



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

1 - UNIDADE DEMANDANTE	
SETOR REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Educação
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA	PAULO HUGO ANDRADE FONSECA
2 - DESCRIÇÃO SUCINTA DO OBJETO	
A PRESENTE SOLICITAÇÃO TRATA DO REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PREFEITURA E SECRETARIA DO MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DO PARÁ.	
3 - NATUREZA DA CONTRATAÇÃO	MARCAR COM "X"
MATERIAL DE CONSUMO	X
EQUIPAMENTO/MATERIAL PERMANENTE	
OBRA	
SERVIÇO DE ENGENHARIA	
SERVIÇO CONTINUADO	
SERVIÇO NÃO CONTINUADO	
4 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO	
<p>A Prefeitura Municipal de São Francisco do Pará apresenta a justificativa para a realização de Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, destinados a atender às necessidades da Prefeitura Municipal e das diversas Secretarias que compõem a Administração Pública Municipal.</p> <p>A presente contratação tem por finalidade suprir as demandas contínuas e regulares de gêneros alimentícios utilizados no desenvolvimento das atividades institucionais, administrativas e operacionais do Município, garantindo o adequado funcionamento dos serviços públicos prestados à população.</p> <p>Os gêneros alimentícios constituem itens de consumo essenciais e indispensáveis, sendo utilizados no atendimento a servidores, usuários dos serviços públicos, eventos institucionais, ações administrativas e demais atividades desenvolvidas no âmbito da Prefeitura e Secretarias Municipais. A disponibilidade desses produtos é fundamental para assegurar condições adequadas de trabalho, bem-estar e suporte às rotinas administrativas.</p> <p>Ressalta-se que a ausência ou insuficiência de gêneros alimentícios compromete diretamente a continuidade e a eficiência das atividades administrativas, podendo ocasionar prejuízos ao regular funcionamento dos serviços públicos e ao atendimento das demandas institucionais do Município.</p> <p>Nesse contexto, o Sistema de Registro de Preços mostra-se a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública, uma vez que possibilita contratações conforme a real necessidade, evitando</p>	



desperdícios, promovendo a economicidade, o planejamento adequado e a eficiente gestão dos recursos públicos.

A contratação encontra respaldo nos **arts. 11, inciso I, 7º, §1º, e 72 da Lei nº 14.133/2021**, que estabelecem a obrigatoriedade do planejamento da contratação, a adequada justificativa da necessidade, a correta definição do objeto e a observância do interesse público, bem como autorizam a utilização do Sistema de Registro de Preços para contratações de natureza contínua e previsível.

Dessa forma, considerando:

- A necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios para atender às demandas da Prefeitura Municipal e das Secretarias;
- A insuficiência do estoque próprio para suprir de forma regular as necessidades da Administração;
- A busca pela eficiência, continuidade e qualidade dos serviços públicos;
- A observância dos princípios da legalidade, economicidade, eficiência e interesse público;

Justifica-se a presente contratação como necessária e indispensável, visando assegurar o regular funcionamento da Administração Pública Municipal e contribuir para a melhoria dos serviços prestados à população do Município de São Francisco do Pará.

5 - QUANTIDADE DE SERVIÇO/PRODUTOS A SEREM CONTRATADOS

As quantidades dos **gêneros alimentícios** a serem contratados serão definidas com base em **levantamento prévio das necessidades** das unidades administrativas vinculadas à Prefeitura Municipal e às Secretarias do Município de São Francisco do Pará, considerando o consumo médio, a demanda histórica, a estrutura administrativa existente e as necessidades estimadas para o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

Considerando que os gêneros alimentícios constituem **itens de consumo contínuo e essenciais** ao desenvolvimento das atividades administrativas e institucionais da Administração Pública Municipal, os quantitativos estimados possuem **caráter meramente provisório**, podendo sofrer variações conforme a demanda efetiva, **não gerando obrigação de aquisição integral** dos quantitativos registrados, em conformidade com a legislação vigente e com as normas aplicáveis ao Sistema de Registro de Preços.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	EDUCAÇÃO
1	ABACAXI IN NATURA: procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de	KG	65



	insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.			
2	ABOBORA REGIONAL IN NATURA: com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	80	
3	ABOBORA REGIONAL, TIPO JAPONESA IN NATURA: com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	65	
4	ACHOCOLATADO EM PÓ: produto composto de cacau e açúcar, maltodextrina, sal e estabilizante lecitina de soja. Não apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, ou misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte, coloração não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Produto com 17 g de carboidrato, com até 15 g de açúcar na porção de 20 g. Constar rótulo com denominação do produto de acordo com a designação na norma específica. A embalagem deverá está intacta e bem vedada. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 400g	PCT	150	
5	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL: Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente, contendo externamente dados de identificação e procedência, lote, data de fabricação e quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 01 Kg	KG	1850	



6	ADOÇANTE ARTIFICIAL LÍQUIDO DIETÉTICO: A base de aspartame, não apresentar na composição xilitol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. Embalagem contendo externamente identificação e procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto. Registro no ministério da saúde. Validade superior a 10 meses. Embalagem contendo 100 ml.	FRASCO	130
7	ALFACE IN NATURA: fresco, com coloração característica, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Embalados em maços de 500g e transportados de forma adequada.	MAÇO	100
8	ALHO IN NATURA: cabeça inteira, os dentes bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. Transportados de forma adequada.	KG	70
9	AMIDO DE MILHO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS: Produto amiláceo extraído de partes comestíveis de cereais, tubérculos, raízes ou rizomas. Embalado em pacote de papel impermeável, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.	UND	70
10	ARROZ BRANCO AGULHINHA TIPO I: Polido, embalado em saco plástico transparente, limpo, atóxico, não violados, resistente. Constar rótulo com denominação do produto de acordo com a designação na norma específica. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem: 01 kg.	KG	1850
11	AZEITE DE DENDÊ: embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Em embalagens de 1 litro	UND	25



12	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	UND	40
13	BANANA PRATA IN NATURA: banana com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada	KG	100
14	BATATA DOCE IN NATURA: com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	50
15	BATATA INGLESA LAVADA IN NATURA: com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	85
16	BEBIDA LÁCTEA UHT SABORES VARIADOS: Bebida láctea é o produto obtido do leite ou do leite reconstituído, cuja base representa no mínimo 51% do total de seus componentes. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Conter rótulo com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 03 meses a partir da entrega. Embalagem de 200 ml.	UND	185



17	BETERRABA IN NATURA: procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, casca lisa e firme. Isento de broto, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	40
18	BISCOITO CREAM CRACKER 1ª QUALIDADE: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas ou não e outras substancias alimentares. Salgado que contem cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado além das substancias normais. Constar rótulo com denominação do produto de acordo com a designação na norma específica. Embalagem primária atóxica resistente com 100g. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem de 400g.	PCT	1250
19	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, açúcar invertido, lecitina de soja, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e/ou féculas de arroz ou mandioca, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, acidulante ácido láctico e aromatizantes. Aparência de massa torrada; cor, odor, sabor próprio. Não serão aceitos produtos mal cozidos, queimados com características organolépticas anormais, com excesso de dureza e quebradiços. Embalagem primária atóxica resistente com 100g. Validade mínima: de 10 meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 400g	PCT	800



20	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico, aparência de massa torrada; cor, odor, sabor próprio. Não serão aceitos produtos mal cozidos, queimados com características organolépticas anormais, com excesso de dureza e quebradiços. Embalagem primária atóxica resistente com 100g. Validade mínima: de 10 meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 400g	PCT	1000
21	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE: produto tipo rosquinha sabor chocolate, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, lecitina de soja, açúcar invertido, gordura vegetal, cacau em pó, fermentos químicos e demais ingredientes permitidos pela legislação. Não serão aceitos produtos mal cozidos, queimados com características organolépticas anormais, com excesso de dureza e quebradiços. Validade mínima: de 10 meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 400g	PCT	650
22	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO: produto tipo rosquinha sabor coco, a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, lecitina de soja, amido de milho, leite de coco, coco ralado, gordura vegetal, aroma artificial de coco, fermentos químicos e demais ingredientes permitidos pela legislação. Não serão aceitos produtos mal cozidos, queimados com características organolépticas anormais, com excesso de dureza e quebradiços. Validade mínima: de 10 meses, a partir da data de entrega. Embalagem de 400g	PCT	850



23	BISCOITO RECHEADO – SABOR CHOCOLATE: composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, cx 40 X 65 g com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	PCT	70
24	BISCOITO SALGADO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO RETANGULAR: contendo cloreto de sódio em quantidade que acentue o sabor salgado, além das substâncias normais do produto. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, resistente. Validade mínima: 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 156g	PCT	1100
25	BOMBONS FRUTAS: Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana. Acondicionado em embalagem com 100 unidades	PCT	250
26	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO: Procedente de grãos sãos, torrado e moído, limpos isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado a vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 250g.	PCT	2300



27	Caldo de carne com 2 cubos de 19g	UND	35
28	Caldo de galinha c/2 cubos de 19g	UND	35
29	CANELA EM PÓ: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima: de 06 meses a contar da entrega. Embalagem mínima de 35g	UND	30
30	CARNE BOVINA COM OSSO, TIPO PONTA DE AGULHA: Corte característico da peça conforme o padrão, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de no mínimo 1 kg.	KG	800
31	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, TIPO ALCATRA: Corte característico da peça conforme o padrão, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de no mínimo 1 kg.	KG	800
32	CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO MÚSCULO: Corte característico da peça conforme o padrão, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade	KG	800



	não inferior a 12 meses. Embalagem de no mínimo 1 kg.			
33	CARNE BOVINA TIPO MUSCULO: Corte característico da peça conforme o padrão, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de no mínimo 1 kg.	KG	800	
34	CARNE BOVINA, TIPO PATINHO: Corte característico da peça conforme o padrão, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de no mínimo 1 kg.	KG	800	
35	CARNE EM CONSERVA : embalado em lata, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 340G	UND	1000	
36	CEBOLA IN NATURA: Cebola branca, fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	120	



37	CENOURA IN NATURA: Cenoura, in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	85
38	CEREAL A BASE DE FARINHA DE ARROZ: Alimentação a base de arroz pré-cozido, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante. Acondicionado em embalagem íntegra, vedada hermeticamente, resistente e limpa. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, número de registro. Validade mínima: 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g.	LATA	55
39	CEREAL A BASE DE FARINHA DE MILHO: Alimentação à base de farinha de milho pré-cozido, fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante, acondicionado em embalagem íntegra, resistente, limpa, vedada hermeticamente. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto, número de registro. Validade mínima: de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g.	LATA	40
40	CHARQUE PONTA DE AGULHA: preparado com carne bovina de boa qualidade salgada curada seca de consistência firme, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e materiais estranhos, embalado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos e resistentes e rotulagem nutricional obrigatória. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses.	KG	500



41	CHEIRO VERDE IN NATURA: fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Embalados em maços de 500g e transportados de forma adequada.	MAÇO	135
42	CHUCHU IN NATURA: pouca rugosidade tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	55
43	COLORAU: Colorífico, produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima: de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem de 100g.	PCT	85
44	CONDIMENTO MISTO: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima: de 06 meses a contar da entrega. Embalagem mínima de 100g	PCT	85
45	COUVE FLOR IN NATURA: fresca, limpa, com coloração característica, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas	KG	50



46	COUVE MANTEIGA IN NATURA: fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada. Embalados em maços de 300g.	MAÇO	40
47	CREME DE LEITE: Embalado em lata ou tetra Pack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 300g	UND	60
48	DUETO ERVILHA E MILHO: Produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças, como tal definidas nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem contendo peso drenado de 200 g	UND	85
49	EXTRATO DE TOMATE: embalado em lata ou tetra Pack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: de 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 300g	UND	60
50	FARINHA DE MANDIOCA SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA, TIPO 1: Embalagem plástica, transparente, limpa, não violada, resistente, acondicionada em fardos, contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 01 kg	KG	280



51	FARINHA DE MANDIOCA SECA, SUBGRUPO GROSSA, TIPO 1: Embalagem plástica, transparente, limpa, não violada, resistente, acondicionada em fardos, contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 01 kg	KG	320
52	FARINHA DE MILHO: Embalagem de 500g, plástica, transparente, limpa, não violada e resistente, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, quantidade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da entrega. Embalagem contendo no mínimo 500g.	PCT	100
53	FARINHA DE TAPIOCA DE 1º QUALIDADE: Produto de 1ª qualidade, classe granulada tipo 1. Embalagem com rótulo contendo identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200g.	PCT	150
54	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO 1ª QUALIDADE: Especial com fermento, procedente de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida e fermentada, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, garantindo a integridade do produto, contendo rótulo com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 3 meses a partir da entrega. Embalagem de 01 kg	KG	220



55	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1ª QUALIDADE: Especial com fermento, procedente de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida e fermentada, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, garantindo a integridade do produto, contendo rótulo com identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 3 meses a partir da entrega. Embalagem de 01 kg	KG	70
56	FEIJÃO CARIOCA: Embalado, em saco plástico transparente, apresentando grãos de mesma coloração, isento de sujidades e parasitas ou fungos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos, lacrados, contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	KG	815
57	FEIJÃO PRETO TIPO 1: Classe preta, embalado em saco plástico, transparente, isenta de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados, contendo externamente identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	KG	650
58	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (DOURADA): De 1ª qualidade; integro sem espinha, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; embalado em saco plástico e caixa de papelão, contendo dados do fabricante, prazo de validade. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de 01 kg.	KG	700



59	FRANGO - CORTE COXA E SOBRE COXA: congelado, não temperado: Apresentar-se congelada, livre de parasitos e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto acondicionado em caixas lacradas, contendo externamente os dados de identificação, procedência, lote, quantidade do produto. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de 01 kg.	KG	715
60	FRANGO CORTE PEITO COM OSSO: congelado, não temperado: Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, acondicionados em caixas lacradas conter externamente os dados de identificação, procedência, lote, quantidade do produto. Validade mínima: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 12 meses. Embalagem de 01 Kg.	KG	820
61	GOIABADA: Em massa sólida, tipo para corte, acondicionada em embalagem de polietileno, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente, limpa, secas e lacradas, contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 12 meses a partir da entrega. Embalagem de 600g	UND	40



62	<p>KETCHUP: composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em embalagem tetrapak. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagens de 200g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.</p>	UND	60
63	<p>LEITE CONDENSADO: Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose. Embalagem limpa, resistente, que garanta a integridade do produto, contendo rótulo com identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 395 g.</p>	UND	60
64	<p>LEITE DE COCO: Obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem de 200 ml.</p>	UND	60
65	<p>LEITE EM PÓ DESNATADO: Composição máxima de 1,5% de gordura, embalado em pacote aluminizado, limpo, não violado, resistente, acondicionados em caixa ou saco de papelão lacrado, contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem de 200g.</p>	PCT	150
66	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL: Embalado em pacote aluminizado limpo, não violado, resistente, acondicionada em caixas ou sacos lacrados, contendo rótulo com identificação, procedência, informação nutricional, lote, validade. Validade mínima: 10 meses a partir da entrega. Embalagem de 200g.</p>	PCT	1600



67	LIMÃO REGIONAL TIPO JAPONÊS: procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	60
68	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: resfriada, industrialmente embalada, com SIF, embalagem plástica transparente atóxica não reciclada, contendo informações sobre o fabricante e datas de processamento e validade. Validade mínima: data de validade não inferior a 12 meses. Será comprado por gramas	KG	500
69	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL IN NATURA: maçã sem a presença de avarias na casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	70
70	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE: Massa alimentícia tipo seca, de sêmola, vitaminada isenta de sujidades e parasitas. Embalagem resistente, transparente, rotulagem contendo identificação, procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.	PCT	700
71	MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO: Massa alimentícia tipo seca, de sêmola, vitaminada isenta de sujidades e parasitas. Embalagem resistente, transparente, rotulagem contendo identificação, procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, validade.	PCT	650



	Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.			
72	MACARRÃO PARA SOPA TIPO CONCHINHA OU ARGOLINHA: Massa alimentícia tipo seca, de sêmola, vitaminada isenta de sujidades e parasitas. Embalagem resistente, transparente, rotulagem contendo identificação, procedência, informação nutricional, lote, quantidade do produto, lista de ingredientes, data de fabricação, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.	PCT	600	
73	MACAXEIRA IN NATURA: mandioca tenra, graúda, procedente de espécies genuínas e sãs, necessário ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isenta de lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	60	
74	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL: composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Embalagens, tipo bisnaga de 200g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	UND	60	
75	MAMÃO PAPAÍ IN NATURA: gênero de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada	QUILO	60	



76	MANTEIGA COM SAL: produto de 1ª qualidade, gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, acondicionado em pote de poliestireno impresso, com tampa, rotulagem nutricional. Validade superior: a 150 dias a partir da data de entrega. Embalagem de no mínimo 500g.	UND	120
77	MARGARINA COM SAL: Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinado à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Com máximo de 80% de lipídios, e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Atender especificações técnicas, conter rótulo, envasada com materiais adequados para as condições. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega. Embalagem de 250g.	UND	300
78	MELANCIA IN NATURA: gênero de 1ª qualidade, redonda, graúda, de cor verde, rajada, suculenta e doce. Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	75
79	MELÃO IN NATURA: gênero de 1ª qualidade, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada	KG	40



80	MILHO BRANCO: Constituído de milho que contenha no mínimo 95% em peso de grãos brancos, processado em grãos crus, inteiros, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico resistente. Validade mínima de 18 meses a partir da entrega. Embalagem de 500g.	PCT	100
81	ÓLEO DE SOJA REFINADO: De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado, contendo externamente identificação, procedência, informação nutricional, lote, fabricação, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Embalagem de 900ml.	UND	450
82	OVO DE GALINHA BRANCO: Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas, sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Validade mínima: 20 dias a contar no ato da entrega. Embalagem com 30 unidades.	CUBA	800
83	PÃO DE CHÁ: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Peso 50 g a unidade. Validade mínima: de 72 horas após entrega.	UND	7000
84	PÃO DE FORMA - Tipo: Tradicional / Branco (pode ser ajustado para integral, sem casca etc.) - Apresentação: Fatiado - Peso Líquido: 450g a 500g (ou conforme necessidade)	PACOTE	400
85	PÃO: Composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro, contendo no rótulo: identificação, procedência, informações nutricionais, lote, validade, quantidade do produto. Peso 50 g a unidade. Validade mínima: de 72 horas após entrega.	UND	6000



86	PEPINO COMUM IN NATURA: pepino de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	80
87	PERA IN NATURA: sem a presença de avarias na casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	30
88	PIMENTÃO VERDE IN NATURA: casca íntegra; tamanho médio, com coloração uniforme, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	35
89	PIMENTINHA VERDE IN NATURA: casca íntegra; tamanho médio, com coloração uniforme, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	60
90	Pipoca doce pacote com 20 unidades	PCT	60
91	Pipoca salgada pacote com 20 unidades	PCT	60
92	POLPA DE FRUTA CONGELADA (ABACAXI): embalagem plástica transparente, atóxica, industrialmente embalada.	KG	320
93	POLPA DE FRUTA CONGELADA (ACEROLA): embalagem plástica transparente, atóxica, industrialmente embalada.	KG	320



94	POLPA DE FRUTA REGIONAIS (CUPUAÇU): embalagem plástica transparente, atóxica, industrialmente embalada.	KG	320
95	PRESUNTO FATIADO: sem gordura acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, não reutilizável, com informações sobre o fabricante e datas de validade e de processamento.	KG	125
96	QUEIJO FATIADO, TIPO MUSSARELA: 1ª qualidade: Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado	KG	125
97	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE: sabores cola / uva / laranja ou guaraná, com água gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essências, isentos de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, acondicionada em pet com tampa de rosca. Embalagem contendo 2 litros	UND	600
98	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE: sabores cola / uva / laranja ou guaraná, com água gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essências, isentos de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, acondicionada em pet com tampa de rosca. Embalagem contendo 600 ml.	UND	600



99	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE: sabores cola / uva / laranja ou guaraná, com água gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essências, isentos de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, Embalagem contendo 2 litros, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, acondicionada em pet com tampa de rosca. Fardo com 6 Und com Embalagem Contendo 2 Litros	FARDO	600
100	REPOLHO BRANCO IN NATURA: fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	50
101	SAL IODADO REFINADO: Iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionada em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado e limpo. A embalagem deverá conter externamente identificação, procedência, lote, data de fabricação, validade, quantidade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 01 kg.	KG	60
102	SALSICHA BOVINA TIPO HOT DOG: acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, não reutilizável, com informações sobre o fabricante e datas de validade e de processamento.	KG	750
103	SARDINHA COM ÓLEO: Produto composto de sardinha inteira fresca, limpa e eviscerada. Água de constituição óleo comestível e sal, acondicionada em lata, contendo rótulo com informação nutricional, data de validade e registro em órgão competente. Validade mínima: 12 meses a partir da entrega. Embalagem com peso líquido de 125 g	UND	800
104	Tempero em pó sachê para arroz, feijão e carne pct c/ 12 sachês sachê de 60g	PCT	35



105	TOMATE IN NATURA: procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	70
106	UVA IN NATURA: sem a presença de avarias, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalados e transportados de forma adequada.	KG	50
107	VINAGRE: Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas consumo alimentar, acondicionando em embalagem plástica transparente, com capacidade de 500 ml, devidamente lacrada, resistente, atóxica e com rótulo contendo todas as informações exigidas pela legislação vigente. O produto deve ser elaborado a partir da fermentação natural de álcool de cereais ou vinho, com acidez mínima de 4,15%, adequado para uso culinário e compatível com o consumo humano. Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências e sem adição de açúcares. Validade mínima: 12 meses a partir da data de entrega.	UND	50

6 – VALOR ESTIMADO

O valor estimado da contratação referente ao **Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios**, destinados ao atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal e das Secretarias do Município de São Francisco do Pará, será devidamente apurado no **Estudo Técnico Preliminar (ETP)**.

A estimativa de valor considerará todas as variáveis necessárias à sua adequada composição, incluindo **pesquisa de preços de mercado**, quantitativos estimados, características dos produtos, consumo histórico, preços praticados em contratações similares e demais parâmetros previstos na



legislação vigente, de modo a assegurar a **compatibilidade com os preços de mercado**, a **economicidade** e a **observância do interesse público**.

7 – ALINHAMENTO ESTRATÉGICO

Para a consolidação do **Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios**, destinados ao atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal e das Secretarias do Município de São Francisco do Pará, a equipe responsável deverá elaborar o **Estudo Técnico Preliminar (ETP)**, de forma a assegurar a viabilidade técnica, econômica e administrativa da contratação.

O **Estudo Técnico Preliminar** deverá contemplar a análise dos aspectos técnicos, operacionais, econômicos, ambientais e administrativos, avaliando a compatibilidade da contratação com o **planejamento institucional da Administração Pública Municipal**, de modo a garantir a eficácia, a eficiência e a efetividade da contratação, bem como o adequado suporte às atividades administrativas e institucionais desenvolvidas no âmbito da Prefeitura e das Secretarias Municipais.

O Estudo Técnico Preliminar, devidamente elaborado e aprovado, servirá de base para a elaboração do **Termo de Referência**, o qual somente deverá ser formalizado após a declaração de viabilidade da contratação, em conformidade com a legislação vigente aplicável às contratações públicas.

São Francisco do Pará/PA, 17 de janeiro de 2026.

PAULO HUGO ANDRADE FONSECA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DECRETO Nº 003/2025 – GABPMSF