



PREFEITURA **SÃO FRANCISCO DO PARÁ**  
AMOR QUE CUIDA, COMPROMISSO QUE CONSTRÓI.

SECRETARIA MUNICIPAL DE **EDUCAÇÃO**

## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

<b>1 - UNIDADE DEMANDANTE</b>	
SETOR REQUISITANTE	<b>Secretaria Municipal de Educação</b>
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA	<b>CRISTIANE MIKI YAMADA KISHI</b>
<b>2 - DESCRIÇÃO SUCINTA DO OBJETO</b>	
A PRESENTE SOLICITAÇÃO TRATA DO REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE COMPOEM O CARDÁPIO DE MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE SÃO FRANCISCO DO PARÁ.	
<b>3 - NATUREZA DA CONTRATAÇÃO</b>	<b>MARCAR COM "X"</b>
MATERIAL DE CONSUMO	<b>X</b>
EQUIPAMENTO/MATERIAL PERMANENTE	
OBRA	
SERVIÇO DE ENGENHARIA	
SERVIÇO CONTINUADO	
SERVIÇO NÃO CONTINUADO	
<b>4 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO</b>	
<p>Prefeitura Municipal de São Francisco do Pará, por meio da Secretaria Municipal de Educação, apresenta a presente justificativa para a realização de Registro de Preços visando à contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à composição do cardápio da merenda escolar, com a finalidade de atender às necessidades da rede municipal de ensino.</p> <p>A presente contratação tem como objetivo garantir o fornecimento contínuo, regular e adequado de alimentos destinados à alimentação escolar dos alunos matriculados nas unidades de ensino da rede pública municipal, assegurando a execução das ações educacionais e o cumprimento das diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.</p> <p>Considerando a realidade do Município de São Francisco do Pará, cuja rede municipal de ensino atende alunos da zona urbana e rural, muitos dos quais em situação de vulnerabilidade social, a alimentação escolar representa importante instrumento de apoio à permanência dos estudantes nas escolas, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico, cognitivo, nutricional e social dos educandos.</p> <p>Os gêneros alimentícios que compõem o cardápio da merenda escolar constituem itens essenciais para a oferta de alimentação balanceada, saudável e adequada às necessidades nutricionais dos alunos, observando os critérios técnicos definidos pelos profissionais de nutrição responsáveis pela elaboração do cardápio escolar, em conformidade com as normas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.</p> <p>Ressalta-se que a ausência ou insuficiência desses alimentos compromete diretamente a continuidade do fornecimento da merenda escolar, podendo ocasionar prejuízos ao rendimento escolar, à frequência dos alunos</p>	



e ao adequado funcionamento das atividades educacionais, especialmente em comunidades onde a alimentação ofertada na escola representa parcela significativa da nutrição diária dos estudantes.

Nesse contexto, o Sistema de Registro de Preços mostra-se a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública, por possibilitar aquisições parceladas conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, garantindo maior controle do consumo, planejamento eficiente, economicidade, redução de desperdícios e melhor gestão dos recursos públicos, especialmente diante da variação da demanda escolar ao longo do exercício.

A contratação encontra respaldo nos arts. 11, inciso I, 6º, XXIII, 18, 40 e 82 da Lei nº 14.133/2021, que tratam do planejamento das contratações públicas, da necessidade de adequada definição do objeto, da observância do interesse público e da utilização do Sistema de Registro de Preços para contratações de natureza continuada e de demanda variável.

Dessa forma, considerando:

I. A necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino;

II. A importância da merenda escolar para o desenvolvimento, permanência e rendimento dos alunos da rede pública municipal;

III. A realidade socioeconômica do Município de São Francisco do Pará e a relevância da alimentação escolar para muitos estudantes;

IV. A necessidade de garantir regularidade, qualidade nutricional e segurança alimentar aos alunos atendidos pela rede municipal de ensino;

V. A busca pela eficiência administrativa, economicidade e adequada aplicação dos recursos públicos;

VI. A observância dos princípios da legalidade, eficiência, continuidade do serviço público e interesse público;

Justifica-se a presente contratação como necessária e indispensável para assegurar a continuidade da oferta da alimentação escolar nas unidades de ensino do Município de São Francisco do Pará, promovendo melhores condições de aprendizagem, inclusão social, segurança alimentar e qualidade na prestação dos serviços educacionais à população.

## **5 - QUANTIDADE DE SERVIÇO/PRODUTOS A SEREM CONTRATADOS**

As quantidades dos gêneros alimentícios a serem contratados serão definidas com base em levantamento prévio realizado pela Secretaria Municipal de Educação do Município de São Francisco do Pará, considerando o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, a demanda nutricional das unidades escolares urbanas e rurais, o consumo médio histórico, o calendário letivo anual e as necessidades alimentares previstas para o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

A estimativa quantitativa leva em consideração a realidade do Município de São Francisco do Pará, cuja rede pública municipal atende estudantes de diferentes faixas etárias, incluindo alunos residentes em comunidades rurais e localidades de difícil acesso, onde a alimentação escolar possui relevante papel social e nutricional,



contribuindo diretamente para a permanência dos alunos em sala de aula, melhoria do rendimento escolar e garantia da segurança alimentar.

Os gêneros alimentícios que compõem o cardápio da merenda escolar constituem itens de consumo contínuo, indispensáveis à execução regular das atividades educacionais e ao cumprimento das diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, observando critérios nutricionais definidos por profissional habilitado da área de nutrição.

Nesse contexto, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se medida mais eficiente e vantajosa para a Administração Pública, por possibilitar aquisições parceladas e programadas conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, assegurando economicidade, planejamento, controle de estoque, redução de desperdícios e continuidade no fornecimento da alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino.

Dessa forma, a presente contratação busca garantir o adequado abastecimento das unidades escolares do Município de São Francisco do Pará, promovendo melhores condições nutricionais aos estudantes, fortalecendo as políticas públicas educacionais e assegurando a continuidade e qualidade dos serviços ofertados à população.

ITEM	GENEROS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM UNID	UNID	TOTAL
1	ARROZ PARBOLIZADO. TIPO 1 -DE MELHOR QUALIDADE	Longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: tipo I polido; classe: longo fino. Produto 100% natural. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 30kg	1 KG	20.818
2	ARROZ BRANCO. TIPO 1 -DE MELHOR QUALIDADE	Longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: tipo I polido; classe: longo fino. Produto 100% natural. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado,	1 KG	6.899



		produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 30kg		
3	AÇÚCAR REFINADO -DE MELHOR QUALIDADE	Ingredientes: Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 30k	KG	4.677
4	ADOÇANTE À BASE DE STEVIA - DE MELHOR QUALIDADE	Especificação : Produto 100% á base de glicosídeos de esteviol, de alta pureza, isento de açúcar, glúten, lactose, corantes, aromatizantes artificiais e conservantes; em pó ou granulado, de fácil solubilidade em líquidos frios e mornos, com sabor característico da Stevia e sem sabor residual excessivo; acondicionado em embalagem de 20 g, íntegra, resistente e adequada á conservação do produto, identificada com nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, número do lote e marca do fabricante; produto aprovado e registrado na ANVISA, adequado ao consumo infantil, com validade mínima	FRASCOS DE 65 A 100ml	ML	100



		de 24 (vinte e quatro) meses á contar da data de entrega.			
5	ALHO IN NATURA - DE MELHOR QUALIDADE	Nacional extra, bulbo integro, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	Caixa de papelão, contendo 10 kg.	KG	2.190
6	AZEITE DE DENDÊ - DE MELHOR QUALIDADE	Produto homogêneo, límpido e isento de impurezas a 50º devidamente filtrado, sem impurezas e com dados de identificação do produto. Avermelhado na forma líquida e amarelo na forma sólida. Data de fabricação do produto, marca do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	Embalagem primária Embalagem plásticas de 500 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	GA DE 500 ML	792
7	BATATA INGLESA LAVADA E ESCOVADA IN NATURA - DE MELHOR QUALIDADE	Peso e tamanho padrão. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Sacas de 20 kg.	KG	2.854
8	BETERRA IN	Especificação : Produto in natura, de primeira qualidade, íntegro, firme,	Sacas de 20 kg.	KG	2.800



	NATURA-DE MELHOR QUALIDADE DE	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, resistentes, atóxicas, higienizadas e apropriadas para transporte de hortifrutis, garantindo a integridade do alimento.			
9	BISCOITO DOCE TIPO ROSCA-ZERO LACTOSE-SABOR LEITE- DE MELHOR QUALIDADE DE	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Isenção de leite de vaca e derivados. Utilização de óleos vegetais (soja, palma) ou margarinas vegetais para conferir textura. Frequentemente formulados com edulcorantes (sucralose, stévia, maltitol) para versões zero açúcar, ou açúcar refinado em versões apenas zero lactose. Enzima lactase (em alguns casos), fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio), emulsificantes e aromatizantes artificiais ou naturais.	Embalagem primária Embalagem plásticas de 350G. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	PCTS DE 280G A 600G	10.480
10	BISCOITO DOCE TIPO MARIA-DE MELHOR QUALIDADE DE	Doce, textura crocante, de sabor, cor e odor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, 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	Embalagem de no mínimo 350 g.	PCTS 350G	5.244



		mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega.			
11	BISCOITO INTEGRAL DE ARROZ	Biscoito integral elaborado exclusivamente com arroz integral e sal, apresentando baixo teor de sódio, isento de glúten, gordura trans e colesterol, com características organolépticas próprias, incluindo textura, aroma, cor e sabor característicos.	Embalagem primária: embalagem própria para alimentos, íntegra e devidamente vedada, contendo 150 g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, contendo 20 unidades de 150 g cada. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes. PCT 1334	PCT	2.000
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER-DE MELHOR QUALIDADE	Salgado de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega.	Embalagem de no mínimo 350 g.	PCTS 350G	5.244
13	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA-DE MELHOR QUALIDADE	<b>Zero Lactose:</b> Isenção de leite de vaca e derivados. Utilização de óleos vegetais (soja, palma) ou margarinas vegetais para conferir textura.	Embalagem primária Embalagem plásticas de 350 Gl. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	PCTS DE 350G	515



14	CACAU EM PO 100% CACAU - DE MELHOR QUALIDADE	Cacau em pó 100% puro (sem açúcar ou adoçantes), solúvel, obtido a partir da amêndoa do cacau torrada, moída, prensada e pulverizada. Pó fino, homogêneo, cor marrom avermelhada a marrom escuro. Sem aglomerados duros (pedras).	Pacotes de 200g, em embalagem primária de polipropileno, polietileno ou laminada, atóxica, resistente, hermeticamente fechada.	CX DE 200G	873
15	CAFÉ EM PO -DE MELHOR QUALIDADE			PCT DE 250	634
16	CARNE BOVINA TIPO CHARQUE DIANTEIRO - DE MELHOR QUALIDADE	Curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo. Não será aceito JERKED BEEF. Odor: Característico; Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: embalagem a vácuo de 5 kg Embalagem secundária: caixa de papelão resistente de 30 kg contendo 6 pacotes de 5kg.	KG	1.798
17	CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA - MOÍDA DE	Carne bovina moída magra, de 2ª qualidade (paleta ou coxão duro), resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de	Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o	PCT 500G	21.586



	MELHOR QUALIDADE	sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM)	momento do consumo de 500 g, mantido sob congelamento a - 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.		
18	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA – TIPO PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE- DE MELHOR QUALIDADE	Peito de frango carne de frango tipo peito congelado, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega	Embalagem primária: Bandeja em isopor, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com 15kg.	KG	18.140
19	CARNE BOVINA IN	Carne bovina magra, de 2ª qualidade (paleta), resfriada ou congelada, aspecto	Embalagem primária: Plástica, atóxica,	KG	4.160



	NATURA CONGELADA TIPO-PALETA DE MELHOR QUALIDADE	próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de 500 g, mantido sob congelamento a - 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.		
20	CEBOLA BRANCA IN NATURA DE MELHOR-QUALIDADE	CEBOLA IN NATURA. SUBGRUPO BRANCA	Acondicionada em sacos/embalagens de boa qualidade, geralmente com peso líquido definido (ex: sacos ou redes De 20 kg.	KG	13.142
21	CENOURA MÉDIA 2A IN NATURA - DE MELHOR	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Caixas ou sacas pesando aproximadamente 20kg.	KG	2.154



	QUALIDADE				
22	COLORÍFICO -DE MELHOR QUALIDADE	Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, 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 primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, contendo 100g.	PCT 100 G	16.553
23	COMINHO MOIDO-DE MELHOR QUALIDADE	Produto alimentício à base de cominho moído, isento de sujidades e de misturas inadequadas ao produto, apresentando características organolépticas próprias, como cor, aroma e sabor característicos. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, próprio para alimentos, íntegro e devidamente vedado	Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, contendo 100g.	PCT 100 G	16.553
24	EXTRATO DE TOMATE 100% TOMATE -DE MELHOR QUALIDADE	Polpa concentrada tomate, sem pele e sementes. Sem conservantes ou outros aditivos, sem açúcar adicionado e sem gorduras.	Embalagem primária: Sachê de até 300g	SACHE DE 300G	5.368
25	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO -DE MELHOR	Tipo 1, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades.	Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar datada fabricação data de validade e número do	KG	250



	QUALIDADE	Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega	lote do produto. Embalagem secundária: Fardo de 10kg		
26	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO -DE MELHOR QUALIDADE	Tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega	Embalagem primária: embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar datada fabricação data de validade e número do lote do produto. Embalagem secundária: Fardo de 10kg	KG	1.265
27	FARINHA DE AVEIA -DE MELHOR QUALIDADE	Características técnicas: obtido pela moagem em FARINHA de semente de aveia (Avena Sativa L.) beneficiada; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. SEM GLÚTEN POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA	Data de fabricação: máximo 30 dias Data de validade: mínimo de 10 meses	CAIXAS DE 200g	2.712
28	FEIJÃO CARIOQUINHA-DE MELHOR QUALIDADE	Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg	KG	1.413
29	FERMENTO QUÍMICO -DE MELHOR	Pó fino e homogêneo, geralmente cor branco marfim. Ingredientes Típicos: Amido, bicarbonato de sódio, difosfato dissódico e di-hidrogenofosfato de cálcio.	Pote de 100g	POTES	720



	QUALIDADE				
30	FLOCOS DE MILHO -DE MELHOR QUALIDADE	Flocos de milho pré-cozidos (tipo Flocão ou Flocos para Cuscuz). 100% milho (sem adição de conservantes ou corantes artificiais). Flocos de cor amarela característica, livre de sujidades, larvas, mofo ou materiais estranhos.	Embalagem primária de 500g. Pacote de polipropileno atóxico, resistente, transparente ou metalizado, lacrado (selado) de forma a garantir a integridade do produto. Deve conter informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, conforme normas da ANVISA.	PCT DE 500G	667
31	FORMULA INFANTIL A BASE DE SOJA PARA A FAIXA ETARIA 1-3 ANOS	Fórmula à base de soja para crianças a partir de 1 ano. Primeira e única da categoria, não possui fontes de proteína animal, é composta por vitaminas e minerais ajustados para a faixa etária. Ingredientes: Maltodextrina, óleos vegetais (óleo de palma, óleo de canola, óleo de coco, óleo de girassol alto oleico, óleo de girassol), proteína de soja*, carbonato de cálcio, cloreto de potássio, fosfato de cálcio tribásico, citrato tripotássico, hidrogênio fosfato de magnésio, cloreto de colina, ácido L-ascórbico, taurina, L-ascorbato de sódio, mio-inositol, sulfato ferroso, sulfato de zinco, L-carnitina, acetato	Lata de 800 g.	Lata de 800 g.	252





		DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, riboflavina, palmitato de retinila, DL-alfa tocoferol, cloridrato de cloreto de tiamina, cloridrato de piridoxina, sulfato cúprico, iodeto de potássio, sulfato de manganês (II), ácido N-pteróil-L-glutâmico, fitomenadiona, D-biotina, colecalciferol, selenito de sódio, cianocobalamina e emulsificante lecitina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER PEIXE.			
32	LEITE DE COCO -DE MELHOR QUALIDADE	Leite de coco natural integral, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de fabricação: até 120 dias anteriores à data de entrega. Validade: mínimo 1 ano a partir da entrega do produto	Embalagem primária: Garrafa plástica de 500ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão ou embalagem de plástico, integras e resistentes.	GA DE 500ML	1.957
33	LEITE EM PÓ INTEGRAL (FORTIFICADO) ZERO LACTOSE - DE MELHOR	Adequado para pessoas com intolerância á lactose. Na embalagem deve constar: dizeres "Zero Lactose", nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, validade mínima de 120 dias á contar da data de entrega e selo de inspeção sanitária do MSPS. Ingredientes: leite INTEGRAL EM PÓ, FORTIFICADO com ferro e	Embalagem primária: Embalagem aluminizada até 1kg. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de 10 kg.	KG	3507



	QUALIDADE	vitaminas. Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, isenta de partículas queimadas, e de substâncias estranhas. Cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fruído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso.			
34	MAÇÃ NACIONAL -DE MELHOR QUALIDADE	Pesando 50g, contendo: Sal, margarina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico, água, dispostos em embalagem plástica transparente, selado a quente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.	Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.	UNIDADE	68.442
35	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE -DE MELHOR QUALIDADE	Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. 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	Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando 5kg.	PCTS DE 500G	11.595



		mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega			
36	MACARRÃ O SÊMOLA TIPO PARAFUSO -DE MELHOR QUALIDADE	Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. 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 12 (doze) meses a contar da data de entrega	Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando 5kg.	PCTS DE 500G	3.955
37	MANTEIGA -DE MELHOR QUALIDADE			POTE DE 500G	480
38	MILHO BRANCO -DE MELHOR QUALIDADE	Tipo 1, Classe Branca, Categoria misturada. Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. Embalagem secundária: Fardo plástico transparente de 10 kg	PCT DE 500G	912
39	MILHO/ERVILHA -DE MELHOR QUALIDADE	Ingredientes: ervilha, MILHO. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega	Embalagem primária: Sachê de até 170g. Embalagem secundária: caixa com 32 sachês	LA DE 170G	6.449



40	OLEO DE SOJA -DE MELHOR QUALIDADE	Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias	Embalagem primária: Acondicionada em recipientes de plástico de 900 ml, não apresentado amassamento ou vazamento. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente de 18 litros com 20 unidades.	GA DE 900ML	2.156
41	ÓLEO DE DENDÊ	óleo de palma puro, de melhor qualidade.	embalagem: garrafa 500 ml.	UNID	792
42	ORÉGANO - DE MELHOR QUALIDADE	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.	PCTS 50 G	1.600
43	PÃO DE CHÁ -DE MELHOR QUALIDADE	Pesando 50g, contendo: Sal, margarina, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e fermento biológico, água, dispostos em embalagem plástica transparente, selado a quente, com rotulagem mínima conforme legislação vigente. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença	Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.	UNID	187.742



		de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.			
44	PÃO PÃO TIPO FRANCÊS	Fresco, de melhor qualidade. embalagem: embalagem plástica identificada.	Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido.	UNID	187.742
45	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - TIPO CARMELADA (ESCURA)- DE MELHOR QUALIDADE	Deverá se apresentar em forma de grânulos de coloração caramelada (escura), sem sujidades ou materiais estranhos. Contendo em sua composição o seguinte teor de proteína: Proteína b.s. (N x 6,25) - mínimo 50,0% (g/100g). na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, lote, prazo de validade e quantidade do produto.	Embalagem primária: plástica atóxico, transparente, resistente de 400g.. Embalagem Secundária: fardo de plástico resistente e devidamente lacrado, contendo 20kg	PCT 400G	9.662
46	REPOLHO REGIONAL IN NATURAL -DE MELHOR QUALIDADE	Aparência fresca e sã, ótima qualidade, compacto, folhas firmes, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 20 kg.	KG	1.111
47	SAL REFINADO	Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao	Embalagem primária: Pacotes de 1 kg, em	KG	3.696



	IODADO - DE MELHOR QUALIDADE DE	produto. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	polietileno transparente. Embalagem secundária Fardos com sacos resistentes de polietileno com 30 kg.		
48	TOMATE IN NATURAL DE MELHOR QUALIDADE DE	Tomate de tamanho médio, íntegro, de boa qualidade, firme, sem rachaduras, amassamentos, manchas, danos mecânicos ou sinais de deterioração, apresentando grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas.	Embalagem primária: saca resistente e apropriada para acondicionamento de produtos hortifrutigranjeiros. Embalagem secundária: não aplicável. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, apresentando condições adequadas de conservação no momento da entrega.	KG	2.000
49	VINAGRE DE ÁLCOOL - DE MELHOR QUALIDADE DE	Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Embalagem primária: Garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml.	GA DE 500 ML	3.048

#### 6 – VALOR ESTIMADO

O valor estimado da contratação referente ao Registro de Preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à composição do cardápio da merenda escolar, visando atender



às necessidades da Secretaria Municipal de Educação 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 adequada composição dos custos da futura contratação, incluindo pesquisa de preços de mercado, quantitativos estimados de consumo, especificações nutricionais e qualitativas dos gêneros alimentícios, frequência de fornecimento, número estimado de alunos atendidos pela rede municipal de ensino, consumo histórico, preços praticados em contratações similares da Administração Pública e demais parâmetros previstos na legislação vigente, assegurando a compatibilidade com os preços de mercado, a economicidade, a eficiência da contratação e a observância do interesse público.

## **7 – ALINHAMENTO ESTRATÉGICO**

Para a consolidação do Registro de Preços para contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à composição do cardápio da merenda escolar, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de São Francisco do Pará, a equipe responsável deverá elaborar o Estudo Técnico Preliminar (ETP), de modo a assegurar a viabilidade técnica, operacional e econômica da futura contratação.

O ETP deverá contemplar a análise dos aspectos nutricionais, técnicos, operacionais, econômicos, sanitários, ambientais e administrativos relacionados ao fornecimento dos gêneros alimentícios, avaliando a compatibilidade da contratação com o planejamento institucional da Secretaria Municipal de Educação, com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como com as necessidades da rede municipal de ensino, visando garantir a regularidade do abastecimento, a qualidade da alimentação escolar ofertada aos alunos, a segurança alimentar e nutricional, a eficiência administrativa e a efetividade da contratação pública.

Deverão ser avaliados, ainda, os quantitativos estimados de consumo, a logística de entrega, a precibilidade dos produtos, as condições de armazenamento, os padrões mínimos de qualidade, as exigências sanitárias aplicáveis, o consumo histórico da rede municipal de ensino, a sazonalidade dos itens alimentícios e demais fatores que possam impactar direta ou indiretamente a execução contratual e a adequada prestação do serviço público educacional.

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 declarada a viabilidade da contratação, em conformidade com a legislação vigente e com os princípios que regem a Administração Pública e as contratações públicas.

São Francisco do Pará/PA, 23 de março de 2026.