



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD

ÓRGÃO/UNIDADE ADMINISTRATIVA REQUISITANTE:

Secretaria Municipal de Educação – Departamento de Merenda Escolar.

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA:

Weyllane vangelistá Brito – Nutricionista.

1. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR O CARDÁPIO NUTRICIONAL DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA ESTADUAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA/PA.

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA E BASE LEGAL DE REGULAMENTAÇÃO:

2.1. Forma Sugerida: Pregão Eletrônico, por meio do Sistema de Registro de Preços.

2.2. Base Legal de Regulamentação: O DFD está regulamentado pelo Decreto Municipal nº 186 de 08 de Janeiro de 2024, que regulamenta, no âmbito do Poder Executivo do Município de São Domingos do Araguaia, a Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021 – Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A presente demanda visa à formalização do Registro de Preços para a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados a compor o cardápio nutricional dos alunos matriculados nas unidades de ensino da rede pública estadual de São Domingos do Araguaia/PA. A necessidade da contratação é intrínseca à garantia do direito fundamental à alimentação escolar, essencial para o pleno desenvolvimento biopsicossocial e educacional das crianças e adolescentes. Sob a perspectiva do interesse público, a oferta de uma alimentação adequada e saudável no ambiente escolar constitui um pilar fundamental para o combate à desnutrição, à obesidade e a outras deficiências nutricionais, promovendo a saúde e o bem-estar dos estudantes. Ao assegurar o acesso a refeições nutritivas, contribui-se diretamente para a melhoria do rendimento escolar, da concentração e da capacidade de aprendizado, mitigando as disparidades sociais e educacionais e fortalecendo o processo de ensino-aprendizagem.

3.2. O problema a ser solucionado com esta contratação reside na garantia da continuidade e da qualidade do suprimento alimentar para os estudantes da rede estadual. A ausência de um mecanismo eficaz e contínuo de aquisição de gêneros alimentícios pode levar à interrupção do



fornecimento da merenda escolar, comprometendo a segurança alimentar e nutricional de milhares de alunos. Para muitos, a alimentação oferecida na escola representa a principal ou, em alguns casos, a única refeição balanceada do dia. A instabilidade ou deficiência no fornecimento resultaria em um grave retrocesso nas políticas públicas de educação e saúde, impactando negativamente a permanência do aluno na escola e sua capacidade de assimilar o conteúdo pedagógico, além de agravar condições de vulnerabilidade social. A contratação via Registro de Preços busca otimizar o processo de aquisição, assegurando a agilidade e a eficiência necessárias para atender à demanda de forma ininterrupta, com produtos de qualidade e preços competitivos.

3.3. Os impactos da ausência deste serviço para a administração pública seriam severos e multifacetados. Primeiramente, implicaria no descumprimento de deveres constitucionais e legais, notadamente o direito à educação, à saúde e à alimentação adequada, previstos na Constituição Federal de 1988, e as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, que institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Tal omissão geraria responsabilidades administrativas, civis e até criminais para os gestores, além de expor o município a sanções e fiscalizações dos órgãos de controle. Haveria um comprometimento irrecuperável da qualidade da educação, com o aumento da evasão e da repetência escolar, e a desestruturação do planejamento pedagógico das unidades de ensino. A imagem da administração perante a sociedade seria seriamente abalada, minando a confiança pública na capacidade do ente federativo de zelar pelos direitos básicos de seus cidadãos.

3.4. Para a população atendida, os impactos da interrupção ou deficiência no fornecimento da merenda escolar seriam dramáticos. Os alunos estariam sujeitos a quadros de insegurança alimentar, subnutrição ou má nutrição, o que acarreta sérios riscos à saúde, incluindo o comprometimento do sistema imunológico, atraso no crescimento e desenvolvimento cognitivo. A fome e a falta de nutrientes essenciais prejudicam diretamente a capacidade de aprendizado, a memória e a atenção, resultando em baixo rendimento escolar. Adicionalmente, a merenda escolar funciona como um importante fator de permanência do aluno na escola, especialmente para aqueles oriundos de famílias de baixa renda. Sua ausência ou inadequação poderia, portanto, aumentar as taxas de abandono escolar e aprofundar o ciclo de pobreza e desigualdade social, comprometendo o futuro educacional e profissional das novas gerações.

3.5. A presente contratação encontra seu embasamento jurídico em diversas legislações, garantindo sua legitimidade e conformidade. A espinha dorsal reside na Constituição Federal de 1988, que consagra o direito à educação (art. 205), à saúde e à alimentação como direitos sociais (art. 6º). Especificamente sobre a alimentação escolar, a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelecendo as diretrizes para a oferta da merenda, a universalização do atendimento, a promoção da alimentação saudável e a utilização de recursos financeiros. O Decreto nº 7.788, de 14 de agosto



de 2012, regulamenta a mencionada lei, detalhando os procedimentos operacionais e administrativos do PNAE. Adicionalmente, as Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a exemplo da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020 (ou suas sucessoras), são essenciais por detalharem as normas de execução do programa, como os per capita mínimos, as diretrizes nutricionais para elaboração dos cardápios e a forma de prestação de contas. O processo licitatório para a aquisição dos gêneros alimentícios, e a consequente formalização do Registro de Preços, será conduzido em estrita observância à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que disciplina as contratações públicas e estabelece os requisitos para o sistema de registro de preços, garantindo a economicidade, a eficiência e a transparência do processo de aquisição.

4. DESCRIÇÕES E QUANTIDADES:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
1	ABACATE IN NATURA	1900,000	QUILO
<i>Especificação : Especificação : Fruto de primeira qualidade, in natura, íntegro e sadio, com aroma, cor e sabor característicos da espécie e variedade, em grau de maturação adequado para consumo, manipulação, transporte e conservação; livre de enfermidades, lesões físicas ou mecânicas, sujidades, terra, corpos estranhos aderentes, umidade externa anormal, odores ou sabores estranhos; acondicionado em caixas plásticas garantindo a integridade do produto até a entrega.</i>			
2	ALHO IN NATURA.	200,000	QUILO
<i>Especificação : Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido, com casca intacta e seca, bulbilhos (dentes) firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos do produto, livre de resíduos de fertilizantes, manchas, bolores, brotos ou qualquer outro dano causado por pragas que possa comprometer a aparência, qualidade ou segurança do alimento. O produto deve apresentar tamanho uniforme, típico da variedade, e ser proveniente de colheita recente. Na embalagem deve constar o nome do produto, data de empacotamento, validade, peso líquido, endereço e telefone para contato do fornecedor. O alho deverá ser acondicionado em caixas de papelão resistentes, contendo 10 (dez) kg. O produto deve atender à legislação sanitária vigente.</i>			
3	AMIDO DE MILHO.	150,000	QUILO
<i>Especificação : Amido de milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matérias terrosas, parasitas, umidade excessiva, fermentação ou ranço, Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima: 14% p/p; acidez máxima: 2,5% p/p; mínimo de amido: 84% p/p; resíduo mineral fixo: 0,2% p/p. Embalagem primária de 500 g ou 1 kg, íntegra, resistente e adequada á conservação do produto.</i>			



Produto deve ser entregue com no mínimo seis (6) meses de validade remanescente á contar da data de entrega. Rótulo conforme legislação vigente, contendo nome do produto, composição, valor nutricional, data de fabricação, validade, lote, marca do fabricante e registro no órgão competente.

4	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 LONGO 5KG.	800,000	UNIDADE
<i>Especificação : Arroz branco tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, embalado de forma automatizada, sem contato manual, livre de impurezas, com no mínimo 80% de grãos inteiros, odor sabor e apresentação característicos do produto, e teor de umidade máximo de 10%. A embalagem deve conter nome do produto e do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, modo de preparo, SAC, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido de até 5kg por saco, fardo total de 30 kg. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses á contar da data de entrega. Marcas recomendadas : Brejeiro, Realengo, Urbano, ou similar, desde que atendam a todas as especificações técnicas descritas.</i>			
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS	80,000	QUILO
<i>Especificação : Produto obtido de grãos de aveia integral, sem aditivos, corantes ou conservantes. Embalagem de no mínimo 165 g, íntegras, resistente, atóxicas e adequadas para o acondicionamento. O rótulo deve conter, de forma legível, a identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ do fabricante/distribuidor e registro ou dispensa de registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde, conforme legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo seis (6) meses á contar da entrega. O produto não deve apresentar umidade, infestação, odores ou alterações que comprometam a qualidade.</i>			
6	AZEITONA VERDE EM CONSERVA	400,000	QUILO
<i>Especificação : Azeitona verde em conserva, sem caroço, de primeira qualidade, imersa em salmoura, isenta de fermentações indesejáveis, turvação, bolores ou qualquer alteração que comprometa a segurança, higiene ou aparência do produto. Acondicionada em embalagens individuais lacradas, com fechamento hermético e seguro, com peso líquido entre 300 g e 500 g, contendo rótulo com nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>			
7	AÇAFRÃO.	40,000	QUILO



<p><i>Especificação : Açafração em pó, homogêneo, de coloração característica do produto fresco processado, aroma e sabor preservados, livre de sujidades, umidade, bolor ou misturas com outros produtos. Acondicionado em embalagem intacta, hermética, atóxica e resistente, em polietileno ou frasco PET, com capacidade aproximada de 50 g. Produto com data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias antes da entrega e validade mínima de 12 meses á contar da data de entrega. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo nome do produto, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, marca do fabricante e registro no órgão competente.</i></p>			
8	AÇÚCAR CRISTAL	500,000	PACOTE
<p><i>Especificação : Produto de primeira qualidade, obtido da cana-de-açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose, livre de fermentação, umidade excessiva, matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais, embalado exclusivamente em saio plástico transparente, incolor, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, em unidades de 2 (dois) kg. A embalagem deve conter, de forma legível, a denominação de venda, identificação do fabricante (nome, CNPJ), endereço e SAC com telefone para contato), lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente (MAPA), devendo o produto apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i></p>			
9	BATATA DOCE.	500,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, tamanho uniforme, casca rosa escura, consistência firme, íntegra e fresca. Deve estar em grau de maturação adequado ao consumo e transporte, isenta de danos aparentes, rachaduras, brotações ou pontos indicativos de germinação. Livre de terra, sujidades, pragas, lesões, odores ou sabores estranhos e em estado de decomposição.</i></p>			
10	BATATA INGLES.	700,000	QUILO
<p><i>Especificação : A granel, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, brotos, rachaduras, bolores, parasitas, larvas e unidades externas anormais; com polpa íntegra, limpa, coloração e tamanho uniformes típicos da variedade; livre de maior parte de terra aderente á casca e de resíduos de fertilizantes, conforme resolução CNNPA nº 12/1978.</i></p>			
11	BETERRABA IN NATURA.	700,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, íntegro, firme, fresco, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, rachaduras, odores estranhos, partes murchas ou em estado de deterioração. O acondicionamento deve ser feito em caixas plásticas vazadas,</i></p>			



<i>resistentes, atóxicas, higienizadas e apropriadas para transporte de hortifrutis, garantindo a integridade do alimento.</i>			
12	BISCOITO DE MAISENA	100,000	CAIXA
<i>Especificação : Produto á base de farinha de trigo ou amido de milho (maisenas), açúcar, gordura vegetal ou manteiga, ovo, sal e fermentos químicos permitidos, isento de impurezas, partículas estranhas, insetos, fungos, odores ou sabores estranhos; crocante, íntegro, de coloração uniforme e sabor característico, adequado para consumo infantil; acondicionado em caixa contendo 20 pacotes de 350 g cada, em embalagem de polietileno ou papel resistente, íntegra e resistente, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote e marca do fabricante, garantindo a integridade e conservação do produto até a entrega; validade mínima de 6 (seis) a 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>			
13	BISCOITO DOCE TIPO MARIA	100,000	CAIXA
<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitas e em perfeito estado de conservação. Deve apresentar-se íntegro, crocante, de coloração uniforme, não quebradiço, sem excesso de dureza, isento de sujidades, odor ou sabor estranho, e serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Acondicionado em pacotes plásticos lacrados de 350 g, com dupla embalagem, acondicionados em caixas contento 20 pacotes cada, com rotulagem contendo nome do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, fabricante, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá atender á legislação sanitária vigente, incluindo a Resolução RDN nº 263/2005, Resolução CNNPA nº 12/1978 e rotulagem conforme Resolução nº 259/2002, apresentando validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>			
14	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	100,000	CAIXA
<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar-se íntegro, crocante, não quebradiço e em condições adequadas para o consumo. Isento de substâncias estranhas á sua composição, sujidades, umidades excessivas, infestação ou qualquer característica que comprometa sua qualidade. O produto deve ser embalado em pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, acondicionado em caixa com 20 (vinte) pacotes de 350 g cada. Na embalagem deve constar, de forma legível; nome do produto, marca, identificação do fabricante (nome, CNPJ, endereço e SAC com telefone para contato), lista de ingredientes,</i>			



<i>informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro ou dispensa de registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>			
15	BRÓCOLIS IN NATURA.	800,000	QUILO
<i>Especificação : Brócolis in natura, de colheita recente e fresca, de primeira qualidade, limpo, saudável e com estágio de amadurecimento adequado para consumo. Apresentar coloração totalmente verde, livre de lesões físicas, mecânicas ou biológicas, bem como de defeitos, doenças, insetos ou materiais estranhos. Produto fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com peso médio entre 400 g e 500 g por unidade. Deve ser acondicionado em embalagem plástica limpa, ventilada ou caixa apropriada para transporte e conservação, garantindo integridade e proteção do produto durante armazenamento e transporte, atendendo ás normas de higiene e qualidade alimentar vigentes.</i>			
16	CACAU EM PÓ 100%.	300,000	UNIDADE
<i>Especificação : Contendo 100% de cacau, o produto deve ser obtido de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais, devendo ser solúvel em líquidos quentes e frios e destinados ao preparo de bebidas. Isento de adição de açúcar, leite e derivados, sem glúten, corantes ou gordura trans, não podendo conter adição de gordura ou óleos estranhos a manteiga de cacau, bem como amido ou féculas. A aparência deve ser de pó fino homogêneo, sem grumos, com cor, sabor e odor próprios. O produto deve ser embalado em unidades de 200 g, e a embalagem deve apresentar, de forma clara e legível, o nome do produto, número do lote, informação nutricional, data de validade, peso líquido, razão social e CNPJ do fabricante ou fornecedor, devendo o produto apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i>			
17	CAFÉ EM PÓ.	500,000	UNIDADE
<i>Especificação : Café em pó torrado e moído, com moagem fina e uniforme, acondicionado em embalagem tipo tijolinho, alto vácuo, com peso líquido de 250 g. Disponível nos tipos tradicional, forte ou extraforte, com ponto de torração médio, sem glúten e sem gordura saturada. Validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega. Marca de referência: Melitta, Pilão ou equivalente de igual ou superior qualidade.</i>			
18	CANELA EM PÓ.	20,000	QUILO
<i>Especificação : Produto 100% canela, em pó, de cor característica, livre de umidade, sujidades, insetos ou odores estranhos. Embalada em embalagem plástica ou de vidro, atóxica, resistente, íntegra e identificada com nome do produto, lote, data de fabricação e validade. Peso Líquido de 50 g. O produto deverá ser entregue com prazo de validade mínimo de 6</i>			



<i>(seis) meses á contar da data de entrega, em condições que garantam a integridade e qualidade do alimento.</i>			
19	CARNE BOVINA EM BIFE (PATINHO)	1900,000	QUILO
<i>Especificação : Produto de origem bovina, obtido do corte de patinho, livre de ossos, nervos e cartilagens, com aparência fresca, cor vermelho-rosada uniforme e sem odor desagradável. Produto magro, íntegro e congelado, livre de aditivos não permitidos, contaminantes ou substâncias estranhas que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, higienizada, resistente e fechada a vácuo ou similar, em pacotes com peso adequado, contendo identificação com peso, validade, marca e procedência do fabricante. O produto deve apresentar validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de embalagem, com registro no órgão competente (SIF/SIE). O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente, mantendo a temperatura adequada (-18°C ou inferior) para garantir a integridade e segurança alimentar.</i>			
20	CARNE BOVINA MIDA (ACÉM MAGRA)	1700,000	QUILO
<i>Especificação : Produto magro, moído, íntegro e congelado, livre de aditivos não permitidos, contaminantes ou substâncias estranhas que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, higienizada, resistente e fechada a vácuo, em pacotes de 1 kg, contendo identificação com peso, validade, marca e procedência do fabricante. O produto deve apresentar validade mínima de 06 (seis) meses á contar da data de entrega, com registro no órgão competente (SIF/SIE). O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente, mantendo a temperatura adequada (-12°C a -18°C) para garantir a integridade e segurança alimentar.</i>			
21	CARNE BOVINA PEDAÇOS (PALETAS)	1100,000	QUILO
<i>Especificação : Carne bovina de primeira qualidade, soente congelada e sem osso, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, com vermelho-rosada característica e odor próprio. Deve ser isenta de cartilagens, gordura em excesso, sinais de deterioração, odor ou sabor estranhos, partes flácidas ou exsudato. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, resistente e higienizada, fechada a vácuo, contendo identificação com validade, marca e procedência do fabricante. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O prazo de validade mínimo deve ser de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação, conforme legislação vigente.</i>			
22	CEBOLA IN NATURA.	400,000	QUILO



<p><i>Especificação : Produto in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, livre de cortes, manchas, brotos, bolores, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência ou qualidade. Deve estar isenta de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 50 g, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e higienizado, e transportado em caixas vazadas de polietileno, garantindo ventilação e conservação do alimento.</i></p>			
23	CENOURA IN NATURA.	1000,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, sem folhas, íntegras, com casca lisa e brilhante, livre de cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência e qualidade. Deve estar isenta de umidade, terra, areia ou outros contaminantes. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 g, tamanho uniforme e típico da variedade, proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e higienizado, e transportado em caixas vazadas de polietileno, garantindo ventilação e conservação do alimento.</i></p>			
24	CHIMICHURRI EM PÓ	30,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto obtido á partir da mistura de ervas, especiarias e condimentos naturais, isento de corantes e conservantes artificiais, sem adição de glúten, leite ou derivados, devendo apresentar aroma e sabor característicos, homogêneo, em boas condições de qualidade para consumo, livre de impurezas, sujidades, insetos, fungos, corpos estranhos ou qualquer contaminação física, química ou biológica. Deve ser acondicionado em embalagem primária de material atóxico, resistente, hermeticamente fechada e com peso líquido mínimo de 50 g, devendo constar no rótulo, de forma legível, o nome do produto, lista de ingredientes, declaração de alergênicos quando houver, pelo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante/marca, apresentando validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</i></p>			
25	CHUCHU IN NATURA.	700,000	QUILO
<p><i>Especificação : Chuchu de primeira, in natura, íntegro, limpo, firme, isento de sujidades, parasitas, larvas, odores e sabores estranhos, ou qualquer sinal de deterioração. Deve apresentar-se com casca íntegra, sem rupturas ou rachaduras, de coloração uniforme, bem desenvolvido, tamanho médio, adequado ao consumo humano. Acondicionado em caixas de aproximadamente 20 kg, próprias para transporte e armazenamento de alimentos, resistentes e em boas condições de</i></p>			



<i>higiene.</i>			
26	COLORAU.	120,000	QUILO
<i>Especificação : Produto á base de urucum, fubá e óleo de soja, com cor e odor característicos, sem umidade ou material estranho á sua composição que comprometa a integridade ou qualidade do produto. A embalagem deve conter de forma legível: nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, lista de ingredientes, informações nutricionais, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato. Peso líquido mínimo: 50 g. O produto deve ser embalado em saó plástico transparente, atóxico, incolor, resistente, higienizado e hermeticamente fechado. Deve apresentar validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>			
27	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA	1100,000	QUILO
<i>Especificação : Produto de frango de primeira qualidade, congelado, sem osso e sem tempero, com adição de água máxima de 6%, livre de aditivos não permitidos ou substâncias que comprometam a qualidade ou segurança do alimento. Deve apresentar aspecto íntegro, não amolecido, não pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos, e ausência de sujidades, larvas ou contaminantes. Registro no órgão competente (SIF/SIE). Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, com peso mínimo de 1 kg, validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de fabricação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18eC, garantindo segurança alimentar.</i>			
28	CREME DE LEITE UHT	2500,000	UNIDADE
<i>Especificação : Creme de leite UHT, de boa qualidade, com sabor e odor característicos do produto, isento de aditivos artificiais, corantes, aromatizantes e conservantes não autorizados. Deve apresentar consistência cremosa, livre de impurezas, grumos ou sinais de deterioração. O produto deve estar acondicionado em embalagem íntegra, resistente e adequada á conservação, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, valide, lote e marca do fabricante. O produto deve possuir selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) em conformidade com a legislação vigente. Unidade de compra: embalagem UHT de 200 g, com validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega.</i>			
29	ERVILHA VERDE EM CONSERVA	500,000	QUILO
<i>Especificação : Ervilha verde em conserva, com grãos inteiros, uniformes, limpos e de coloração verde viva, isenta de resíduos, fragmentos, parasitas, odores estranhos e sinais de deterioração. O produto deve estar imerso em líquido adequado (salmoura ou água), pronto para consumo, sem adição de conservantes</i>			



<p><i>artificiais ou aditivos não permitidos pela legislação vigente. Deve ser acondicionada em embalagem tipo caixa ou sachê, atóxica, resistente, selada e rotulada, com peso líquido aproximado de 200 g por unidade, contendo identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade mínima de 12 meses, número do lote, informações nutricionais e instruções de conservação. A embalagem deve garantir integridade, higiene e qualidade durante transporte, armazenamento e distribuição, conforme normas sanitárias e de qualidade alimentar vigentes.</i></p>			
30	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO	2200,000	UNIDADE
<p><i>Especificação : Produto resultante de concentração da polpa de tomate por processo tecnológico adequado, elaborado com frutos maduros, selecionados, sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais e sem conservantes não permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar coloração e sabor característicos, ser isento de sujidades, fermentação e quaisquer sinais de contaminação. O produto deve ser acondicionado em sachês de 300 g, confeccionados em material atóxico, resistente e hermeticamente fechado, sem estufamentos, vazamentos ou alterações. Os sachês devem ser acondicionados em caixa de papelão, limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A rotulagem externa deve conter: nome do produto, marca, dados de identificação e procedência, lista de ingredientes (contendo somente tomate), informação nutricional, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Marca recomendada: Bonare, ou similar, desde que atenda a todas as especificações técnicas descritas.</i></p>			
31	FARELO DE AVEIA.	80,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto obtido de grãos de aveia integral, sem aditivos ou conservantes, isento de sujidades, umidade excessiva e infestação. Embalado em pacote plástico transparente, resistente e atóxico, ou em outro material apropriado e íntegro que garanta a conservação e a integridade do alimento, não violado. A embalagem deverá conter, de forma legível, identificação do produto, procedência, informações nutricionais, lista de ingredientes, peso líquido, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, CNPJ do fabricante/distribuidor e registro ou dispensa de registro no MAPA ou ANVISA, conforme legislação vigente. Peso aproximado de 200 g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Produto livre de transgênicos, em conformidade com a RDC nº 263/2005 e RDC nº 727/2022 da ANVISA.</i></p>			
32	 FARINHA DE MANDIOCA BRANCA	500,000	QUILO
<p><i>Especificação : Farinha de mandioca branca, do tipo fina ou média, seca, torrada, própria para consumo humano, isenta de sujidades, grãos queimados, fermentados, mofados ou qualquer sinal de umidade ou contaminação, apresentando coloração clara e uniforme, sabor e odor característicos, sem traços de</i></p>			



<p><i>amargor ou ranço, acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, limpa, original de fábrica, lacrada e com peso líquido entre 1 kg e 2 kg, contendo rotulagem legível com nome do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ e registro no órgão competente, atendendo às normas da ANVISA (RDC nº 275/1001 e RDC nº 331/2019), entregue com no mínimo 75% do prazo de validade vigente e sujeita à recusa caso apresente sinais de umidade, presença de insetos, embalagem violada ou rotulagem ilegível.</i></p>			
33	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA.	250,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto de farinha de tapioca, subgrupo granulada, tipo 1, destinado especificamente para preparo e consumo com açaí, isento de impurezas. Deve ser acondicionada em embalagem de saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O peso líquido deve ser no mínimo de 190 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i></p>			
34	FARINHA DE TRIGO.	300,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto obtido da moagem de grãos de trigo sãos e limpos, própria para consumo humano, de primeira qualidade, devendo apresentar coloração branca característica, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas, larvas, matérias estranhas, umidade excessiva ou qualquer contaminação que comprometa a qualidade. A farinha deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme exigido pela legislação vigente (Resolução RDN nº 344/2022). O produto deve estar acondicionado em embalagens resistentes, atóxicas, devidamente lacradas e rotuladas, com peso líquido de 1 kg, contendo obrigatoriamente as informações: nome do produto, identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 (seis) meses á contar da data da entrega), informações nutricionais e instruções de conservação. Marca de referência: Dona Benta ou similar, desde que atenda a todas as especificações técnicas descritas.</i></p>			
35	FEIJÃO CARIOQUINHA	500,000	UNIDADE
<p><i>Especificação : Produto de primeira qualidade, tipo 1, constituído por grãos inteiros e sadios, com teor máximo de umidade de 15%. Deve ser isento de material terroso, parasitas, sujidades, mistura de outras variedades ou espécies, perfurações (carunchos), grãos esbranquiçados, murchos, sem brilho, brotando ou com cheiro estranho (ex: inseticida) ao abrir o pacote. Deve ser acondicionado em embalagem resistente, lacrada e de 1 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, safra, prazo de validade e peso líquido. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura (MAPA).</i></p>			
36	FEIJÃO PRETO	500,000	QUILO



<p><i>Especificação : Produto tipo 1, de primeira qualidade, isento de impurezas, como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidados, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos, que prejudiquem sua aparência e qualidade, com tolerância máxima de 0,5% de grãos não aproveitáveis. O rendimento mínimo de cozimento deve ser de 2,5. Deve ser acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente e lacrado, com identificação do produto, marca do fabricante, peso, safra e validade, sendo esta não inferior a 180 dias á contar da data de fabricação, e o produto fabricado há no máximo 30 (trinta) dias da data de entrega no depósito. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura (MAPA).</i></p>			
37	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ	20,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100 g, com rotulagem contendo nome do produto, lista de ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deve ser isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, atendendo á legislação vigente. A embalagem deve garantir integridade, protegendo o produto da umidade, luz e contaminação. Validade mínima de 12 (doze) meses á partir da data de entrega.</i></p>			
38	FLOCÃO DE MILHO.	1100,000	UNIDADE
<p><i>Especificação : Produto constituído por flocos de milho (farinha de milho flocada) de granulometria adequada para preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor característicos, isento de umidade e de materiais estranhos á sua composição que comprometam a qualidade. Na embalagem deve constar: nome do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser de 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, lacrado e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á contar da data de entrega.</i></p>			
39	FRANGO INTEIRO CONGELADO	1500,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Deve ser isento de sinais de descongelamento, coloração esverdeada, odor desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Na embalagem do pacote devem constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportador em veículo refrigerado, conforme legislação</i></p>			



<i>vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses á contar da data de entrega.</i>			
40	IOGURTE DE FRUTAS	1300,000	UNIDADE
<i>Especificação : Produto líquido, elaborado com leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulantes e conservante, conforme legislação vigente, acondicionado em embalagem plástica original, resistente e lacrada, com volume entre 900 ml, e 1 litro. Deve apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias á contar da data de entrega, e a embalagem deve conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária do órgão competente (MAPA ou equivalente).</i>			
41	LARANJA TIPO PÊRA OU VALÊNCIA.	550,000	QUILO
<i>Especificação : Produto in natura, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Tamanho médio, com cor, formato e calibre uniformes, íntegro, firme, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que comprometam sua aparência e qualidade. Isento de parasitas, larvas e materiais estranhos, atendendo às normas do Ministério da Agricultura (MAPA) e às diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013) para aquisição de alimentos. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa e resistente, que proteja os frutos durante o transporte e armazenamento.</i>			
42	LEITE EM PÓ INTEGRAL	4000,000	UNIDADE
<i>Especificação : Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, processado por tecnologias adequadas, com boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, apresentando pó de cor branca e levemente amarelada. Sem glúten. Deve atender às especificações da Portaria MAPA nº 326/97. A embalagem deve conter nome do produto, e fabricante, data de fabricação, número do lote e ser laminada, atóxica, resistente e hermeticamente lacrada para preservar a qualidade do produto. Peso líquido: 200 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á contar da data de entrega. Marca recomendada: CCGL ou similar, desde que atenda á todas as especificações técnicas descritas.</i>			
43	LEITE INTEGRAL UHT	1000,000	UNIDADE
<i>Especificação : Produto integral, pasteurizado pelo método UHT, conservando sabor e nutrientes naturais do leite. Na embalagem deve constar: nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, validade mínima de 120 (cento e vinte) dias á contar da data de entrega, valor nutricional e selo de inspeção sanitária do MAPA. O produto deve ser acondicionado em embalagem Tetra Pak de 1 litro, íntegra, resistente e lacrada, garantindo integridade e conservação até o consumo.</i>			



44	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FINA	400,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto cárneo, industrializado obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos, embutidos em envoltório natural ou artificial ou processado por extrusão, submetido a tratamento térmico adequado, podendo conter pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, sendo proibida a adição de glutamato monossódico; ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores nitrato de sódio (INS 251) e corante natural carmim (INS 120); aspecto firme, cor típica da espécie, cheiro e sabor característicos; embalagem primária em saco de polietileno cryovac termoformado, atóxico, resistente e transparente, peso líquido de 1 a 2,5 kg; embalagem secundária em caixa de papelão reforçado envolta em filme termoencolhível, capacidade para três pacotes e peso líquido total de 5 a 10 kg; rotulagem conforme legislação vigente, contendo marca, nome e endereço do abatedouro com registro no SIF/DIPOA, identificação completa do produto, data de fabricação, validade mínima de 2 meses, prazo máximo para consumo, temperatura de estocagem e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</i></p>			
45	MACARRÃO ESPAGUETE.	1000,000	UNIDADE
<p><i>Especificação : Massa de sêmola tipo espaguete, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico com corantes naturais de urucum e cúrcuma, contendo glúten, sem colesterol, com aspecto, odor e sabor característicos, livre de sujidades e outros materiais que possam comprometer a qualidade do produto. A embalagem deve conter: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido: 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser acondicionado em embalagem plástica própria, atóxica, resistente e hermeticamente fechada. Validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.</i></p>			
46	MACARRÃO PARA LASANHA	700,000	UNIDADE
<p><i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e ovo (quando aplicável), isento de impurezas, partículas estranhas, insetos, fungos, odores ou sabores estranhos, com coloração, espessura e comprimento uniformes, firme, íntegro e adequado para cozimento sem desmanchar; acondicionado em embalagem de 500 g de polietileno ou papel resistente, íntegra e resistente, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, prazo de validade, número do lote e marca do fabricante, garantindo a integridade do produto até a entrega; validade mínima de 12</i></p>			



<i>(doze) meses á contar da data de fabricação.</i>			
47	MACARRÃO TIPO PARAFUSO.	800,000	UNIDADE
<i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo, podendo conter ovos ou não, isento de sujidades, bolores, manchas e sem fragilidade á pressão dos dedos. A embalagem deve estar íntegra, lacrada e acondicionada em pacotes de 500 (quinhentas) gramas. O rótulo deve conter, no mínimo: nome e/ou marca do produto, lista de ingredientes, data de fabricação e validade, número do lote, informações nutricionais e registro no órgão competente, quando aplicável. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>			
48	MARGARINA VEGETAL	500,000	UNIDADE
<i>Especificação : Produto à base de óleos ou gorduras vegetais, com adição de sal, contendo aproximadamente 70% de lipídios, sendo fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. Deve ser acondicionada em embalagem própria, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, com peso líquido de 500 (quinhentas) gramas. A embalagem deve conter nome do produto e fabricante, endereço e telefone de contato do fabricante, lista de ingredientes, valor nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, registro no órgão competente (MAPA) quando aplicável. Validade mínima de 02 (dois) meses á contar da data de entrega.</i>			
49	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA.	900,000	QUILO
<i>Especificação : Produto de categoria 1, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação para consumo. Casca firme e brilhante, sem cortes, manchas, perfurações ou outros defeitos que comprometam a aparência e qualidade. Polpa suculenta, isenta de substâncias terrosas e de defeitos causados por parasitas, com peso médio de 100 (cem) gramas e tamanho uniforme, próprio da espécie, proveniente de colheita recente. O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, resistente e atóxico, e transportado em caixas vazadas de polietileno.</i>			
50	MELANCIA IN NATURA.	1200,000	QUILO
<i>Especificação : Produto in natura, a granel, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado á manipulação, transporte e consumo. Deve apresentar polpa firme e íntegra, sem rachaduras, partes murchas, sujidades, parasitas ou larvas, conforme Resolução CNNPA nº 12/1978. O produto deve ser transportado e armazenado em condições que preservem sua qualidade e segurança alimentar.</i>			
51	MELÃO IN NATURA	1100,000	QUILO



Especificação : Produto in natura, com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Tamanho médio, com cor, formato e calibre uniformes, íntegro, firme, sem manchas, rachadura, machucaduras, bolores ou outros defeitos que comprometam sua aparência e qualidade. Isento de parasitas, larvas, resíduos de defensivos e materiais estranhos. atendendo às normas do Ministério da Agricultura (MAPA) e às diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013) para aquisição de alimentos. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa, resistente e atóxica, que proteja os frutos durante o transporte e armazenamento.

52	MILHO CANJICA AMARELO.	500,000	UNIDADE
<i>Especificação : Milho amarelo, selecionado e inteiro, sem perfurações, com cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, empacotado sem contato manual. Na embalagem deve constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve ser 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, preservando sua qualidade. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>			
53	MILHO CANJICA BRANCO	500,000	UNIDADE
<i>Especificação : Milho branco, selecionado e inteiro, sem perfurações, com cor, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, empacotado sem contato manual. Na embalagem deve constar: nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O peso líquido deve 500 (quinhentas) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, preservando sua qualidade. Validade mínima de 08 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>			
54	MILHO VERDE EM CONSERVA	500,000	QUILO
<i>Especificação : Produto simples, com grãos inteiros, imersos em líquido, de tamanho e coloração uniformes, pronto para consumo, isento de conservantes artificiais, corantes e aditivos não naturais, atendendo às normas de higiene, qualidade e segurança alimentar vigentes; acondicionado em sachê resistente e lacrado, identificado com rótulo conforme legislação vigente (nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e informações nutricionais), com peso líquido aproximado de 200 g por unidade; validade mínima de 10 (dez) meses á contar da data de entrega, mantido em</i>			



<i>condições adequadas de armazenamento; legislação aplicável; RDC nº 263/2005, RDC nº 259/2002, RDC nº 27/2010 E Lei nº 8.918/1994.</i>			
55	MORANGO CONGELADO	900,000	QUILO
<i>Especificação : Morango in natura, fresco e de primeira qualidade, selecionado, íntegro, limpo e sem sinais de deterioração, deformações ou manchas. Congelado rapidamente após a colheita para manter cor, aroma, sabor e características nutricionais. Isento de sujidades, terra, resíduos químicos acima dos limites legais, insetos, larvas ou qualquer outro material estranho. Acondicionado em embalagem adequada para congelamento, resistente e lacrada, contendo rótulo com nome do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e peso líquido. Validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>			
56	ORÉGANO	50,000	QUILO
<i>Especificação : Orégano desidratado de boa qualidade, com aroma e sabor característicos, sem odores ou sabores estranhos, 100% natural, sem adição de conservantes, corantes ou aditivos químicos. O produto deve estar isento de sujidades, umidade excessiva, insetos ou qualquer contaminante que comprometa sua qualidade. Acondicionado em embalagem lacrada com peso mínimo de 50 g, devidamente rotulada com data de validade e procedência.</i>			
57	OVOS BRANCOS OU AMARELO CARTELA C/30 UNIDADES	100,000	CARTELA
<i>Especificação : Produto fresco, de primeira qualidade, branco ou amarelo, tamanho grande e uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sujidades ou fezes de aves. Gema firme, redonda e central; clara transparente, consistente e límpida, sem manchas ou turvação; proveniente de aves saudáveis e manipuladas em granja com condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Devem ser acondicionados em bandejas, inseridas em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor, contendo identificação do produto, marca, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou SIM). Validade mínima de 30 (trinta) dias á contar da data de entrega.</i>			
58	PEITO DE FRANGO DESOSSADO	1100,000	QUILO
<i>Especificação : Carne de frango de primeira qualidade, somente congelada e sem osso, proveniente de aves abatidas sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, cor rosada característica e odor próprio. Deve ser isenta de cartilagens, pele em excesso, sinais de deterioração, odor e sabor estranhos, partes flácidas ou exsudato. Deve ser acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, resistente e higienizada, fechada a vácuo ou em bandeja de isopor conforme padrão indústria, contendo identificação com validade, marca e</i>			



<i>procedência do fabricante. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O prazo de validade mínimo deve ser de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação, conforme legislação vigente.</i>			
59	PERNIL/LOMBO SUÍNO	1000,000	QUILO
<i>Especificação : Carne suína de primeira qualidade, somente congelada, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, cor uniforme e odor característico. Isenta de ossos quebrados, cartilagens. gordura em excesso, sinais de deterioração, odor ou sabor estranhos. Deve ser acondicionada em embalagem adequada, resistente. atóxica e identificada com nome do produto, peso, lote, data de fabricação e validade. O transporte e armazenamento devem manter a temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo a segurança alimentar. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses á contar da data de fabricação.</i>			
60	PÁPRICA DOCE	70,000	QUILO
<i>Especificação : Páprica doce em pó, de boa qualidade, apresentando aroma, cor, sabor e textura característicos, isenta de sujidades, umidade excessiva e contaminação por insetos ou materiais estranhos. O produto deve ser acondicionado em embalagem lacrada de no mínimo 50 g, contendo o rótulo original do fabricante com nome do produto, marca procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e quantidade. Deve possuir registro no órgão competente, atendendo às normas de higiene, segurança e qualidade alimentar vigentes.</i>			
61	PÃO FRANCÊS.	12000,0000	UNIDADE
<i>Especificação : Produto fresco, pesando aproximadamente 50 g após assado, de boa qualidade, com miolo macio e casca de cor suavemente dourada. Deve ser acondicionado em embalagem plástica de polipropileno resistente e lacrada, garantindo proteção durante transporte e armazenamento. A embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve obedecer às normas sanitárias vigentes, incluindo Boas Práticas de Fabricação (RDC ANVISA nº 216/2004) e demais legislações aplicáveis. A validade mínima deve ser de até 24 horas após a fabricação, garantindo entrega de pão fresco á escola. Durante transporte, deve ser mantido em condições que preservem sua integridade, qualidade e segurança alimentar.</i>			
62	PÃO PARA CACHORRO QUENTE.	24000,000	UNIDADE



<p><i>Especificação : Produto à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, elaborado com matérias-primas de boa qualidade. O pão deverá ser fresco, isento de sujidades, mofo ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e segurança. O peso líquido por unidade deverá ser de 50 g, (cinquenta gramas). O produto deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 10 (dez) unidades por embalagem. A rotulagem deve conter, obrigatoriamente, nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, valor nutricional, endereço e telefone para contato. O pão deverá ser assado de véspera e apresentar validade mínima de 3 (três) dias a contar da data de fabricação. O produto deve atender integralmente às normas da ANVISA, MAPA e às diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 26/2013).</i></p>			
63	QUEIJO MUSSARELA FATIADO.	1000,000	QUILO
<p><i>Especificação : Produto elaborado a partir de leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, coagulante e conservante natamicina (INS 235); alérgicos: contém leite; não contém glúten; produto de boa qualidade, íntegro, firme, sem odores ou sabores estranhos, acondicionado em embalagem de 400 g, íntegra e resistente, contendo informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), garantindo a integridade e segurança do produto até a entrega.</i></p>			
64	REPOLHO.	400,000	QUILO
<p><i>Especificação : Repolho verde de tamanho médio, primeira qualidade, com cabeças fechadas, tenros, sem fermentos, manchas ou defeitos, de coloração uniforme e livres de terra nas folhas externas. O produto deve estar livre de enfermidades, insetos e danos de origem física ou mecânica que comprometam sua aparência ou formação. Deve ser acondicionado em embalagem adequadas (caixas ou sacos ventilados), garantindo integridade durante transporte e armazenamento, com identificação contendo nome do produto, peso bruto, fornecedor e data de colheita.</i></p>			
65	SAL MOÍDO IODADO	250,000	QUILO
<p><i>Especificação : Sal refinado e iodado, com granulação uniforme, conforme legislação federal vigente (RDC nº 23/2013 - ANVISA), contendo de 15 a 45 mg de iodo por kg. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido de 1 (um) kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor com endereço e telefone para contato, e registro no órgão competente. O produto deve ser</i></p>			



<i>embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, resistentes e hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses á contar da data de entrega.</i>			
66	UVA PASSA PRETA	250,000	QUILO
<i>Especificação : Uva passa preta, sem caroço, de aparência uniforme, íntegra, limpa, livre de resíduos de terra, mofo, insetos, umidade excessiva, fermentação ou qualquer contaminação que comprometa a qualidade do produto. O produto deve ser obtido de matéria-prima sã e selecionada, mantendo suas características organolépticas, como cor, sabor e aroma típicos de uva passa de qualidade, acondicionada em embalagem transparente, resistente e lacrada, com peso mínimo de 100 g, contendo identificação completa, incluindo nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, data de validade e lote. O produto deverá atender ás normas de higiene e segurança alimentar vigentes, incluindo a legislação da ANVISA sobre alimentos secos e sem adição de conservantes. Validade mínima de 06 (seis) meses á contar da data de entrega, com acondicionamento que garanta a integridade do produto durante transporte e armazenamento, evitando umidade, luz direta e contaminação.</i>			
67	VINAGRE DE ÁLCOOL	300,000	UNIDADE
<i>Especificação : Produto obtido a partir da fermentação acética de álcool etílico, com teor de acidez mínima de 4%, destinado ao consumo humano, incolor, límpido, isento de partículas, sedimentos, odores ou sabores estranhos, conservantes e aditivos não permitidos; acondicionado em garrafa de 500 ml, de material seguro, resistente e vedada, devendo constar no rótulo de forma legível o nome do produto, teor de acidez, volume líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante/marca, garantindo validade mínima de 12 (doze) meses á contar da data de entrega.</i>			
68	ÓLEO DE SOJA.	720,000	UNIDADE
<i>Especificação : Produto de origem vegetal, refinado, transparente, com cheiro e sabor característicos, livre de ranço, impurezas e substâncias estranhas, com 0% de gordura trans. Deve ser acondicionado em garrafas/plásticos resistentes de 900 ml, íntegros e sem perfurações. A embalagem deve conter número do produto e fabricante, número do lote, data de fabricação, validade, informações nutricionais, endereço e telefone de contato e registro no órgão competente (MAPA. Validade mínima de 10 (dez) meses á contar da data entrega.</i>			

5. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA – PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

5.1. O presente Registro de Preços tem como finalidade cumprir com o Planejamento Estratégico realizado pelo Município, ressaltando-se ainda que esta contratação não apresenta conflitos com o Plano



Orçamentário Anual.

5.2. É importante destacar que, embora a administração ainda não tenha elaborado ou consolidado o Plano Anual de Contratações (PCA), a presente contratação é essencial para garantir a continuidade das atividades planejadas e o alcance dos objetivos estratégicos estabelecidos.

5.3. A ausência do PCA não compromete a viabilidade financeira e orçamentária desta contratação, uma vez que regularmente são realizadas análises detalhadas para assegurar que os recursos necessários estão devidamente alocados e disponíveis, respeitando todas as normas e diretrizes financeiras vigentes.

6. 4. PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER INICIADA A CONTRATAÇÃO:

A data estimada para o início da contratação/fornecimento é 09 de março de 2026.

7. ESTIMATIVA FINANCEIRA:

RS 940.103,86 (Cinco Milhões, trezentos e sessenta mil, cento e cinco reais e sessenta e dois centavos).

O valor foi estimado baseando-se na contratação anterior do objeto, conforme contratos oriundos do Processo Licitatório PE 022/2024 SEMEC, disponibilizados no link: <https://www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/licitacoes/ficha/4083111#contratos>

8. INDICAÇÃO DA EQUIPE/COMISSÃO RESPONSÁVEL PELO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

Os membros foram designados, nomeados e empossados por meio da Portaria nº 659/2025-GAB/PMSDA, a seguir identificados:

Titular: Hudmac dos antos Sousa. **Matrícula:** 154.

Suplente: Genilda Costa da Silva. **Matrícula:** 1404.

9. GRAU DE PRIORIDADE:

<input checked="" type="checkbox"/>	ALTA	<input type="checkbox"/>	MÉDIA	<input type="checkbox"/>	BAIXA
-------------------------------------	-------------	--------------------------	--------------	--------------------------	--------------

ALTA: Necessário para o funcionamento imediato e crítico.

MÉDIA: Impacto significativo, mas não imediato, na operação ou resultados.

BAIXA: Pode ser adiado sem grandes prejuízos ou é um complemento aos itens essenciais.

Em conformidade com a legislação vigente, submeto o presente DFD para avaliação por parte da autoridade competente.

São Domingos do Araguaia – PA, 31 de outubro de 2025.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA
CNPJ: 06.103.021/0001-19
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



GOVERNO DE
**SÃO DOMINGOS
DO ARAGUAIA**
UM GOVERNO DE TODOS

SEMED
Secretaria Municipal
de Educação

ROBERTO CARLOS DE OLIVEIRA DOS SANTOS

Secretário Municipal de Educação

Portaria de Nomeação nº 565/2025-GAB-PMSDA