



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SALVATERRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DE DEMANDA (DOD)

Sector Requisitante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	
Responsável pela Demanda: MARIA DAS GRAÇAS OLIVEIRA DE CASTRO – Secretária Municipal	
INFORMAÇÕES DO OBJETO	
TIPO DO ITEM	
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO: () Continuoado () Não continuado	FORNECIMENTO DE MATERIAL: (X) Consumo () Permanente
Descrição do Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por meio da Secretaria Municipal de Educação, visando garantir uma alimentação escolar adequada, promovendo o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento dos estudantes, além de incentivar ações de educação alimentar e nutricional no Município de Salvaterra/PA.	
JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:	
A presente justificativa tem como finalidade demonstrar a necessidade da contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por meio da Secretaria Municipal de Educação do Município de Salvaterra/PA. Essa medida visa garantir uma alimentação escolar adequada, promovendo o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento dos estudantes, além de incentivar ações de educação alimentar e nutricional, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida dos alunos da rede pública municipal de ensino. A alimentação escolar desempenha um papel essencial no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, sendo um fator determinante para a redução da evasão escolar e para o fortalecimento de hábitos alimentares saudáveis. A oferta regular de refeições balanceadas e de qualidade impacta diretamente o desempenho acadêmico dos alunos, assegurando melhores condições para a aprendizagem e contribuindo para o cumprimento do direito fundamental à educação. A contratação do fornecimento de gêneros alimentícios para o PNAE está fundamentada em um conjunto de normativas que garantem a oferta de uma alimentação escolar saudável e de qualidade. Dentre as principais normativas aplicáveis, destacam-se: • Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, estabelecendo que os recursos financeiros devem ser aplicados na aquisição de produtos que garantam uma alimentação variada, saudável e segura;	

- **Resolução CD/FNDE nº 6/2020**, que define as diretrizes para a execução do PNAE e determina os critérios nutricionais e operacionais para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar;
- **Lei nº 14.133/2021**, que rege as contratações públicas, assegurando a economicidade, a eficiência e a transparência nos processos de aquisição de bens e serviços;
- **Resolução CFN nº 465/2010**, que dispõe sobre a atuação do nutricionista no âmbito do PNAE, reforçando a importância da oferta de alimentos equilibrados nutricionalmente;
- **Diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)**, que estabelecem parâmetros para a execução dos recursos destinados à alimentação escolar;
- **Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**, que regulam os padrões sanitários e de segurança alimentar para a comercialização e distribuição de gêneros alimentícios.

O Município de Salvaterra/PA atende a um número expressivo de estudantes da rede pública municipal de ensino, distribuídos em unidades escolares localizadas tanto na zona urbana quanto na zona rural. A alimentação escolar constitui um dos principais incentivos para a frequência dos alunos às aulas, sendo, em muitos casos, a principal refeição do dia para crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social.

Atualmente, a Administração Municipal não dispõe de estrutura própria suficiente para a aquisição, o armazenamento e a distribuição dos gêneros alimentícios em escala adequada para suprir a demanda das unidades escolares. Além disso, a logística de aquisição direta de insumos, aliada à necessidade de cumprimento dos padrões nutricionais e sanitários exigidos pelo PNAE, requer a contratação de uma empresa especializada que possa fornecer os alimentos de maneira regular, segura e eficiente.

A contratação de empresa especializada se justifica pelos seguintes fatores:

- **Regularidade e eficiência na distribuição:** A aquisição dos gêneros alimentícios por meio de uma empresa especializada garante o fornecimento contínuo e adequado às necessidades das escolas, evitando desabastecimento e prejuízos à oferta da merenda escolar;
- **Qualidade e segurança alimentar:** A empresa contratada deverá fornecer produtos dentro dos padrões exigidos pelos órgãos reguladores, garantindo a qualidade dos alimentos servidos aos estudantes;
- **Cumprimento das diretrizes nutricionais:** A oferta dos alimentos deverá seguir as exigências do PNAE, atendendo às necessidades nutricionais dos alunos conforme estabelecido pelos profissionais da área de nutrição;

- **Otimização dos recursos públicos:** A contratação possibilita maior controle sobre os custos e reduz desperdícios, garantindo maior eficiência na aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar;
- **Impacto social e educacional:** A alimentação escolar influencia diretamente a capacidade de aprendizagem dos alunos, contribuindo para um melhor rendimento acadêmico e para a redução da evasão escolar;
- **Promoção da educação alimentar e nutricional:** O fornecimento de alimentos saudáveis contribui para a formação de hábitos alimentares adequados, prevenindo doenças relacionadas à má alimentação e promovendo a saúde dos estudantes.

A Administração Municipal avaliou a viabilidade de outras alternativas para o fornecimento da alimentação escolar, incluindo a aquisição direta dos alimentos e a utilização de uma estrutura própria para armazenamento e distribuição. No entanto, essa opção se mostrou inviável devido aos seguintes fatores:

- **Infraestrutura inadequada:** O município não dispõe de armazéns equipados para a estocagem dos gêneros alimentícios em grande escala, o que poderia comprometer a qualidade e a segurança alimentar dos produtos.
- **Logística complexa:** A distribuição dos alimentos para todas as unidades escolares, especialmente aquelas localizadas em áreas de difícil acesso, exige um planejamento logístico que demanda estrutura e pessoal especializado.
- **Custo elevado:** A aquisição direta e o gerenciamento de toda a cadeia de abastecimento gerariam custos elevados com transporte, armazenamento, controle sanitário e manutenção dos estoques, tornando a contratação de empresa especializada a opção mais eficiente e econômica.

Com a contratação da empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para o PNAE, espera-se alcançar os seguintes benefícios para a rede pública municipal de ensino de Salvaterra/PA:

- Garantia de uma alimentação saudável e equilibrada para todos os alunos da rede pública;
- Melhoria na qualidade da merenda escolar, impactando positivamente o aprendizado e o desenvolvimento das crianças e adolescentes;
- Redução da evasão escolar, uma vez que a alimentação de qualidade é um incentivo para a permanência dos estudantes nas escolas;

- Cumprimento das exigências nutricionais e sanitárias estabelecidas pelos órgãos reguladores, assegurando que os alimentos servidos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar;
- Maior eficiência na gestão dos recursos públicos, promovendo a transparência e a economicidade na aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar.

Diante do exposto, fica evidenciada a necessidade da contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para atender ao PNAE no Município de Salvaterra/PA. Tal medida garantirá a segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede pública municipal, promovendo melhores condições para seu desenvolvimento e aprendizagem, em conformidade com as políticas públicas de educação e saúde. Além disso, a contratação permitirá a otimização dos recursos públicos, assegurando maior eficiência na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar e fortalecendo o compromisso do município com a qualidade da educação e o bem-estar dos alunos.

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.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇÚCAR BRANCA TIPO CRISTAL	FARDO	500

Especificação: embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação, validade e número do lote. Rotulagem contendo, no mínimo, as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem primária: saco plástico polietileno de 1kg. Embalagem Secundária: Fardo plástico transparente de 30x1 kg. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, 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. Não inferior a 120 dias. Fardo fechado com 30kg.

2	AÇÚCAR MASCAVO	FARDO	60
---	----------------	-------	----

Especificação: embalagem plástica primária contendo 1 kg do produto. Embalagem Secundária: Fardo plástico transparente de 10 kg, 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. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Não inferior a 120 dias. Fardo fechado com 10kg.

3	ALMONDEGA DE CARNE AO MOLHO	CAIXA	100
---	-----------------------------	-------	-----

Especificação: Almôndega enlatada, ao molho de tomate, acondicionada em latas de 830g. Carne mecanicamente separada de aves, água e carne bovina, miúdos bovinos (coração), proteína de soja, sal, fécula de mandioca, condimentos pré-preparado para salsicha. Sem glúten, deverá ter fechamento em lata, apresentar rótulo de acordo com as normas da ANVISA. Deve constar número de lote, data de fabricação e/ou validade. Caixa contendo 12 unidades.

4	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, CRU.	FARDO	500
---	---------------------------------	-------	-----

Especificação: Polido, longo fino, tipo 1, integro, sem sujidades ou presença de pragas, com cor e odor característico próprio. Embalagem primária em saco plástico de 1kg, limpo, transparente, atóxico e resistente, deverá conter externamente dados de identificação, data de validade, procedência, informações nutricionais, número de lote e quantidade do produto. Embalagem secundária plástica contendo 30kg, ambas não violadas por pragas ou ação mecânica. Fardo fechado com 30kg.

5	ARROZ TIPO 2 LONGO FINO	FARDO	200
---	-------------------------	-------	-----

Especificação: tipo 2, subgrupo polido, classe longo fino, de boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem: Primária: saco plástico polietileno de 1kg. Secundária: Fardo plástico transparente de 30kg. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, 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. Não inferior a 120 dias. Fardo fechado com 30kg.

6	AVEIA EM FLOCOS FINO	CAIXA	600
---	----------------------	-------	-----

Especificação: embalagem apropriada de 200g, acondicionados em caixa de papelão. Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Não inferior a 120 dias. Caixa contendo 20 unidades de aveia 200g.

7	BISCOITO ÁGUA E SAL	CAIXA	500
---	---------------------	-------	-----

Especificação: Com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar invertido, amido de milho, soro de leite, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante (lecitina de soja), fibra de aveia, fermento biológico e melhoradores de farinha (protease e xilanase). Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, contendo 20 pacotes. Deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data

de validade e quantidade do produto. Não inferior a 120 dias. Caixa contendo 20 pacotes de 400g c/ embalagem original de fábrica.

8	BOLACHA DOCE MARIA	CAIXA	400
Especificação: Isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Pode conter traços de leite e glúten. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 400 gramas com procedência, registro, ingredientes e informação nutricional no rótulo. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Não inferior a 120 dias. Caixa contendo 20 pacotes de 400g c/ embalagem original de fábrica.			
9	BOLACHA DOCE ROSQUINHA	CAIXA	400
Especificação: Isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Embalagem deve conter ingredientes, informações nutricionais no rótulo. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 400g. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Não inferior a 120 dias. Caixa contendo 30 pacotes de 400g c/ embalagem original de fábrica.			
10	BOLACHA DOCE ROSQUINHA (SEM LACTOSE)	CAIXA	50
Especificação: Isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Embalagem deve conter ingredientes (sem lactose), informações nutricionais no rótulo. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 400g. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Não inferior a 120 dias. Caixa contendo 30 pacotes de 400g c/ embalagem original de fábrica.			
11	CACAU EM PÓ	UNIDADE	2.500
Especificação: produto 100% natural. Isento de outros ingredientes. Sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans. Acondicionado em embalagem plástica contendo 500g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Não inferior a 120 dias. 1 unidade de 500g			
12	CAFÉ EM PÓ TORRADO	CAIXA	400
Especificação: Tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra, sem estufamento, com vácuo preservado. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Embalagem primária: Empacotado a vácuo, pacote contendo 250g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 5kg com 20 unidades.			

13	CANELA EM PÓ	CAIXA	50
Especificação: Apresentando em pó fino homogêneo; com aspecto cheiro aromático e sabor próprio, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigente (ANVISA, SIF e outras). Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Contendo 50g e acondicionadas em caixa de papelão com 20 unidades.			
14	CANJICA DE MILHO BRANCO	FARDO	80
Especificação: contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Após cozimento deverá manter-se macia. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Fardo plástico transparente de 20kg. Embalagem plástica de 500g. Não inferior a 120 dias. Fardo contendo 20 unidades de 500g cada pacote)			
15	CHARQUE BOVINO PONTA DE AGULHA (SEM NITRITO E NITRATO)	UNIDADE	1.000
Especificação: Charque bovino dianteiro, curada, seca a base: carne bovina, sal, em embalagem em polietileno atóxico transparente tipo à vácuo, acondicionado em embalagem de 1kg. NÃO SERÁ ACEITO JERKED BEEF. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e selo da Inspeção Federal (SIF). Embalagem secundária caixa de papelão totalizando até 30 Kg.			
16	COLORÍFICO EM PÓ	FARDO	400
Especificação: Colorau ou Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intensa, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, contendo no máximo 10% de sal. Livre de sujidade ou matéria estranha. Embalagem de 100g, de polietileno atóxico, transparente, resistente e registrado no MS de acordo com a RDB nº276/2005. Fardo plástico transparente com 10 pacotes de 100g. Não inferior a 120 dias			
17	FEIJÃO PRETO TIPO 1	FARDO	250
Especificação: Tipo 1, preto, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Em fardo plástico transparente com 30 unidades, totalizando 30 Kg de peso líquido. 1º Qualidade.			
18	FEIJÃO RAJADO CARIOQUINHA TIPO 1	FARDO	450
Especificação: TIPO I, carioquinha, in natura, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, claro, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, livre de umidade, secos, embalagem plástica de 01 kg contendo IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO. Validade			

mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Em fardo plástico transparente com 30 unidades, totalizando 30 Kg de peso líquido. 1º Qualidade.

19	FARINHA DE MILHO FLOCADA	FARDO	100
<i>Especificação: Flocos de milho amarelo, pré-cozida, preparo para cuscuz, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Fardo plástico transparente 15kg. Embalagem de 500g. Não inferior a 120 dias. Fardo contendo 30 unidades de 500g.</i>			
20	FARINHA DE TAPIOCA S/COCO	FARDO	200
<i>Especificação: Granulada, natural. No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação. As seguintes informações deverão ser impressas pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto está acondicionado: nome e/ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, peso, composição, data de fabricação ou lote, data de validade. Embalagem plástica transparente com 20 pacotes de 200g. Não inferior a 120 dias. Fardo contendo 20 pacotes de 200g.</i>			
21	FARINHA DE TRIGO C/ FERRO E S/ FERMENTO	FARDO	50
<i>Especificação: Tipo I. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta embalagem com 01 Kg. As seguintes informações deverão ser impressas pelo fabricante, diretamente na embalagem em que o produto estiver acondicionado: nome e/ou CNPJ do fabricante, marca do produto, endereço, peso, composição, data de fabricação ou lote, data de validade, normas vigentes e registros nos órgãos competentes. Fardo plástico transparente de 10kg. Não inferior a 120 dias. Fardo contendo 10 unidades de 1kg cada.</i>			
22	LEITE EM PÓ INTEGRAL	FARDO	1.000
<i>Especificação: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral. Composto 100% de leite. Deverá conter somente proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas. O leite em pó, não deverá possuir aditivos químicos como corantes, estabilizantes ou outras substâncias artificiais. Embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos e não violados, resistentes, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionado em fardo lacrado, integro e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, qualidade do produto e número do registro. Não podendo ser composto lácteo. Fardo com 50 pacotes, sendo cada pacote com 200 gramas. Não inferior a 120 dias. FARDO contendo 50 pacotes de 200g cada.</i>			

23	LEITE UHT SEM LACTOSE	CAIXA	30
Especificação: Leite UHT, enzima lactase, estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Sem adulterações, conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT. Suas condições deverão estar livre de parasitas e de qualquer substância nociva. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. Embalagem tetrapak esterilizada e hermeticamente fechada. Caixa de papelão com 12 embalagens de 1 litro. Não inferior a 120 dias. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro cada.			
24	LOURO SECO (EM FOLHAS)	FARDO	60
Especificação: Condimento designado louro, desidratado. Embalagem plástica, transparente e resistente. Características: folha seca, cor pardacenta, sabor e cheiro próprios. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 170g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. (Especificar o valor referente ao Fardo com 12 embalagens de 170g. Não inferior a 120 dias.			
25	MACARRÃO PARAFUSO	FARDO	300
Especificação: Tipo parafuso, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em fardo plástico transparente contendo 10 pacotes de 500g cada 1º Qualidade.			
26	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE	FARDO	1.100
Especificação: Tipo espaguete, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em fardo plástico transparente contendo 10 pacotes de 400g cada 1º Qualidade.			
27	MACARRÃO TIPO PENNE	FARDO	200
Especificação: Macarrão tipo penne, com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem contendo os ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em fardo plástico transparente contendo 10 pacotes de 500g cada 1º Qualidade.			
28	MASSA P/ SOPA (PARAFUSO)	FARDO	800
Especificação: Massa de sêmola com ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Com ausência de larvas, parasitas ou sujidades. Rotulagem de acordo com a legislação			

vigente. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes. Fardo plástico transparente de 10kg. Embalagem plástica de 500g. Não inferior a 120 dias. Fardo contendo 10kg de 500g cada.

29	MARGARINA C/ SAL	CAIXA	50
Especificação: De origem animal com sal, de 1ª linha. Produto produzido basicamente a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, leite e seus constituinte, sal (cloreto de sódio máximo de 3% sobre o peso do produto), água, vitamina A e outras substâncias permitidas desde que mencionada. O produto deve conter mínimo de 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto. Deverá apresentar aspecto homogêneo e uniforme em cor amarelada, sabor próprio, sem ranço, mofo ou derretimento. Caixa contendo 24 unidades de 250g cada.			
30	MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO S/SAL (65% DE LIPÍDEOS)	CAIXA	30
Especificação: A base de óleos vegetais e líquidos hidrogenados/água/sal/leite em pó reconstituído/Vit.A(15000 UI/kg)/beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural/corante natural de urucum/dircuma, embalado em potes plásticos, fechados, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa contendo 24 unidades de 250g cada.			
31	ÓLEO DE SOJA REFINADO	CAIXA	150
Especificação: Refinado, obtido de matéria prima vegetal, aspectos lípidos, cor e odor característicos, isento de substância estranhas a sua composição. Embalagem tipo pet de até 900 ml. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Caixa contendo 20 unidades de 900ml cada.			
32	OVO	CAIXA	60
Especificação: Ovo branco, classe A, médio no mínimo 50 gramas por unidades. Livre de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, odor e sabor anormais, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Livre de rachaduras e sujidades anormais na casca, acondicionado em bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades e protegidos. Conter data de embalagem e validade, carimbo do SIF e nome do produtor, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas. Caixa contendo 12 Cubas com 30 unidas cada, totalizando 360 ovos.			
33	SAL REFINADO IODADO	FARDO	40
Especificação: Refinado, iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem: primária plástica transparente, atóxica resistente, comportando 1 kg. Fardo contendo 30 unidades, contabilizando totalizando 30 Kg, em plásticos transparentes.			
34	VINAGRE DE ALCOOL	CAIXA	70

Especificação: Garrafa plástica de 500 mL, acondicionada em caixa de papelão com até 12 garrafas. Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Valor energético 3 kcal, carboidratos 0,028 g, proteínas 0,6g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibras 0g e sódio 0g. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação. Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. Com validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega. Caixa contendo 12 Garrafas com 500ml cada.

35	PÃO FRANCÊS	UNIDADE	20.000
<i>Especificação :Unidades de pelo menos 50g, feitos a partir da farinha de trigo enriquecida, fermento biológico e sal. Livre de agentes físicos, químicos ou biológicos.</i>			
36	PÃO DE CHÁ	UNIDADE	20.000
<i>Especificação:Unidades de pelo menos 50g, feitos a partir da farinha de trigo enriquecida, fermento biológico e sal. Livre de agentes físicos, químicos ou biológicos.</i>			
37	PÃO DE HAMBÚRGUER	UNIDADE	25.000
<i>Especificação:Unidades de pelo menos 50g, feitos a partir da farinha de trigo enriquecida, fermento biológico e sal. Livre de agentes físicos, químicos ou biológicos.</i>			
38	ALHO	CAIXA	60
<i>Especificação:Tipo nacional, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem apropriada. 1º Qualidade. Caixa contendo 10kg</i>			
39	BANANA	QUILO	3.500
<i>Especificação:Banana prata in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem apropriada. 1º Qualidade.</i>			
40	BATATA	QUILO	3.900
<i>Especificação:Batata inglesa, in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Embalagem apropriada. 1º Qualidade.</i>			
41	CEBOLA	QUILO	3.200
<i>Especificação:Branca, fresca, cor, cheiro e sabor próprios, extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Livre de resíduos de fertilizantes, broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.</i>			

42	CENOURA	QUILO	2.000
<i>Especificação:Íntegra, fresca, cor laranja-vivo e uniforme, firme, lisa, sem rugas, procedente de espécies genuínas e sãs. Livre de resíduos de fertilizantes, brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, sem enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</i>			
43	LARANJA	QUILO	2.500
<i>Especificação:Fruta in natura, nova, íntegra, livre de sujidades, boa qualidade. Apresentando grau de maturação que permite suportar manipulação, em até 3 dias ao transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo</i>			
44	MAÇÃ	CAIXA	100
<i>Especificação:Unidades limpas de boa qualidade, sem defeito, pouco maduro, firme e intacta, cor e tamanho uniformes. Livre de manchas ou defeitos na casca, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Caixa contendo 18kg cada.</i>			
45	REPOLHO	QUILO	800
<i>Especificação:De 1ª qualidade, redondo, de folha lisa. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.</i>			
46	TOMATE	CAIXA	150
<i>Especificação:In natura de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, com ausência de ferimentos ou defeitos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Caixa contendo 20kg cada.</i>			
47	CARNE BOVINA MOÍDA	QUILO	6.000
<i>Especificação:Acém, de primeira qualidade. Resfriada, gordura máxima 10%, com aspecto firme, sem sebo ou aponevrose (pelancas) sem escurecimento ou manchas esverdeadas, procedência confirmada em nota fiscal. Embalagem: primária plástica, transparente e resistente com 500g, conforme padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada na D.O.U. de 18/11/88 Seção1, deve conter identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal.</i>			
48	CARNE BOVINA RESFRIADA. CHÃ OU ALCATRA S/OSSO	QUILO	4.000
<i>Especificação:Tipo alcatra ou chã, congelada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio de carne fresca, tipo de corte característico da peça conforme padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada na D.O.U. de 18/11/88 Seção1. Embalagem em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo,</i>			



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SALVATERRA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



embalagem primária de 1 a 5kg no máximo, deve conter identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal.

49	PEITO DE FRANGO	QUILO	2.000
----	-----------------	-------	-------

Especificação: com osso, de abate recente, congelado, com temperatura de -10 a - 25°C. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 1 kg com registro no SIF ou SISB. Não inferior a 120 dias

50	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO	QUILO	5.000
----	-----------------------------------	-------	-------

Especificação: Congelado, sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Não inferior a 120 dias

Salvaterra/PA, 21 de fevereiro de 2025.

MARIA DAS GRAÇAS OLIVEIRA DE CASTRO
Secretária Municipal de Educação