

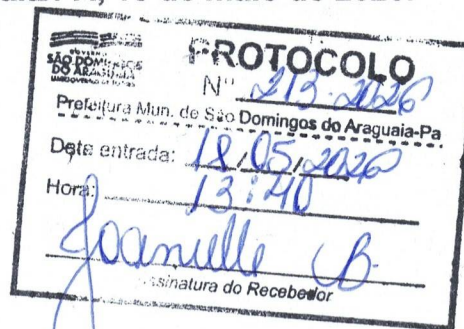


Ofício nº 209/2026 – SEMED/GAB

São Domingos do Araguaia/PA, 18 de maio de 2026.

DA: Secretaria Municipal de Educação – SEMED

PARA: Comissão de Processos Licitatórios - CPL



Assunto: Solicitação de abertura de processo de dispensa de licitação para aquisição de gêneros alimentícios destinados a Rede Estadual de Ensino – REE.

Prezado(a) Senhor(a),

Considerando a necessidade de garantir o abastecimento regular de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos da rede estadual de ensino atendidos por este Município;

Considerando que alguns itens previstos no processo licitatório vigente não obtiveram empresas vencedoras, resultando em itens desertos e/ou fracassados;

Considerando que a ausência desses gêneros compromete a execução do cardápio planejado e o adequado fornecimento da alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE);

Solicitamos de vossa senhoria, a adoção das providências necessárias para a abertura de processo de dispensa de licitação, nos termos da legislação vigente, visando à aquisição dos itens, discriminados abaixo, que não tiveram ganhador no processo licitatório destinado ao atendimento do Ensino Estadual.

A presente solicitação justifica-se pela necessidade de assegurar a continuidade do fornecimento da alimentação escolar, evitando prejuízos nutricionais aos estudantes e garantindo o cumprimento do calendário letivo.



7	AÇAFRÃO	40	QUILO
<i>Especificação: Açafrão 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 dias antes da entrega e validade mínima de 12 meses a 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>			
16	CACAU EM PÓ 100%	300	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 destinado 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 à 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 a contar da data de entrega.</i>			
17	CAFÉ EM PÓ	500	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 a contar da data de entrega. Marca de referência: Melitta, Pilão ou equivalente de igual ou superior qualidade.</i>			
19	CARNE BOVINA EM BIFE (PATINHO)	1.900	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 a 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 MOIDA (ACÉM MAGRA)	1.700	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 a 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 (PALETA)	1.100	QUILO
<i>Especificação: Carne bovina de primeira qualidade, somente congelada e sem osso, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária (SIF/SIE), com aspecto íntegro, cor 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 a contar da data de fabricação, conforme legislação vigente.</i>			
24	CHIMICHURRI EM PÓ	30	QUILO
<i>Especificação: Produto obtido a 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, peso 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>			
25	CHUCHU IN NATURA	700	QUILO
<i>Chuchu de primeira qualidade, 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 higiene.</i>			



26	COLORAU	120	QUILO
<i>Especificação: Produto à base de urucum, fubá e óleo de soja, com cor e odor característicos, sem umidade ou material estranho à 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 saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente, higienizado e hermeticamente fechado. Deve apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a contar da data de entrega.</i>			
27	COXA E SOBRE COXAS DE FRANGO DESOSSADA	1.100	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 estranhas 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 a contar da data de fabricação. O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado, mantendo temperatura congelada entre -12°C e -18°C, garantindo segurança alimentar.</i>			
39	FRANGO INTEIRO CONGELADO	1.500	QUILO
<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 transportado em veículo refrigerado, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.</i>			
40	IOGURTE DE FRUTAS	1.300	UNIDADE
<i>Especificação: Produto líquido, elaborado com leite, açúcar, fermentos lácteos, polpa de frutas, estabilizante, acidulante 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 a 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>			



44	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FINA	400	QUILO
<i>Especificação: Produto cárneo industrializado obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos, embutido 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>			
55	MORANGO CONGELADO	900	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 meses a contar da data de fabricação.</i>			
58	PEITO DE FRANGO DESOSSADO	1.100	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 ou 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 industrial, 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 a contar da data de fabricação, conforme legislação vigente.</i>			



59	PERNIL/LOMBO SUÍNO	1.000	QUILO
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 a contar da data de fabricação.			
61	PÃO FRANCÊS	12.000	UNIDADE
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 à escola. Durante transporte, deve ser mantido em condições que preservem sua integridade, qualidade e segurança alimentar.			
63	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	1.000	QUILO
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.			
66	UVA PASSA PRETA	250	QUILO
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 às 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 a contar da data de entrega, com acondicionamento que garanta a integridade do produto durante transporte e armazenamento, evitando umidade, luz direta e contaminação.			



57	OVOS BRANCOS OU AMARELO CARTELA C/30 UNIDADES	100	CARTELA
<i>Especificação: Produto fresco, de primeira qualidade, branco ou amarelo, tamanho grande e uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas, rachaduras, sujidades ou fezes de aves. Gema firme, redonda e central; clara transparente, consistente e límpida, sem manchas ou turvação; proveniente de aves sadias e manipuladas em granjas 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 a contar da data de entrega.</i>			

Sem mais para o momento, colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente.

ROBERTO CARLOS DE OLIVEIRA DOS SANTOS
Secretário Municipal de Educação
Portaria nº 565/2025 – PMSDA/GAB