



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
CNPJ: 05.149.182/0001-80  
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES



**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ATENDIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, PARA CONTRIBUIR COM O CRESCIMENTO, O DESENVOLVIMENTO, A APRENDIZAGEM, O RENDIMENTO ESCOLAR DOS ESTUDANTES, POR MEIO DA OFERTA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NESTE MUNICÍPIO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES ESTIMADAS DESCRITAS NO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I DO EDITAL.

**CARDÁPIO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2023  
ELABORADO PELA NUTRICIONISTA**

SANTARÉM NOVO DAQUI PRA FRENTE

**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**JUSTIFICATIVA DE QUANTITATIVO PROPOSTO**

O quantitativo de gêneros alimentícios solicitados para compor o cardápio do ano letivo de 2023 do município de Santarém Novo/PA, segue conforme a resolução nº 06 de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do programa nacional de alimentação – PNAE, onde ressalta que a alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica pública e dever do estado e será promovida e incentivada com vista a atender as diretrizes desta resolução.

O ano letivo de 2023 conta com 1915 alunos matriculados no censo, sendo assim o planejamento dos cardápios foram feitos para atender os 200 dias letivos, sendo que os itens solicitados na Pauta para aquisição de gêneros alimentícios básicos atendam a demanda da oferta de uma refeição que cubra as suas necessidades nutricionais durante o período letivo, respeitando a per capita destinada aos alunos segundo faixa etária. Dessa forma garantindo uma alimentação de qualidade aos estudantes da rede municipal e estadual.

Atenciosamente,

Santarém novo, 10 de março de 2023.

*Alana Ferreira da Cruz*  
Nutricionista  
CRN 7 8805  
**ALANA FERREIRA DA CRUZ**  
Nutricionista-CRN7 8805

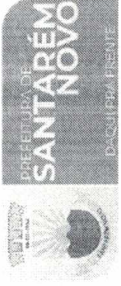


GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

DO QUANTITATIVO E DESCRIÇÃO

ITEM	GÊNEROS	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM	UNID	QUANTITATIVO	
					MENSAL	ANUAL
1	AÇAFRÃO EM PÓ	Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radicais cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. 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.	<b>Primária:</b> Plástico atóxico termossoldado de 100 a 250g, <b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos	KG	60	600



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

			KG		KG	
2	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b>	Produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Valor energético 80kcal, carboidratos 19g, proteínas 0,7g, sódio 71mg, ferro 2,1 mg, zinco 1,05mg, vitamina A 90mcg, vitamina D3 0,75mcg, D-Biotina 4,5 mcg, ácido fólico 36 mcg, niacina 2,4 mg, vitamina B1 0,45mg, vitamina B2 0,36mcg, vitamina B6 0,195 mg e vitamina B12 0,195 mg. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISAMS. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega	200	<b>Embalagem primária:</b> Sacos de poliéster metalizado ou polietileno leitoso resistente, atóxico, termossoldados, de 250g. <b>Embalagem secundária:</b> fardos de 5 a 10Kg ou caixa de papelão lacrada reforçada e resistente.	2.000	
3	<b>ARROZ BRANCO TIPO 1</b>	1ª qualidade (tipo 1), beneficiado, polido, longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: polido; Classe: Longo fino. Produto 100% natural.	500	<b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. <b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparentes	5.000	



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

		<p>Valor energético 178 kcal, carboidratos 38g, proteínas 3,3g gorduras totais 0,6g, gordura saturada 0,3g, gordura trans 0g, gordura monoinsaturada 0g, gordura poli-insaturada 0g, colesterol 0mg, fibra alimentar total 0,3g e sódio 0mg. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. <b>VALIDADE:</b> o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.</p>	<p>termossolidado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 10kg.</p>		
4	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b>	<p>Tipo I, longo, fino, constituído de grãos inteiros (no mínimo 90%), sem isento de sujidade e materiais estranhos. Valor energético 173 kcal, colesterol 0, proteínas 3,2 g, carboidratos 39 g, fibra alimentar 0,6g, gorduras totais 0,6g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras polinsaturadas 0g, gorduras monoinsaturadas 0g gorduras trans 0g, sódio 0g. Contendo data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses,</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. <b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparentes termossolidado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 10kg.</p>	1.000	9.000

**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023**

5	<b>AÇÚCAR TRITURADA</b>	com registro do Ministério de Agricultura				
		Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Valor calórico 20kcal e carboidratos 5,0g. 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 a data de entrega.	<b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, transparente, resistente de até1kg.  <b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando peso líquido de até 10kg.	KG	800	8.000
6	<b>ALHO IN NATURA</b>	Apresentando grau de maturação adequado e manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Valor energético 113,1kcal, carboidratos 23,9g, proteínas 7g, fibra alimentar 4,3g, fibras solúveis 0,4g, cálcio 13,6mg, B6 0,4mg, fósforo 149,1mg, manganês 0,2mg, magnésio 21,3mg, lipídios 0,2mg, ferro 0,8mg, potássio 534,9mg, cobre	Caixa de papelão, contendo até 10 kg.	KG	95	1.000





GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

7	<b>AVEIA EM FLOCOS</b>	0,2ug, zinco 0,8 mg, B1 0,2mg, sódio 5,4mg.				
		Aveia em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100 de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g delipídio e 68,4g de carboidrato. Validade: no mínimo 6 meses, a partir da data da entrega.			KG	100
						1.000

**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023**

8	<b>AZEITE DE DENDÊ</b>	Acidez máxima de 5g de ácido oleico/100g. com dados de identificação do produto. Data defabricação 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.	<b>Embalagem primária</b> Embalagem plásticas de 200ml. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	L	20	200
9	<b>BISCOITO DOCE ISENTO DE GLÚTEN</b>	Ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. Contém bicarbonato de amônia. Não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, ingredientes, data defabricação, validade e peso. ZERC	<b>Embalagem primária:</b> embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 30g. <b>Embalagem secundária:</b> Caixas de papelão resistente ao empilhamento.	KG	60	600







GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

10	<b>BISCOITO DOCE SABOR DE LEITE</b>	GORDURA TRANS. Validade: produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores a data de entrega.				
		Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite em pó, açúcar invertido, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, acidulante ácido lático, contendo glúten, sem corantes artificiais. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a	<b>Embalagem primária:</b> Plástica atóxica com porções individuais de 30g. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	KG	150	1.500



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

11	<b>BISCOITO , TIPO SALGADO CREAM CRACKER INTEGRAL</b>	partir dematérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). Validade: deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	<b>Embalagem primária:</b> Plástica atóxica com 400g.	KG .	600	6.000 *
----	---	---	--	------	-----	---------



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

12	<b>BISCOITO DOCE</b> <b>TIPO MARIA</b> <b>INTEGRAL</b>	sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio, fermento biológico. Valor calórico 127 kcal, carboidratos 19g, proteínas 4g, gorduras totais 3,8g, gorduras saturadas 1,7g, gordura trans 0g, gorduras monoinsaturadas 1,5g, gorduras poliinsaturadas 0,5, colesterol 0g, fibra alimentar 1,5g, sódio 210mg. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS. <b>VALIDADE:</b> o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	<b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão de 4kg.	600	6.000
		Contendo Farinha de trigo integral, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Açúcar mascavo, Gordura vegetal de palma, Amido de milho, Sal, Aromatizantes, Emulsificante lecitina de soja, Fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Valor calórico 119 kcal, carboidratos 20g, proteínas 2g,	<b>Embalagem primária:</b> Plástica atóxica com 400g. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão de 4kg.	KG	



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

13	<b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b>	<p>gorduras totais 3,5g, gorduras saturadas 1,4g, gordura trans 0g, fibra alimentar 1,4g e sódio 97mg. 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 30 dias anteriores à data de entrega.</p> <p>Tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra, sem estufamento, com vácuo preservado. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade mínima de 1 ano a contar da data de entrega.</p>	<b>Embalagem primária:</b> Empacotado a vácuo, pacote contendo 250g.  <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente de 5 kg com 20 unidades.	KG	150	1.500
----	-----------------------------	--	---	----	-----	-------



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

			KG		KG	
14	<b>CARNE BOVINA TIPO CHARQUE DIANTEIRO</b>	Curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo. Não será aceito JERKEDBEEF. Odor: Característico; Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa malterá-la ou encobrir alguma alteração, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número de 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.	<b>Embalagem primária:</b> embalagem avácuo de 5 kg <b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão resistente de 30 kg contendo 6 pacotes de 5kg.	200	2.000	
15	<b>CARNE BOVINA IN NATURA CONGELADA - MOÍDA</b>	Carne bovina moída magra, de 2ª qualidade (paleta ou coxão duro), resfriada ou congelada, amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou	<b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo	500	6.000	



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

	<p>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 aponesvroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 1Kg, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 5 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).</p>	<p>de até 1Kg, mantido sob congelamento a -18°C.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente com até 20 kg.</p>		
--	---	---	--	--



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

			KG		KG	
16	CARNE BOVINAIN NATURA CONGELADA - ACÊM EMCUBOS	Carne bovina acém dianteiro em cubos de 3x3cm, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nempegajosa, cor própria, sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 5 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	800	<b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 2Kg, mantido sob congelamento a -18°C. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente com até 20 kg.	8.000	
17	CARNE DE FRANGO IN NATURA CONGELADA - TIPO PEITO DE FRANGO COM OSSO	Peito de frango carne de frango tipo peito congelado, não temperado com pele, comadição 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,	1.000	<b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 3kg. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente com até 15kg.	9.000	



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

18	CARNE DE FRANGO NATURA CONGELADA - TIPO COXA E SOBRECORA COM DORSO	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: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de até 3kg.  Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 15kg.	KG	1.000	9.000
----	--	---	--	----	-------	-------





PREFEITURA DE  
**SANTARÉM**  
NOVO  
DAS PRAIRAS

**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023**

20	<b>CEBOLA BRANCA IN NATURA</b>	Branca, compacta e firme, sem lesões de perfurações e cortes, tamanho e coloração. Valor energético 30kcal, carboidratos 8,9g, proteínas 1,17g, gorduras totais 0,1g, sódio 1mg, fibra alimentar 2,2g, vitamina A 5000UI. De primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte	Sacas pesando aproximadamente 50kg.	KG	80	700
21	<b>COLORÍFICO</b>	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.	<b>Embalagem primária:</b> Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, contendo 500g. <b>Embalagem secundária:</b> Embalagem plástica, resistente de 6 kg com 12pacotes.	KG	35	300



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

19	<b>CARNE DE PEIXE NATURA CONGELADA - TIPO FILE DE PEIXE</b>	Limpo, sadio, congelado, íntegros, eviscerados, sem osso, apresentando carne firme, elástica, cor branca, rosada e odor característico. Isento de: vestígios de descongelamento, livre de resíduos de vísceras, líquido leitoso, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar dada data de entrega.	<b>Embalagem primária:</b> polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1 ou 2kg. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente com até 15kg.	KG	200	2.000
----	---	---	--	----	-----	-------



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

22	<b>CREME DE LEITE</b>	Creme de Leite, origem animal, embalado em tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Peso aproximado de 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão limpas, integras e resistentes de 5.400 kg com 27 unidades.	KG	50	500
23	<b>ERVILHA</b>	Ervilha cozida em água, isenta de sal, condimentos e conservantes. Não contém glúten. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: mínimo de 1 ano a partir da data de entrega.	<b>Embalagem primária:</b> Sachê de 200g. <b>Embalagem secundária:</b> caixa com 32 sachês.	KG	30	300



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

24	<b>EXTRATO DE TOMATE</b>	<p>Ingredientes: tomate, sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. <b>NÃO CONTEM GLÚTEN.</b> Deve apresentar cor, sabor, odor característico. 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.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Sachê de 340g. <b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão com 32 unidades.</p>	KG	30	300
25	<b>FARINHA DE MILHO FLOCÃO</b>	<p>Farinha flocada pré-cozida, produto obtido pela torração do grão de milho (Zea mays, L.), desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Na embalagem conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo as Normas e Resoluções vigentes da ANVISA/MS Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica de 1 kg, atóxica, termossoldada. <b>Embalagem secundária:</b> caixas de papelão resistentes ao empilhamento.</p>	KG	40	400



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

26	<b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO</b>	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.	<b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica de 1kg, na embalagem deverá constar data de fabricação data de validade e número do lote do produto. <b>Embalagem secundária:</b> Fardo de 10kg.	KG	150	1.500
27	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA</b>	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.	<b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. <b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg	KG	1.500	15.000



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

28	FEIJÃO CAUPI	Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, 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.	<b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. <b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparente, termossoldado, resistente de 10kg.	KG	40	400
29	FEIJÃO PRETO	Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, 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.	<b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. <b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg.	KG	40	400



PREFEITURA DE  
**SANTARÉM**  
NOVO  
PARÁ - 15.º ANIVERSÁRIO

**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023**

<b>30</b>	<b>FERMENTO EMPÓ</b>	Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. A embalagem deve estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias a partir da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes	<b>Embalagem primária:</b> Pote contendo 100 g do produto. <b>Embalagem secundária:</b> caixas de papelão resistentes ao empilhamento.	KG	5	50
<b>31</b>	<b>FÓRMULA INFANTIL SABOR DE ARROZ</b>	Mucilagem para crianças a partir de 06 meses, composta de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e probióticos. É específico para complementar a alimentação de crianças a partir do 6º mês de vida.	Embalagem : plástica, não transparente, atóxico, fechado, 400 gramas.	KG	250	2.500



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

32	<b>FÓRMULA INFANTIL SABOR DE ARROZ E AVEI</b>	Mucilagem para crianças a partir de 06 meses composto de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, sulfato de zinco, fumarato ferroso), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D), probiótico e aromatizante vanilina.	Embalagem : plástica, não transparente, atóxico, fechado, 400 gramas.	KG	250	2.500
33	<b>FÓRMULA INFANTIL SABOR DE MULTICEREAIS</b>	Mucilagem para crianças a partir de 06 meses composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina	Embalagem : plástica, não transparente, atóxico, fechado, 400 gramas.	KG	250	2.500





GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

			KG		
35	<b>LEITE CONDENSADO</b>	Produzido com leite integral, açúcar e lactose. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto. Devem estar de acordo com as legislações sanitárias em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	25	250	
36	<b>LEITE LÍQUIDO INTEGRAL</b>	Leite integral e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. Valor energético 117 kcal, carboidratos 10g, proteínas 5,8g, gorduras totais 6g, gorduras saturadas 4g, gorduras trans 0g, sódio 105mg, cálcio 240mg. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país Anvisa/MS. Validade: o produto deve conter data de	100	800	



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

37	<b>LEITE DE COCO</b>	fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.				
		Leite de coco natural integral concentrado, 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 a data de entrega. Validade: mínimo 1 ano a partir da entrega do produto.	<b>Embalagem primária:</b> Garrafa plástica de 250ml. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão limpas, integradas e resistentes de 4.800 kg com 24 unidades.	L	24	240



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

38	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL (FORTIFICADO)</b>	Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, isenta de partículas queimadas, e de substancias estranhas. Cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fruído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: leite fluído INTEGRAL FORTIFICADO com ferro e vitaminas. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega	<b>Embalagem primária:</b> Embalagem aluminizada contendo até 200g. <b>Embalagem secundária:</b> Fardo de papel de até 10 kg.	KG	450	4.500
39	<b>LEITE EM PÓ SEM LACTOSE (FORTIFICADO)</b>	Leite UHT isento de lactose (0%) FORTIFICADO, indicado para dietas com restrição a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de	<b>Embalagem primária:</b> Embalagem aluminizada contendo até 200g. <b>Embalagem secundária:</b> Fardo de papel, ou plástico de até 10kg.	KG	100	800



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

40	MAÇÃ NACIONAL IN NATURA	<p>sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da 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 120 dias anteriores à data de entrega.</p> <p>A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos, com coloração variando do amarelo ao amarelo-alaranjado, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Com 70% de maturação. 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.</p>	Caixa de papelão devendo possibilitar a troca de calor com o ambiente e a proteção, suportando o peso do produto e das outras embalagens da pilha, não permitindo a compressão do produto por outra embalagem.	KG	300	2.400
----	----------------------------	--	--	----	-----	-------



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

41	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b>	Macarrão parafuso com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. 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.	<b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica com 500g. <b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparentes, termossoldado, resistente, pesando até 5kg	KG	500	4.500
42	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b>	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. Contem glúten em 100g apresenta carboidrato 79g; proteína 10g; gorduras totais 0g; sódio 0mg. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país. Apvsa/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	<b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica com 500g. <b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.	KG	550	4.500



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

43	<b>MACARRÃO SEM GLÚTEN – TIPO PARAFUSO</b>	<p>Ingredientes: Farinha de arroz, emulsificantes, ovos e corantes naturais. Isento de glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, prazo de Validade: Mínimo de 5 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, informações nutricionais.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> polietileno atóxico transparente, contendo 500g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Plástico resistente.</p>	KG	50	500
44	<b>MILHO BRANCO</b>	<p>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.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Fardo plástico transparente de até 10 kg</p>	KG	20	160



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

45	MILHO PIPOCA	PARA	<p>Tipo 1, Classe amarelo, 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. Prazo de validade no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástica, transparente, atóxica, resistente, de até 500g. <b>Embalagem secundária:</b> Fardo plástico e transparente.</p>	KG	10	100
46	MILHO VERDE		<p>Milho verde cozido em água. Sem adição de sal, condimentos e conservantes. NÃO CONTEM GLÚTEM. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: deve apresentar no máximo 6 meses de fabricação na data da entrega.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Sachê de 200g. <b>Embalagem secundária:</b> caixa com 32 sachês.</p>	KG	30	250



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

47	ÓLEO DE SOJA REFINADO	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.	<b>Embalagem primária:</b> Acondicionada em recipientes de plástico de 900 ml, não apresentado amassamento ou vazamento. <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente de 18 Litros com 20 unidades.	L	60	600
48	ORÉGANO DESIDRATADO	Erva seca, sem adulterações e Contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e/ou lote, data de validade. Validade: no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	<b>Embalagem Primária:</b> Plástico atóxico termossoldado de 100 a 250g. <b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ou fardos plásticos.	KG	7	70





PREFEITURA DE  
**SANTARÉM NOVO**  
PAQUÍPIA FREITE

**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023**

49	<b>OVO DE GALINHA</b>	<p>Produto fresco de avegalinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> resistente de papelão, plástico ou isopor contendo 30 unidades. <b>Embalagem Secundária:</b> caixa de papelão resistente ao empilhamento.</p>	KG	500	4.500
----	-----------------------	--	---	----	-----	-------



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

50	PÃO DE CHÁ	Peso de 50g cada unidade. 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, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega.	<b>Embalagem primária:</b> Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada. <b>Embalagem Secundária:</b> caixa de papelão resistente ao empilhamento.	KG	70	700
51	REPOLHO BRANCO IN NATURA	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,	Caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 20 kg.	KG	80	800

*[Handwritten signature]*



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

52	SARDINHA	Insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão.	Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. Valor energético 310kcal, carboidratos 0g, proteínas 36,7g, gorduras totais 17,1g, gorduras saturadas 2,3g, gorduras monoinsaturadas 5,8g, gorduras poliinsaturadas 7,7g, colesterol 211,6g, sódio 0,8g, água 88,8g.	Embalagem tipo lata de 125g de peso líquido e 84g de peso drenado. Contendo data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	KG	30	300
53	SAL REFINADO IODADO	Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao 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		Embalagem primária: Pacotes de 1kg, em polietileno transparente. Embalagem secundária: Fardos	KG	30	300

*(Handwritten signature)*



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

		marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	com sacos resistente de polietileno com 10 kg.			
54	SELETA DE LEGUMES	Ingredientes: ervilha, batata, cenoura e água. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTEM 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.	<b>Embalagem primária:</b> Sachê de 200g. <b>Embalagem secundária:</b> caixa com 32 sachês.	KG	30	300
55	VINAGRE DE ÁLCOOL	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	<b>Embalagem primária:</b> Garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. <b>Embalagem secundária:</b> Plástico	L	35	350



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PAUTA DE GENEROS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS – 2023

	validade, lote e informações nutricionais.	resistente atóxico, de 9 litros com 12 unidades.		
--	--	--	--	--

*Alana Ferreira da Cruz*  
Nutricionista  
CRN 78805

**ALANA FERREIRA DA CRUZ**  
NUTRICIONISTA CRN7 8805

**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM-NOVO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**LICITAÇÃO 2023**

As exigências contidas na presente ordem de compra que compõe a Pauta 2023 da Alimentação Escolar do Município de Santarém Novo/PA encontra-se devidamente fundamentada conforme legislação em vigor para espécie, a saber;

**Manual de Legislação DECRETO Nº 5.741, DE 30 DE MARÇO DE 2006, REGULAMENTO DOS ARTS. 27-A, 28-A E 29-A DA LEI Nº 8.171, DE 17 DE JANEIRO DE 1991 conforme Seção I Da Inspeção e da Fiscalização de Produtos de Origem Animal conforme**

Art. 142. A inspeção higiênico-sanitária, tecnológica e industrial dos produtos de origem animal é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

§ 1º Fica estabelecida a obrigatoriedade prévia de fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis ou não-comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais.

§ 2º A inspeção abrange a inspeção ante e post mortem dos animais, recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos, subprodutos e resíduos de valor econômico, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

Art. 143. Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente, para fiscalização da sua atividade.

**Os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISA/MS conforme RESOLUÇÃO Nº 23, DE 15 DE MARÇO DE 2000 itens:**

4.1. Todos os estabelecimentos que exercerem atividades pertinentes à área de alimentos devem ser inspecionados e licenciados pela autoridade sanitária.

4.2. Os produtos do Anexo I estão dispensados de registro, enquanto que os produtos do Anexo II devem ser registrados no órgão competente do Ministério da Saúde.

4.3. Os produtos de um anexo podem passar a integrar o outro anexo. Essa mudança pode ocorrer em função do histórico de qualidade do produto, efetuado por meio do monitoramento de qualidade ou em consequência de ocorrência de agravos à saúde atribuídos ao consumo de alimentos.

4.4. Todo alimento deve ser produzido de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ou

Regulamento Técnico (RT) e demais diretrizes estabelecidas, aprovados pela autoridade competente.

#### 5.1. PRODUTOS DISPENSADOS DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO

5.1.1. Os produtos do Anexo I estão dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde.

5.1.2. As empresas devem informar o início da fabricação do(s) produto(s) à autoridade sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município, conforme modelo Anexo X, podendo já dar início a comercialização.

- Os produtos da obrigatoriedade do Registro, deverá ser apresentado o Registro do Produto, para os produtos constante no **Anexo II**.

Os produtos isentos de Registro, deverá ser apresentado o Comunicado de Início de Fabricação, para os produtos constante no **Anexo II**.

**Resolução nº. 015 de 16 de junho de 2003 do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO-FNDE conforme o Art. 11. Os produtos adquiridos para a clientela do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do Termo de Compromisso - Anexo II e III, desta Resolução.**

§ 2º A EE deverá prever em edital de licitação a obrigatoriedade de o fornecedor apresentar a ficha técnica, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos beneficiados.

§ 5º Os produtos a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

§ 6 Cabe às EE adotarem medidas que garantam adequadas condições higiênicas e a qualidade sanitária dos produtos da alimentação escolar durante o transporte, estocagem e preparo/manuseio até o seu consumo pela clientela beneficiada pelo programa, observando-se, ainda, os seguintes procedimentos:

I - previsão, nos editais e contratos de fornecimento de gêneros alimentícios e/ou sistema de refeições prontas, da Responsabilidade dos vencedores pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado;

II- exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor;

III- exigência, nos editais, de comprovação, junto às autoridades sanitárias locais, de instalações compatíveis com o Produto que o licitante se propõe a fornecer;

IV - exigência, no momento de cada certame licitatório, de apresentação de amostras para eventuais testes de Laboratório ou de degustação e comparação.

Art. 21 - os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- 1 - matadouros-frigoríficos;
- 2 - matadouros;
- 3 - matadouros de pequenos e médios animais;
- 4 - charqueadas;
- 5 - fábricas de conservas;
- 6 - fábricas de produtos suínos;
- 7 - fábricas de produtos gordurosos;
- 8 - entrepostos de carnes e derivados;
- 9 - fábricas de produtos não comestíveis;
- 10 - matadouros de aves e coelhos;
- 11 - entrepostos-frigoríficos.

§ 1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização; disporá obrigatoriamente, de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "matadouro" de pequenos e médios animais o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; e) caça de pêlo, dispondo de frio industrial e, a juízo do D.I.P.O.A., de instalações para o aproveitamento de subprodutos não



comestíveis.

§ 4º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 6º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos", o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 7º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 8º - Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do D.I.P.O. A;

§ 9º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 10 - Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) aves e caça de penas e b)

coelhos, dispendo de frio industrial e, a juízo do D.I.P.O. A; de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 11 - Entende-se por "entrepasto-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Objetivando o cumprimento das normas legais, conforme acima citado, faz-se necessário as solicitações técnicas, para construção do edital que descreverá a licitação do Município de Santarém Novo no ano de 2023.

**Quanto à qualidade dos produtos:** Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser de qualidade inquestionável, devendo estar em conformidade com a descrição dos gêneros em anexo, estando ainda sujeitos a amplo teste de qualidade e aceitabilidade, reservando a Prefeitura Municipal de Santarém Novo o direito de rejeitá-los no todo ou em parte, obrigando-se a empresa vencedora a promover suas substituições sem qualquer ônus adicional.

Os gêneros alimentícios devem apresentar rotulagem conforme legislação vigente: Registro no órgão competente da sua data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutritivo, critérios de adequados para armazenamento, SAC (SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR), dados dos produtos, peso líquido legível e lote.

As empresas vencedoras serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para resolução de qualquer dúvida, o código de defesa do consumidor, RDC 216 e demais vigentes da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária.

Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do FNDE, ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Comprovada a irregularidade, a despesa da análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

Será de responsabilidade das empresas fornecedoras, a qualidade físico-química, bromatológica e sanitária (microbiológica) dos produtos licitados.

**Entrega dos gêneros alimentícios:** o recebimento dos gêneros alimentícios será feito na Secretaria de Educação do município, no depósito da merenda escolar, pelo seu recebedor, pela comissão de recebimento e conselho de alimentação escolar, atestando o cumprimento de todas as condições estabelecidas em seus anexos.

A prova de entrega é a assinatura do responsável pelo recebimento da merenda escolar no canhoto da nota fiscal e/ou nota de entrega, que servirá apenas de ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento da data de entrega.

A mercadoria deverá apresentar as qualidades e as embalagens previstas no anexo e estar em conformidade com as amostras apresentadas. Caso a mercadoria esteja em desacordo, será devolvida ao fornecedor e acarretará notificação e as penalidades previstas em contrato.

Observação: a não entrega no dia e horários marcados acarretarão notificação e as penalidades previstas em contrato, assim como não será aceito em hipótese alguma a entrega de outras marcas de produtos que não sejam as marcas licitadas. Se a empresa não cumprir será feito:

- 1- Notificação
- 2- Penalidade
- 3- Rescisão

O transporte de todos os produtos deverá ser realizado em veículo adequado e que atendam todas as exigências da Vigilância Sanitária e demais normas vigentes.

É de responsabilidade da empresa fornecedora que os responsáveis pela entrega estejam devidamente paramentados (jaleco ou uniforme de cor clara e touca descartável) para o transporte de produtos até o depósito da merenda escolar. E ainda, a empresa fornecedora deverá apresentar exames periódicos destes manipuladores indiretos (carteira de saúde) e a capacitação quanto as boas práticas de manipulação de alimentos (carteira de manipulação de alimentos), desenvolvida por um responsável técnico/nutricionista, conforme prevê a norma vigente.

**Quanto as amostras, fichas técnicas e laudos:** será exigido do vencedor no prazo de cinco dias úteis antes do dia do certame uma amostra de cada produto, devidamente acompanhado de suas respectivas fichas técnicas, assinadas por um responsável técnico das áreas, com firma

reconhecida, para a Nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, na Divisão de Alimentação Escolar/ SEMED, situada na rua Josias Nogueira no horário de 8:00 as 12:00 hrs. A Divisão de Alimentação Escolar poderá se necessário solicitar laudo de análise (físico-químico, bromatológica e microbiológica) das amostras em laboratório devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura e/ou ANVISA ou laboratório de Instituição Federal, para atestar o descrito nas fichas técnicas. A nutricionista emitirá um parecer sobre as amostras entregues, para assim garantir a Segurança Alimentar dos beneficiários do PNAE.

Seguindo a legislação pertinente a comercialização de produtos de origem animal, no propósito de manter a qualidade e segurança alimentar dos alunos atendidos pelos programas supervisionados pelo FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO-FNDE e, Conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) os licitantes deverão apresentar Inscrição ou Registro da Empresa e do Responsável Técnico, perante o Conselho Regional de Medicina Veterinária com recibo de anuidade quitado.

Os proponentes deverão apresentar **Certificado ou Declaração ou Alvará Sanitário**, emitido pelo Órgão competente que comprove que a **Empresa Fabricante** de todos os itens, enlatados e de origem animal, foram vistoriadas pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal do setor de Agricultura no prazo estabelecido, oficialmente demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular.

As empresas devem apresentar o **SIF ou SIE** do fabricante dos produtos de origem animal. Os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar de acordo com a resolução nº. 23 de 15 de março de 2000.

**Quanto ao responsável técnico do estabelecimento:** O fornecedor deverá dispor de um Responsável Técnico - RT (nutricionista) para estabelecimentos que distribuam alimentos secos e/ou produzam alimentos processados ou beneficiados, o qual responderá tecnicamente

pelas mercadorias, desde o recebimento, armazenamento, até a saída e entrega dos produtos no Depósito Municipal de Alimentação Escolar. É solicitado MBP - MANUAL DE BOAS PRÁTICAS e implantação dos POP's - PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS elaborados pelo Responsável Técnico, mesmo para distribuidoras que apenas armazenam gêneros alimentícios, seguindo exigências da legislação vigente. Deverá ser apresentado o contrato de prestação de serviço com o nutricionista celebrado com o licitante, juntamente com sua habilitação profissional junto ao CRN, além do comprovante de anuidade pago para o exercício vigente. Os documentos deverão ser entregues na fase de habilitação no dia do certame sob pena de desclassificação.

**Quanto ao armazenamento e veículo de entrega:** a empresa deverá apresentar na fase de habilitação a licença de funcionamento, dentro do prazo de validade, comprovando que a licitante foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária. O fornecedor deverá dispor de logística adequada, com veículo em número suficiente para atendimento, para não haver atraso na entrega e comprometimento na execução do cardápio. O veículo deverá ser destinado para o uso exclusivo de transporte de alimentos, com identificação lateral e separação adequada do espaço do condutor e o espaço de armazenamento dos alimentos, conforme prevê a legislação competente (RDC – 216 – ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, portaria CVS – 6/99 de 10/03/99, Resolução 38 de Julho de 2009 – FNDE).

Para transporte de produtos congelados e/ou resfriados a empresa licitante deverá dispor de certificado emitido por órgão competente que comprove que a câmara frigorífica e o veículo frigorificado que realizará o transporte foi inspecionado e encontra-se dentro das condições exigidas pela legislação vigente.

Os itens entregues deverão ser inspecionados na presença da fiscal de merenda no depósito da merenda com utilização de balança, para comprovação da quantidade dos produtos.

**Quanto ao horário de entrega:** a entrega dos produtos deverá ser realizada de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar, no período das 8:00 as:00 horas.

**Quanto à embalagem do produto:** As embalagens dos produtos deverão ser as originais de fábrica, lacradas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, n° do lote, prazo de validade que deve ser de até 120 após a data de entrega no

deposito de merenda escolar, peso líquido e SAC – serviço de atendimento ao consumidor. A empresa contratada se responsabilizara por eventuais substituições de produto nos seguintes casos: produtos com especificações incompatíveis com o edital, que apresentem defeito de fabricação, entregues com a embalagem violada ou sinais de violação, produtos danificados em função do manuseio inadequado durante o transporte. O fornecedor que não atender as exigências acima citadas será devidamente notificado e caso reincidente será penalizado.

**Quanto à estrutura física do fornecedor e documentação:** para dar garantia da origem e procedência dos produtos ofertados, deverá ser apresentado na fase de habilitação seguintes documentos sob pena de desclassificação: O certificado de inspeção Federal - SIF, ou Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou SIM, e o comprovantes de avaliação de rótulos (registros) para produtos de origem animal.

Para comercialização, armazenagem e distribuição dos produtos de origem animal, em especial Carnes Bovina, Suína e de Frango, obrigatoriamente o proponente deverá apresentar vistoria da câmara frigorífica e veículo(s) frigorífico(s) da licitante, caso este serviço seja terceirizado, obrigatório a apresentação do contrato de prestação de serviços acompanhado de cópia autêntica do contrato social da empresa especializada em Logística/Transporte, bem como, vistoria da câmara frigorífica e veículo(s) frigorífico(s) da contratada durante a fase de habilitação do processo licitatório.

Comprovação de que é adimplente com o município com o fornecimento do objeto, através de uma declaração fornecida pela Secretaria Municipal Educação.

Prova de regularidade em nome do licitante “Habite-se” expedido pelo Corpo de Bombeiro Militar – Seção de Vistoria Técnica – SAT, conforme Lei 5.088/83 e Decreto 357/2007;

Para habilitação nos itens formulados o licitante deverá apresentar ainda:

**a) Alvará Sanitário do fabricante**, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa fabricante foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual, Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura com prazo em vigência, demonstrando que a empresa está apta para o seu funcionamento regular;

- b) **Declaração da empresa fabricante**, de que elaborou e implantou as **Boas Práticas de Fabricação**, na sua linha de produção, conforme determina a Portaria MS 1428/93;
- c) **Carta de co-responsabilidade do fabricante dos produtos**, assinada pelo representante legal, ou quem de direito, com firma reconhecida, quando se tratar de proponente não fabricante do produto cotado, emitida no nome da proponente;
- d) **Laudo Laboratorial**, expedido por laboratório oficial, comprovando todas as especificações do produto;
- e) Cópia autenticada da publicação do **Certificado de Registro dos Produtos Institucionais (Misturas para Preparo e/ou Semi-Elaborados)**, feita no órgão competente, datada, no

DOU – Seção I, dentro do prazo de validade, e cópia reprográfica autenticada da “Comunicação de Início de Fabricação de Produtos Dispensados de Registros” devidamente protocolado no MS.

Atenciosamente,

*Alana Ferreira da Cruz*  
Nutricionista  
CRN7 8805

ALANA FERREIRA DA CRUZ

RESPONSÁVEL TÉCNICA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nutricionista-CRN7 8805