



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRACUATEUA
CNPJ: 01.612.999/0001-92
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
CNPJ: 06.073.615/0001-24
DIREÇÃO DE ENSINO



Ofício N° 959/2022-SEMED/PMT

Tracuateua, 14 de Dezembro de 2022.

A

Prefeitura Municipal de Tracuateua

Gabinete do Prefeito

Cumprimentando Vossa Excelência, viemos por meio deste solicitar autorização para abertura de PROCESSO LICITATÓRIO, com vista a **Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE e Programa Estadual de Alimentação Escolar - PEA**, com a justificativa de atender as demandas necessárias da Secretaria de Educação, no Município de Tracuateua.

Na certeza de que Vossa Excelência certamente irá atender ao nosso pedido para o regular desenvolvimento e crescimento do nosso Município, segue em anexo Termo de Referência, contendo demandas da Secretaria Municipal de Educação.

Atenciosamente,

Elivan Padilha Liberato
SEC. MUN. DE EDUCAÇÃO
DEC. MUN. Nº 003/GP/PMT/2021

Elivan Padilha Liberato
Secretário Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 003/GP/PMT/2021

PREFEITURA MUNICIPAL DE TRACUATEUA
Protocolo Nº 2093
Data: 15 / 12 / 22
Hora: 08 / 57
Victória Siqueira



TERMO DE REFERÊNCIA

1- OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

1.1 – Constitui o objeto do presente Termo de Referência, aquisição de Gêneros Alimentícios (**Conforme Anexo deste TERMO**) provenientes da Agricultura Familiar, para compor o cardápio da alimentação escolar do ano letivo 2022, para todos os alunos matriculados na rede de ensino municipal e estadual do município de Tracuateua visando atender a Lei nº 11.947/2009.

2- JUSTIFICATIVA:

2.1 – Justificamos a aquisição de Gêneros Alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, para compor o cardápio de alimentação escolar para todos os alunos matriculados na Rede de Ensino Municipal e Estadual do ano de 2022 e visando atender a Lei Nº 11.947/2009, que cita:

“Art.2º São diretrizes de Alimentação Escolar;”

“I – O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;”.

3- CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO PRODUTO

3.1 – Só serão aceitos o fornecimento de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas (planilha descritiva de itens anexa a este Termo), estando sua aceitação condicionada à devida análise das amostras dos produtos as quais deverão ser apresentadas no dia do processo licitatório. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

4- PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

4.1 – A Secretaria Municipal de Educação é responsável pela fiscalização do contrato no que compete ao fornecimento dos produtos, observando os aspectos contratados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade dos produtos contratados, manutenção da relação inicial entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento e serviços, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato).



5- PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

5.1 – O prazo de execução do contrato será estabelecido para o período letivo de exercício de 2022, com durabilidade mínima de 12 (Doze) meses, será contado a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado conforme necessidade da Administração Pública Municipal, de acordo com a legislação vigente.

6- PENALIDADES APLICÁVEIS

6.1 – O agricultor ou cooperativa que deixar de entregar documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do contrato do objeto do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraldar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, resultará na aplicação das penalidades cabíveis.

7- DA ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 – Os produtos como FRUTAS VERDURAS, LEGUMES, POLPAS e FRANGOS, deverão ser entregues porta a porta na Escolas Municipais conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, o qual será formulado periodicamente; os produtos não perecíveis da Agricultura Familiar deverão ser entregues no Departamento de Merenda Escolar, de Segunda à Sexta-Feira, no horário das 8hs às 13hs.

7.2 – As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.

7.3 – Os produtos deverão ser frescos, de produção recente, limpos, não lesionados; sendo frutas, verduras ou legumes, deverão estar no grau de tamanho correto para fins comerciais, e maduros, sendo próprios para consumo imediato, conforme especificado na tabela de itens anexo.

7.4 – O agricultor deverá informar, no prazo de 24hs do recebimento do cronograma de entrega, sobre a falta no total dos quantitativos dos itens a serem entregues, caso tenha a intenção de entregar itens em quantidades menores às estabelecidas no Cronograma de Entrega, ou que não poderá entregar um ou mais itens solicitados dentro do prazo estabelecido.

7.5 - Observando-se qualquer irregularidade no ato da entrega dos produtos para Alimentação Escolar, os mesmos serão devolvidos ao fornecedor, eximindo a Secretaria de Educação de qualquer responsabilidade ou possíveis prejuízos.

7.6 – A solicitação de substituição de produtos diferentes daqueles vencidos pelo licitante só poderá ser feita quando comprovadamente forem substituídos por produtos que tenham qualidades similares ou superiores, ainda sob análise aceitação ou não do Gestor da SEMED.

7.7 – O fornecedor que necessitar realizar sua entrega através de terceiros (mototáxi, veículos fretados, representantes comerciais ou qualquer pessoa que não seja detentora do contrato) deverá OBRIGATORIAMENTE informar em até 02 (dois) dias antes da de sua entrega, ficando como responsável para prestar informações à pessoa que estará entregando os Produtos na Secretaria Municipal de Educação e nas Escolas Municipais.



8- DO PAGAMENTO

8.1- A contratante se obriga a efetuar o pagamento nas condições estabelecidas, firmadas no contrato.

8.2- O pagamento será realizado mediante emissão de Nota Fiscal, em até 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação dos produtos. A CONTRATADA deverá, então, no ato da entrega dos produtos na Secretaria

Municipal de Educação, enviar juntamente com as notas fiscais a requisição de entrega dos produtos, emitida pela Secretaria Municipal de Educação.

9- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1- Fornecer os materiais descritos em estrita conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência.

9.2- Entregar os materiais no prazo e local indicado pela Secretaria de Educação.

9.3- Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas que antecede a data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

9.4- Entregar as mercadorias com as Notas Fiscais pertinentes, com recibo devidamente assinado e não datado, junto com as Certidões Municipais, Estaduais e Federais válidas, conforme descritas no Contrato de Licitação.

10- DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

10.1- A Secretaria Municipal de Educação, como CONTRATANTE, tem as seguintes responsabilidades diante da referida contratação;

- I. Emitir a Requisição de Compra quando realizar as solicitações de compra dos Gêneros Alimentícios para a Merenda Escolar;
- II. Informar a CONTRATADA sobre eventuais irregularidades nas entregas, falhas de execução do contrato, alterações nas datas de entrega ou mudança de local de entrega, ou qualquer outra informação que incida em modificações em relação a execução dos itens estabelecidos em contrato.
- III. Efetuar os pagamentos devidos, no prazo máximo de 30 (trinta) dias que serão contados a partir da apresentação na Nota Fiscal.

11- VIGÊNCIA

9.1. O prazo de execução e a vigência do contrato terão início a partir da data da assinatura pelas partes e terão duração de 12 meses.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRACUATEUA
CNPJ: 01.612.999/0001-92
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
CNPJ: 06.073.615/0001-24
DIREÇÃO DE ENSINO



12- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1- O Cardápio Anual segue em anexo. (ANEXO I e ANEXO II).

Tracuateua, 14 de Dezembro de 2022


Adriana Keila M. Ribeiro
Nutricionista
CRN-524

Adriana Keila Miranda Ribeiro
Nutricionista
CRN 524


Elivan Padilha Liberato
SEC. MUN. DE EDUCAÇÃO
DEC. MUN. Nº 003/GP/PMT/2021

Elivan Padilha Liberato
Secretário Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 003/GP/PMT/2021



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRACUATEUA
CNPJ: 01.612.999/0001-92
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
CNPJ: 06.073.615/0001-24
DIREÇÃO DE ENSINO



ANEXO I

CRONOGRAMA MENSAL

CARDÁPIO FEVEREIRO E AGOSTO

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
FRANGO COM LEGUMES E MACARRÃO	MINGAU DE TAPIOCA	ISCA DE CARNE COM FEIJÃO	ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO	MACARRÃO COM SARDINHA
ISCA DE CARNE COM FEIJÃO	FRANGO COM LEGUMES E MACARRÃO	ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO	MINGAU DE TAPIOCA	MACARRÃO COM SARDINHA
ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO	CACHORRO QUENTE COM SUCO DE GOIABA	FRANGO COM LEGUMES E MACARRÃO	MACARRÃO COM SARDINHA	ISCA DE CARNE COM FEIJÃO
ISCA DE CARNE COM FEIJÃO	MACARRÃO COM SARDINHA	ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO	SUCO DE POLPA DE GOIABA COM BISCOITO	FRANGO COM LEGUMES E MACARRÃO

CARDÁPIO MARÇO E SETEMBRO

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
SOPA DE LEGUMES E CARNE	ARROZ DOCE	BAIÃO DE DOIS	CARNE MOÍDA E FEIJÃO	SUCO DE POLPA DE TAPEREBA COM BISCOITO
CARNE MOÍDA E FEIJÃO	SOPA DE LEGUMES E CARNE	ARROZ DOCE	SUCO DE POLPA DE TAPEREBA COM BISCOITO	BAIÃO DE DOIS
SUCO DE POLPA DE TAPEREBA COM BISCOITO	BAIÃO DE DOIS	SOPA DE LEGUMES E CARNE	CARNE MOÍDA E FEIJÃO	ARROZ DOCE
CARNE MOÍDA E FEIJÃO	SUCO DE POLPA DE TAPEREBA COM BISCOITO	BAIÃO DE DOIS	ARROZ DOCE	SOPA DE LEGUMES E CARNE

CARDÁPIO ABRIL E OUTUBRO

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
---------------	-------------	--------------	--------------	-------------



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRACUATEUA
CNPJ: 01.612.999/0001-92
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
CNPJ: 06.073.615/0001-24
DIREÇÃO DE ENSINO



FRANGO AO MOLHO COM ARROZ E PURÊ	SUCO DE POLPA DE ACEROLA COM BISCOITO	VITAMINA DE FRUTA COM BISCOITO	CARNE GUISADA COM LEGUMES	MACARRÃO COM CHARQUE
CARNE GUISADA COM LEGUMES	FRANGO AO MOLHO COM ARROZ E PURÊ	MACARRÃO COM CHARQUE	SUCO DE POLPA DE ACEROLA COM BISCOITO	VITAMINA DE FRUTA COM BISCOITO
MACARRÃO COM CHARQUE	SUCO DE POLPA DE ACEROLA COM BISCOITO	FRANGO AO MOLHO COM ARROZ E PURÊ	VITAMINA DE FRUTA COM BISCOITO	CARNE GUISADA COM LEGUMES
VITAMINA DE FRUTA COM BISCOITO	MACARRÃO COM CHARQUE	CARNE GUISADA COM LEGUMES	FRANGO AO MOLHO COM ARROZ E PURÊ	SUCO DE POLPA DE ACEROLA COM BISCOITO

CARDÁPIO MAIO E NOVEMBRO

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ARROZ COM GALINHA	SUCO DE POLPA DE ABACAXI COM BISCOITO	ARROZ COM CARNE E LEGUMES	MINGAU DE MILHO BRANCO	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA
MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM CARNE E LEGUMES	ARROZ COM GALINHA	SUCO DE POLPA DE ABACAXI COM BISCOITO	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA
SUCO DE POLPA DE ABACAXI COM BISCOITO	MACARRÃO COM CARNE MOÍDA	ARROZ COM GALINHA	ARROZ COM CARNE E LEGUMES	MINGAU DE MILHO BRANCO
MACARRÃO COM CARNE MOÍDA	ARROZ COM CARNE E LEGUMES	MINGAU DE MILHO BRANCO	ARROZ COM GALINHA	SUCO DE POLPA DE ABACAXI COM BISCOITO

CARDÁPIO JUNHO E DEZEMBRO

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
---------------	-------------	--------------	--------------	-------------



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRACUATEUA
CNPJ: 01.612.999/0001-92
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
CNPJ: 06.073.615/0001-24
DIREÇÃO DE ENSINO



FEIJÃO COM ARROZ COLORIDO	SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ ACEROLA COM BISCOITO	GUIZADO DE CHARQUE COM ARROZ E FEIJÃO	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO	CARNE ENSOPADO COM MACAXEIRA
GUIZADO DE CHARQUE COM ARROZ E FEIJÃO	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO	FEIJÃO COM ARROZ COLORIDO	SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ ACEROLA COM BISCOITO	CARNE ENSOPADO COM MACAXEIRA
CAFÉ COM LEITE E BISCOITO	SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ ACEROLA COM BISCOITO	GUIZADO DE CHARQUE COM ARROZ E FEIJÃO	CARNE ENSOPADO COM MACAXEIRA	FEIJÃO COM ARROZ COLORIDO
CARNE ENSOPADO COM MACAXEIRA	FEIJÃO COM ARROZ COLORIDO	CAFÉ COM LEITE E BISCOITO	SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ ACEROLA COM BISCOITO	GUIZADO DE CHARQUE COM ARROZ E FEIJÃO


Adriana Keila M. Ribeiro
Nutricionista
CRN-524



ANEXO II

- CARDÁPIO 1 MINGAU DE TAPIOCA
- CARDÁPIO 2 CAFÉ COM LEITE E BISCOITO
- CARDÁPIO 3 CACHORRO QUENTE COM SUCO DE GOIABA
- CARDÁPIO 4 ARROZ DOCE
- CARDÁPIO 5 MINGAU DE MILHO BRANCO
- CARDÁPIO 6 ACHOCOLATADO COM BISCOITO SALGADO
- CARDÁPIO 7 VITAMINA DE FRUTA COM BISCOITO
- CARDÁPIO 8 SOPA DE LEGUMES E CARNE
- CARDÁPIO 9 SUCO DE POLPA DE GOIABA COM BISCOITO DOCE
- CARDÁPIO 10 SUCO DE POLPA DE ACEROLA COM BISCOITO
- CARDÁPIO 11 SUCO DE POLPA DE ABACAXI COM BISCOITO
- CARDÁPIO 12 SUCO DE POLPA DE MARACUJÁ ACEROLA COM BISCOITO
- CARDÁPIO 13 SUCO DE POLPA DE TAPEREBÁ COM BISCOITO
- CARDÁPIO 14 BAIÃO DE DOIS COM SUCO
- CARDÁPIO 15 CARNE MOÍDA E FEIJÃO COM LEGUMES
- CARDÁPIO 16 ISCA DE FRANGO COM LEGUMES E MACARRÃO
- CARDÁPIO 17 FRANGO AO MOLHO COM ARROZ E PURÊ
- CARDÁPIO 18 CARNE GUISADA COM LEGUMES E FEIJÃO
- CARDÁPIO 19 MACARRÃO COM SARDINHA E FEIJÃO
- CARDÁPIO 20 MACARRÃO COM CHARQUE E FEIJÃO
- CARDÁPIO 21 ARROZ COM CARNE E LEGUMES
- CARDÁPIO 23 ARROZ COM GALINHA





ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRACUATEUA
CNPJ: 01.612.999/0001-92
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
CNPJ: 06.073.615/0001-24
DIREÇÃO DE ENSINO



CARDÁPIO 24 MACARRÃO COM CARNE MOÍDA E FEIJÃO

CARDÁPIO 25 ISCA DE CARNE COM FEIJÃO

CARDÁPIO 26 FEIJÃO COM ARROZ COLORIDO

CARDÁPIO 27 GUIZADO DE CHARQUE COM ARROZ E FEIJÃO

CARDÁPIO 28 CARNE ENSOPADO COM ARROZ COM MACAXEIRA


Adriana Keila M. Ribeiro
Nutricionista
CRN-524



TRACUATEUA 2023 LICITAÇÃO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

AGRICULTURA FAMILIAR CHAMADA PÚBLICA

DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS PROGRAMAS: MAIS EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL, FUNDAMENTAL, EJA, ENSINO MÉDIO, QUILOMBOLAS, CRECHE, PRÉ-ESCOLA, AEE (ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO) E PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

DOTAÇÃO

Nº	ALIMENTOS \ DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE	PNAE	PEAE/PA
				2060	2061
01	POLPA DE FRUTA (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. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar.	KG	6.000	5.400	600
02	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ); É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar.	KG	6.000	5.400	600
03	POLPA DE FRUTA (ABACAXI); É um produto natural obtido da pura polpa das partes	KG	6.000	5.400	600



	comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar.				
04	POLPA DE FRUTA (MURUCI); É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar.	KG	6.000	5.400	600
05	POLPA DE FRUTA (TAPEREBÁ); É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar.	KG	6.000	5.400	600
06	POLPA DE FRUTA (GOIABA); É um produto natural obtido da pura polpa das partes	KG	6.000	5.400	600



	comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano. Polpa da fruta, embalagem transparente 1kg contendo informações nutricionais assim como, data de fabricação e validade de acordo com as normas de vigência. Sem adição de açúcar.				
07	MACAXEIRA , 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; 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. Características organolépticas - 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, legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como raízes e tubérculos.	KG	3.000	2.700	300
08	COUVE , boa qualidade, fresca, folhas firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem de maços pesando 250 gr.	KG	2.000	1.800	200



09	CARIRU , boa qualidade, fresca, folhas firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes. Embalagem de maços pesando 250 gr.	KG	2.000	1.800	200
10	ABOBORA , boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Em média num tamanho de 1 a 2 kg a unid. 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 hortifrutis como as frutas “in natura”.	KG	36.000	32.400	3.600
11	COENTRO , boa qualidade, folhas firme e intacto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas. Embalagem de maços pesando 200 gr.	KG	2.000	1.800	200
12	FRANGO BRANCO REGIONAL ; inteiro congelado, sem miúdos, sem temperos, embalados individualmente em sacos plásticos resistentes de aproximadamente 2 kg por frango, marca do produto e registro nos órgãos de inspeção sanitária. Com consistência firme não amolecida cor clara, entre amarelo e branco. Cheiro característico, sem escurecimento e manchas esverdeadas. De acordo com o SIM.	KG	20.000	18.000	2.000
13	SACOLÃO VERDURAS E LEGUMES (contendo 400 gr de couve, 200 gr de coentro,	KG	3.500	3.150	350



	400 gr de cariru e 1 kg de jerimum)				
14	FARINHA DE TAPIOCA; a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. Embalagem primária a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 0,5 kg. De acordo com o SIM.	KG	18.000	16.200	1.800
15	FARINHA DE MANDIOCA; As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. Características organolépticas - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. Prazo de validade 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. Embalagem primária a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da associação ou cooperativa, 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.	KG	36.000	32.400	3.600
16	FEIJÃO DA COLÔNIA VERMELHO; feijão	KG	18.000	16.200	1.800



	caupi tipo I, classe: vermelho, subclasse: vermelho. 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 grãos de tamanho e formas naturais, limpos isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da associação ou cooperativa, 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.				
17	FEIJÃO DA COLÔNIA BRANCO; 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 grãos de tamanho e formas naturais, limpos isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, De acordo com o SIM. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores da data de entrega. A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30 kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da associação ou cooperativa, 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	KG	18.000	16.200	1.800



	defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.				
18	MELANCIA; A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, 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 imediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e 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.	KG	5.000	4.500	500
19	BANANA; banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, 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 imediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e 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. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas	KG	5.000	4.500	500



	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 hortifrutis como as frutas “in natura.				
20	LARANJA ; De 1ª qualidade, preferencialmente orgânica e/ou agroecológica. In natura, apresentando grau de maturação adequado à manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica oriundas de manuseio ou transporte. Unidade com peso médio de 130 a 150 g, em saco de ráfia com 20 kg.	Kg	36.000	32.400	3.600
21	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE AÇAÍ MÉDIO OU REGULAR (TIPO B) , Congelada, apresentando acima de 11 à 14% de sólidos totais e uma aparência densa. Não fermentado e não diluído, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos. Obtido da parte comestível do açaí (Euterpe oleracea, Mart.), Deverá obedecer às características e composição como: pastoso, Cor : roxo violáceo próprio para polpa de açaí roxo, Sabor: não adocicado e não azedo Cheiro: característico. Será obtida de frutas frescas, sãs e maduras; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante.	Kg	5.000	4.500	500



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRACUATEUA
CNPJ: 01.612.999/0001-92
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED
CNPJ: 06.073.615/0001-24
DIREÇÃO DE ENSINO




Adriana Keila M. Ribeiro
Nutricionista
CRN-524

Adriana Keila Miranda Ribeiro
Nutricionista
CRN 524


Elivan Padilha Liberato
SEC. MUN. DE EDUCAÇÃO
DEC. MUN. Nº 003/GP/PMT/2021

Elivan Padilha Liberato
Secretário Municipal de Educação
Decreto Municipal nº 003/GP/PMT/2021