar o atendimento nutricional adequado aos alunos da educação básica, em conformidade com as diretrizes do programa e com a legislação vigente.</p> <p>A Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, em seu art. 14, estabelece que os recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE para execução do PNAE devem ser utilizados, prioritariamente, na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, com foco na promoção da segurança alimentar, no desenvolvimento sustentável e no fortalecimento da economia local.</p> <p>Com o advento da Lei nº 15.226/2025, sancionada pelo Presidente da República, Luiz Inácio Lula da Silva, houve relevante alteração na Lei nº 11.947/2009, ampliando o percentual mínimo obrigatório de aplicação dos recursos do PNAE na compra direta da agricultura familiar, que passou de 30% para 45%, com vigência a partir de 1º de janeiro de 2026. Tal modificação normativa reforça a política pública de incentivo à produção local de alimentos, à inclusão produtiva de agricultores familiares e ao fortalecimento de sistemas alimentares sustentáveis.</p> <p>Nesse contexto, a contratação ora justificada visa assegurar o cumprimento do novo percentual legal mínimo, adequando o planejamento da Administração Municipal às exigências atualizadas do PNAE, de modo a garantir a regularidade da execução do programa, a adequada aplicação dos recursos públicos e a observância dos princípios da legalidade, eficiência, planejamento e interesse público.</p> <p>A aquisição dos gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar encontra-se disciplinada no Capítulo V da Resolução FNDE nº 06/2020, a qual regulamenta os procedimentos para operacionalização do PNAE e autoriza a realização da compra por meio de Chamada Pública, configurando hipótese de dispensa de licitação, quando atendidos os requisitos previstos no art. 14 da Lei nº 11.947/2009 e nos arts. 29 a 49 da referida Resolução.</p>	



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A Chamada Pública, no âmbito do PNAE, caracteriza-se como um procedimento administrativo formal, simplificado e específico, destinado exclusivamente à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, assegurando transparência, isonomia, ampla participação dos produtores locais e respeito às diretrizes nutricionais estabelecidas pelo programa.

Ademais, a priorização da agricultura familiar contribui diretamente para:

- o desenvolvimento socioeconômico local e regional;
- a geração de renda no meio rural;
- a valorização de hábitos alimentares saudáveis e culturalmente adequados;
- o fornecimento de alimentos frescos e de qualidade à rede pública de ensino.

Diante do exposto, resta plenamente justificada a contratação para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, por meio de Chamada Pública, como medida necessária, legal e estratégica para o fiel cumprimento do PNAE, em consonância com a Lei nº 11.947/2009, a Lei nº 15.226/2025, a Resolução FNDE nº 06/2020 e os princípios que regem a Administração Pública.

DETALHAMENTO DOS ITENS:

	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	<b>ABÓBORA IN NATURA</b> <i>Especificação:</i> O legume deve estar para o consumo devem ser procedentes de espécies vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. A abóbora deverá ser entregue após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrútiis como as frutas "in natura". <b>ROTULAGEM</b> - Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.	4.630	QUILO
2	<b>ALFACE IN NATURA</b> <i>Especificação:</i> , tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões pesando no mínimo 480 e no máximo 500g	8.000	MAÇO
3	<b>BANANA IN NATURA</b> <i>Especificação :</i> Fruto fresco, tendo atingido o grau médio de maturação do tamanho especificado, de 5kg, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	52.095	QUILO
4	<b>BATATA DOCE</b> <b>BATATA DOCE</b> - A Batata doce é uma raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Características - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios. Solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica	2.315	QUILO



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura" como raízes e tubérculos. <b>EMBALAGEM PARA TRANSPORTE</b> Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).		
5	<b>CHEIRO-VERDE IN NATURA</b>	8.000	MAÇO
	<i>Especificação:</i> Maços grandes, volumosos, folhas verdes 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.		
6	<b>COUVE IN NATURA</b>	8.000	MAÇO
	<i>Especificação:</i> Cada maço deve ter 500g. Couve fresca, firme, com coloração verde escuro e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de insetos e resíduos de fertilizantes, de colheita recente		
7	<b>CHICÓRIA</b>	2.894	MAÇO
	<i>Especificação:</i> Maços médios, 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. <b>Pesando no mínimo 480g e no máximo 500g cada.</b>		
8	<b>CARIRU</b>	2.315	MAÇO
	<i>Especificação:</i> 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. <b>Pesando no mínimo 500g cada.</b>		
9	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b>	11.576	QUILO
	<i>Especificação:</i> Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e em seguida moída e peneirada e isentas de corantes e do radical cianeto. Não podem estar úmidas, de cor escura, fermentadas ou rançosas. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> - Aspecto: grossa e seca. - Cor: amarelada. - Odor e sabor: característicos. <b>PRAZO DE VALIDADE</b> O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. Deve apresentar a Certificação para produtos de origem vegetal- fornecido pela ADEPARÁ. <b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ ou deterioração. <b>ROTULAGEM</b> 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: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.		
10	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b>	4.680	QUILO
	<i>Especificação:</i> a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b> a		



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	farinha de tapioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente, contendo peso líquido de 200 g. Apresentando a <b>Certificação para produtos de origem vegetal, emitida pela ADEPARÁ. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> saco de polietileno pesando 8KG, com 40 unidades de 200g.		
11	<b>FELJÃO CAUPI</b> <i>Especificação:</i> - Feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote, nome da Associação ou Cooperativa.	2.604	QUILO
12	<b>FRANGO CAIPIRÃO</b> <i>Especificação:</i> A ave deve apresentar-se sem pé e sem cabeça, limpa, sem vísceras, sem penas. Deve ter aspecto saudável sem manchas esverdeadas ou traços de decomposição ou líquidos orgânicos aparentes. Embalagem primária: individual em sacos plásticos de polietileno lisa. Devem ser entregues congelados. Embalagem plástica individual contendo SIF, SIE, SIM ou SELO ARTESANAL.	11.576	QUILO
13	<b>GOMA DE TAPIOCA</b> <i>Especificação:</i> Massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada, de cor branca sem resíduos de sujidades. <b>EMBALAGEM:</b> saco plástico a vácuo transparente, resistente, bem vedada, contendo 1k, isento de qualquer substância estranha e nocivo. <b>Com certificação para produto vegetal ADEPARÁ.</b> Validade: 7 dias entre a produção e a entrega para o Departamento.	2.315	QUILO
14	<b>GOIABA IN NATURA</b> <i>Especificação:</i> goiaba vermelha. Sub grupo verde amarelada. As goiabas deverão apresentar as características bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. As goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas uniformes. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado o produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas	7.235	QUILO
15	<b>LIMÃO TAITI IN NATURA</b> <i>Especificação:</i> De primeira qualidade, com tamanhos médio e coloração regulares, sem deterioração ou enfermidades, grau médio de amadurecimento, com casca sã e sem ruptura ou danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	2.894	QUILO
16	<b>JAMBU</b> <i>Especificação:</i> Maços grandes, volumosos, folhas íntegras e limpas; isenta de material terroso e unidade 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, maço de 500g	3.000	MAÇO
17	<b>MILHO VERDE</b> <i>Especificação:</i> O milho verde deve ser entregue em espiga com palha. Os grãos devem estar bem desenvolvidos, porém macios e leitoso. As espigas de milho devem ser recém colhido e estar livres de sujidades, contaminação por insetos, lagartos e danos mecânicos. Em sacos reforçado de rafia, contendo 100 unidades.	28.942	UNIDADE
18	<b>MAMÃO</b> <i>Especificação:</i> Fruto de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos, larva e lesão física.	6.946	QUILO
19	<b>MELANCIA</b> <i>Especificação:</i> Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, no mínimo de 8kg, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e	28.942	QUILO



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico.		
20	<b>PIMENTINHA VERDE IN NATURA</b> <i>Especificação</i> : - Produto in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem lesões físicas, cor verde, isenta de substâncias terrosas, sem sujidades, parasitas, larvas.	1.447	QUILO
21	<b>PEPINO</b> <i>Especificação</i> : Do tipo japonês, produto limpo, de boa qualidade sem defeito, aroma e sabor característico da variedade, cor e tamanho uniformes. Sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente. Acondicionado em saco plástico atóxico, transparente e resistente. Isentos de sujidades. O saco deve conter 10kg.	4.341	QUILO
22	<b>TANGERINA</b> <i>Especificação</i> : Com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, grávida, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas.	4.630	QUILO
23	<b>TUCUPI</b> <i>Especificação</i> : Líquido de cor amarela forte; extraído da raiz da mandioca descascada; ralada e espremida; embalagens de 1 litro; devidamente registrado em órgão fiscalizador, ou ainda - contendo data de fabricação e validade, identificação da procedência; lote; informações nutricionais e orientações de conservação. exclui-se o recebimento de produto com a presença de sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes do vegetal, e também sinais de fermentação no respectivo produto deve ser embalado corretamente, em sacos plásticos atóxicos, transparentes, de modo a manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte.	6.844	LITRO
24	<b>POLPA DE FRUTA SABOR ACEROLA</b> POLPA DE FRUTA- Polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR ACEROLA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas; através de processos tecnológicos e sanitários adequados. Ingredientes: fruta e água. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Embalagem primária: saco plástico em Polietileno sem furos. Descrição com data de fabricação e validade em local visível, segundo a legislação vigente. <b>E Possuir certificação para produtos de origem vegetal- ADEPARÁ.</b> Ou ainda, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA. Prazo de validade 12 meses. A Embalagem secundária: plástico flexível, resistente, de polietileno e contendo até 20kg de polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes.	25.214	QUILO
25	<b>POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI</b> POLPA DE FRUTA- Polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada sabor ABACAXI. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. Ingredientes: fruta e água. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Embalagem primária: saco plástico em Polietileno sem furos. Descrição com data de fabricação e validade em local visível, segundo a legislação vigente. <b>E Possuir certificação para produtos de origem vegetal- ADEPARÁ.</b> Ou ainda, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA. Prazo de validade 12 meses. A Embalagem secundária: plástico flexível, resistente, de polietileno e contendo até 20kg de polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes. Possuir certificação para produtos de origem vegetal- ADEPARÁ. Ou ainda, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA.	25.214	QUILO
26	<b>POLPA DE FRUTA SABOR CAJU</b>	25.214	QUILO



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

	<p><b>POLPA DE FRUTA-</b> Polpa de fruta congelada em embalagem de 100g cada <b>SABOR CAJU</b>. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. Ingredientes: fruta e água. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Embalagem primária: saco plástico em Polietileno sem furos. Descrição com data de fabricação e validade em local visível, segundo a legislação vigente. <b>E Possuir certificação para produtos de origem vegetal- ADEPARÁ.</b> Ou ainda, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA.</p> <p>Prazo de validade 12 meses.</p> <p>A Embalagem secundária: plástico flexível, resistente, de polietileno e contendo até 20kg de polpa.</p> <p>Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes</p>		
27	<b>POLPA DE FRUTA SABOR CAJU</b>	25.214	QUILO
	<p><b>POLPA DE FRUTA-</b> Polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, <b>SABOR GOIABA</b>. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. Ingredientes: fruta e água. Deve ser isenta de contaminação e de aditivos como corantes, conservantes, espessantes, açúcares e xaropes. Embalagem primária: saco plástico em Polietileno sem furos. Descrição com data de fabricação e validade em local visível, segundo a legislação vigente. <b>E Possuir certificação para produtos de origem vegetal- ADEPARÁ.</b> Ou ainda, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento- MAPA.</p> <p>Prazo de validade 12 meses.</p> <p>A Embalagem secundária: plástico flexível, resistente, de polietileno e contendo até 20kg de polpa.</p> <p>Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor de acordo com as legislações vigentes.</p>		
28	<b>POLPA DE AÇAÍ CONGELADA</b>	25.214	QUILO
	<p><b>Especificação:</b> Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, e congelada, para preparações nutritivas e deliciosas e bebidas vitamínicas. Produto embalado, congelado e pasteurizado uma aparência densa. submetido ao processo de branqueamento, que consiste em tratamento térmico (o produto deve passar por água em temperatura de 80 a 90 °c e em seguida resfriado em água de temperatura ambiente) para controle etiológico. não serão aceitos o uso de corantes e realçadores de sabor, emulsificantes, espessante e outras substâncias que alterem a composição original do produto. deverá ser entregue em embalagem de resina termoplástica da família dos poliésteres: contendo informações nutricionais (macro e micronutrientes), ingredientes, data de fabricação, validade e tempo de consumo após aberto. o produto deve ser livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. originário de estabelecimento com selo de inspeção municipal (s.i.m) e/ou selo de inspeção sanitária (s.i.f.) e/ou registro na adepara. A embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em polietileno sem furos. açaí médio ou regular (tipo b). é a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 12% de sólidos totais. Embalagem de 1 kg.</p>		

**RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:**

Certifico que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da contratação do presente documento.

Capanema, em 08 de Dezembro de 2025.



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

*Ana Júlia C. Dias*  
NUTRICIONISTA  
CRN 73268

*Ana Júlia Costa Dias*  
**ANA JÚLIA COSTA DIAS**  
NUTRICIONISTA RT/SEMED- CRN7 3268

De acordo:

*Walcylene Cardoso Costa*  
**WALCYLENE CARDOSO COSTA**  
Secretária Municipal de Educação  
Decreto nº 280/2025