



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
CNPJ: 29.710.485/0001-99
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GABINETE DA SECRETÁRIA

Ofício nº 2143

Ipixuna do Pará, 06 de dezembro de 2022.

Da: Secretaria Municipal de Educação

Ao: Comissão Permanente de Licitação

Honrada em cumprimentá-la, sirvo-me do presente para encaminhar em anexo a listagem com os gêneros alimentícios necessários para a elaboração do Pregão Eletrônico e da Chamada Pública visando atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE no ano de 2023.

- Anexo 01: Itens para o Pregão Eletrônico

- Anexo 02: Itens para a Chamada Publica


Glaucia da Conceição Santana
Rodrigues da Silva

Glaucia da Conceição Santana Rodrigues da Silva
Secretaria Municipal de Educação
Secretaria Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA

ANEXO 01

PAUTA GERAL DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2023.
(PROGRAMAS: PNAEC, PNAEP; PNAEF, PNAE-EJA, PNAEM).

2022/206001

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	EMBALAGENS	UND	QTD. TOTAL	QTD. TOTAL COM AUMENTO DE 15%
1	Açúcar Cristal	Produto obtido do suco da cana de açúcar, isento de fermentação, inseto de sujidades, de matérias terrosas, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve conter o mínimo de 99% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52/53 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de 27/10/78).	Primária: transparente, atóxica resistente com 01 Kg. Secundária – Fardo plástico transparente até 30 Kg.	Kg	13.000	14950
2	Achocolatado em pó	O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. O produto de apresentara quantidade de cacau em pó de no mínimo 32%, deve apresentar umidade máxima de 3% p/p. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce próprio. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 40 (Normas Técnicas para Chocolate – Decreto 12.486, de 20/10/78)	Primária: Pacotes de 400 gramas. Secundária: caixas de Papelão com 24 saches.	Pacotes de 400 gramas	2.200	2530
3	Alho "in natura":	De primeira qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes.	Primárias: Embalagens de 200 gramas.	Kg	2.400	2760
4	Almondegas ao Molho	De carne bovina prensada, sem soja, sem nitrito nem nitrito, sem adição de corantes e sabores artificiais, sem excesso de gordura. Embalagem em lata de 400g a 1000g acondicionadas em caixas de papelão ondulado, com capacidade de 10 kg a 12 kg. Prazo de validade 06 meses da data de fabricação. Registro do órgão oficial competente.	Primária: Lata de 800 gramas	Lata de 800 gramas	1.200	1380
5	Arroz Parbolizado Tipo I	Tipo I Classe Longo Fino c/ Grãos Limpos de procedência Nacional e de safra corrente. isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo as normas e Resoluções vigentes da ANVISA/ MS.	Primaria plástica transparente, atóxica resistente com 1 Kg. Secundária – Fardo plástico transparente até 30 Kg	Kg	30.000	34500
6	Azeite Dendê	Alimentício, sem conservantes e de acordo com os padrões legais.	Primária: 200 mL/pet. Secundária: Caixa de papelão de 24 unidades.	Unidade 200 mL	1.000	1150
7	Batata	Escovada e lavada, tipo holandesa ou inglesa. De 1º qualidade, branca. Deve estar livre de sujidades. Terra aderente à casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA.	Embalagem primária: fardos com até 50 Kg.	Kg	2.050	2358
8	Biscoito doce tipo Maria Tradicional	Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, lecitina de soja, fermento químico, sal. Contém glúten.	Primária: plástica, atóxica com 400 gramas. Secundária: caixa de papelão até 4 Kg.	Pacotes de 400 gramas	9.000	10350
9	Biscoito salgado do tipo Cream-cracker	Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, lecitina de soja, fermento químico, sal. Contém glúten.	Primária: plástica, atóxica com 400 gramas. Secundária: caixa de papelão até 4 Kg.	Pacotes de 400 gramas	10.100	11615
10	Carne bovina dianteira sem osso congelada	Aspecto próprio, firme, não amolecida, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	Primária: individual de até 2 Kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno. Secundária: caixa de papelão ondulado de capacidade até 10 kg. Mantida sob congelamento a -18°C.	Kg	10.000	11500

11	Carne bovina dianteira moída de primeira qualidade congelada	Em bom estado de conservação, sem sinais de contaminação ou armazenamento inadequado. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária n.5504/99. Deve conter data de fabricação, procedência e SIF.	Primária: individual de até 1 Kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico e/ rótulo interno. Secundária: caixa de papelão ondulado de capacidade até 10 kg. Mantida sob congelamento a -18°C.	Kg	30.000	34500
12	Cebola	Deverá ser de primeira qualidade, graúda, com polpa firme e intacta. Devendo estar fresca. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Cobertura íntegra e ausente de Catafilo. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo (brotado, dano mecânico, mancha negra e podre). Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA.	Embalagem primária: redes plásticas com até 01 Kg.	Kg	8.000	9200
13	Cenoura	de 1º qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Deve estar livre de sujidades e terra aderente a casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA.	Embalagem primária: fardos com até 20 Kg.	Kg	1.100	1265
14	Charque PA	Curada e Dessecada em bom estado de conservação, sem sinais de contaminação ou armazenamento inadequado. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura	Primária: plástica à vácuo até 1 Kg. Secundária: Fardo até 30 Kg.	Kg	12.000	13800
15	Colorífico	Alimentício, a base de urucum, embalagem, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	Primária: de 100 gramas. Secundária: Fardo plástico de até 30 Kg.	Unidade de 100 gramas	4.600	5290
16	Molho de Tomate	Molho de tomate, tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Primária: Embalagem com 340 gramas.	Unidade de 340 gramas	8.800	10120
17	Farinha láctea	sabor natural, contendo: açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes. Contem glúten.	Primária: sachê de 400 gramas. Secundária: caixa de papelão até 5 Kg	Unidade de 400 gramas	500	575
18	Farinha de trigo sem fermento	Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branco, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de o mínimo 6% p/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 35 (Normas Técnicas para Farinha de Trigo – Decreto 12486 de 20/10/78 e Resolução nº 354, de 18/07/96).	Primária: 1 kg. Secundária: 30 Kg.	Kg	850	978
19	Feijão Carioca	Tipo 1 "in natura" – validade 3 meses na data da entrega – grãos de tamanhos e formas naturais, maduros, limpos e secos.	Primária: 1 kg. Secundária: 30 Kg.	KG	8.100	9315
20	Leite de coco	Procedentes de frutos são e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 500 ml,	Primária: Frasco de 500 mL. Secundária: caixa de papelão até 5 Kg	Unidade de 200ml	12.600	14490
21	Leite em pó integral	Aspecto: pó uniforme sem grumos, cor: branco amarelado, não conter substâncias estranhas, macro e microscopicamente visíveis. Características físico-químicas: o leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras, e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequada. Composição média por 100g (mínimo de 26g de proteínas e 26g de gordura totais).	Primária: individual aluminizada de 200g/saco. Secundária: fardo de papel de até 10 kg.	Unidade de 200 gramas	50.000	57500

22	Linguiça Toscana	Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.		Kg	2.200	2530
23	Macarrão tipo espaguete sêmola pasteurizado	Apresentando aspecto, cor, odor, sabor e textura característico. As características físicas, químicas e físico-químicas e o acondicionamento deverá estar de acordo c/ a Resolução nº 93, de 31/10/2000. Embalagem c/ dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com a Resolução CNNPA Nº12, DE 1978 - ANVISA/ms.	Primária: plásticos, atóxicos, unidade de 500 gramas. Secundária: fardo plástico transparente até 5 Kg.	Pacotes de 500 gramas	12.600	14490
24	Macarrão Tipo Parafuso	Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Mínimo de 0,45g de colesterol/kg de massa; beta-caroteno (pró-vitamina A) na proporção de 2000 a 4000 UI/kg de massa. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega.		Pacotes de 500 gramas	18.200	20930
25	Milho branco	tipo 1, classe branca, categoria especial, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas e outros.	Primária: plásticos, transparente, atóxicos, resistente. Unidade de 500 gramas. Secundária: fardo plástico transparente até 10 Kg.	Pacotes de 500 gramas	6.300	7245
26	Óleo de soja refinado	Comestível, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	Primária: de até 900 ml. Secundária: caixa de papelão com até 20 unidades.	Garrafa de 900 mL	4.800	5520
27	Ovo de galinha	De galinha de granja, primeira qualidade, sem rachaduras; embalagens em laminas de papelão forte, inodoro, seco e padronizadas, rotuladas e lacradas.	Primária: Cubas com 12 unidades.	Unidade	200.000	230000
28	Peito de Frango congelado	aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria s/ manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Primária: individual, plástica, atóxica, com até 4 Kg. Secundária: caixa de papelão até 20 Kg	Kg	16.600	19090
29	Repolho Branco	Aparência frescas e sã, ótima qualidade, compacto, firme 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.	Primária: fardos com até 20 Kg.	Kg	120	138
30	Sal	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg.	Primária: Pacotes 01 Kg. Secundária: fardos com até 30 Kg.	Kg	3.500	4025
31	Salsicha Tipo Viena	Com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10% . Com registro no SIF ou SISF.	Primária: Latas de 200 gramas. Secundária: caixas de papelão com 24 unidades.	Lata de 200 gramas	2.000	2300
32	Sardinha ao Óleo	Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimenticias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. A conserva será designada pela espécie de pescado que pertence e o modo de apresentação, ou seja, produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível adicionado de sal. Ingredientes: sardinha, óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O produto deve se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 10 (Normas Técnicas para Conserva de Pescado - Decreto 2.486 de 20/10/78) e Selo do SIF O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química ou organoléptica do produto.	Primária: Latas de peso líquida de 125 gramas.	Lata de 125 gramas	6.200	7130

33	Tomate	Deverá ser de primeira qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta. Devendo estar fresco. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Não estarem danificados por lesões que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a a superfície da casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº 12 de 02/01/01 da ANVISA.	Embalagem primária: redes plásticas com até 1 Kg.	Kg	10.000	11500
34	Vinagre de álcool	Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	Primária: unidade de até 500 ml. Secundária: caixa de papelão com até 10.000 ml.	Unidade de 500 mL	800	920