



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPOROROCA  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

01

Itapororoca - PB, 10 de Fevereiro de 2025.

Senhor Prefeito,

Solicitamos autorização para realizar procedimento de contratação direta por Dispensa de Licitação, nos termos do Art. 75, inciso VIII, da Lei 14.133/21, destinado a:

Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma urgente, para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca-PB, com recursos FNDE/PNAE.

Justificativa para a necessidade da solicitação:

A contratação acima descrita está sendo solicitada, nos termos das especificações técnicas e informações complementares que a acompanham, quando for o caso, motivada: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma urgente, para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca-PB, com recursos FNDE/PNAE –, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.


Informamos que existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser licitado, inclusive restou preliminarmente demonstrada a compatibilidade da previsão de recursos orçamentários com o compromisso a ser assumido, conforme consulta efetuada ao setor responsável.

Certos de contarmos com imediata aprovação desta solicitação pela sua total relevância e pertinência, ficamos a inteira disposição para maiores informações e demais esclarecimentos que forem julgados necessários.

Em anexo, elementos que instruem a presente Solicitação, inclusive:

- Documento de formalização da demanda - DFD;
- Justificativa para a estimativa de quantitativos; e
- Estudo Técnico Preliminar - ETP.

Atenciosamente,

  
\_\_\_\_\_  
Jessica de Lima Silva  
Secretaria



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPOROROCA  
GESTÃO "DE MÃOS DADAS COM O POVO"**



**Memorando n.º 007/2025**

**Itapororoca, 07 de fevereiro de 2025.**

**O (a) Senhor (a),**

**Jessica Lima da Silva**

**Secretaria de Educação do Município de Itapororoca/PB.**

**Assunto: Compra Emergencial Merenda Escolar**

Digníssimo senhor,

Por meio deste, solicitamos a Secretaria de Educação que repasse ao Setor de Licitação o respectivo memorando para que realize o processo de dispensa da compra emergencial dos insumos da merenda escolar referente ao mês de fevereiro, segue em anexo o pedido dos insumos que serão utilizados no cardápio emergencial do respectivo mês que foram enviados para o e-mail do setor de licitação no dia 06/02/2025.

Atenciosamente, Setor de Nutrição.

*Jaqueline Aquino dos Santos*  
\_\_\_\_\_  
SETOR DE NUTRIÇÃO

*Recibido em 07/02/25*





## COMPRA EMERGENCIAL MERENDA ESCOLAR PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2025

Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca-PB, com recursos FNDE/PNAE, durante o ano de 2025.

ITEM		DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QUANT
1.	<b><u>ACÚCAR</u></b>	Açúcar cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, branco, aspecto granuloso fino e médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, 1 kg.	KG	600
2.	<b><u>AMIDO DE MILHO</u></b>	Amido de milho (exemplo maisena) embalagem em 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e data de fabricação.	UND	15
3.	<b><u>ALHO</u></b>	Alho nacional de primeira qualidade - O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração 3 (escura), presença de impurezas, machucado, presença de dentes murchos e perfurados.	KG	33
4.	<b><u>ARROZ BRANCO</u></b>	Arroz branco, tipo 1 embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	KG	250
5.	<b><u>ARROZ PARBOLIZADO</u></b>	Arroz parboilizado: tipo 1. Subgrupo: polido, classe: longo, fino. Embalagem: original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	250
6.	<b><u>ARROZ INTEGRAL</u></b>	Arroz tipo 1 classe longo fino subgrupo parboilizado integral: O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas como pedras,	KG	15

		carunchos e cheiro forte. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.			04
7.	<b><u>BOLOS</u></b>	Bolos produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico. Acondicionados em embalagens de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação e validade. Validade não inferior a 5 dias.	UND	310	
8.	<b><u>BOLO SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN</u></b>	Bolo sem glúten, sem lactose e sem soja. Características técnicas: Bolo sem glúten, sem soja e sem lactose (isentos de trigo, aveia, centeio e cevada), nos sabores variados (cenoura, laranja, banana, formigueiro, inglês, milho, abacaxi). Ingredientes: produto a base de farinha ou creme de arroz e féculas de batata e/ou mandioca. O produto deverá ser isento de glúten, lactose e soja.	KG	10	
9.	<b><u>BISCOITO SALGADO</u></b>	Biscoito salgado (tipo cream cracker) obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, 400 g.	UND	100	
10.	<b><u>BISCOITO SEM LACTOSE</u></b>	Biscoito doce isento de lactose e de glúten, com ingredientes naturais e integrais, elaborados com soja, arroz e milho, pacotes de no mínimo 150 gr. No seu rótulo deve conter prazo de validade, lote, informação nutricional, de glúten e lactose.	UND	20	
11.	<b><u>BATATA INGLESA</u></b>	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.	KG	110	
12.	<b><u>CAFÉ</u></b>	Café tipo moído, torrado, embalagem aluminada interna e externamente, embalagem a vácuo, contendo o selo ABIC (Fardo com 20 pacote 500g).	FARDO	05	

13.	<b><u>CACAU EM PÓ</u></b> <b><u>100%</u></b>	Cacau em Pó, solúvel, sem adição de açúcar. Ingredientes: 100% cacau em pó. Não pode conter traços de glúten. Embalados em caixa de papel com peso de 200g.	KG	44
14.	<b><u>CARNE</u></b> <b><u>DE CHARQUE</u></b>	Charque dianteira (de primeira), ponta de agulha em embalagem de 5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	KG	25
15.	<b><u>CARNE BOVINA</u></b> <b><u>CHÃO DE</u></b> <b><u>DENTRO</u></b>	CARNE BOVINA DE 1º QUALIDADE CHÃO DE DENTRO, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio tipo de corte, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	KG	350
16.	<b><u>CARNE MOIDA</u></b>	CARNE BOVINA MOIDA, de primeira qualidade sem osso moída, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	KG	600
17.	<b><u>CENOURA</u></b>	Sem folhas, sadias, frescas, isenta de substâncias terrosas, sujidades, casca sem rupturas, tamanho médio	KG	65
18.	<b><u>CEBOLA</u></b> <b><u>BRANCA</u></b>	Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser preferencialmente 100% orgânicos e/ou agroecológicos.	KG	101
19.	<b><u>COLORAU</u></b>	Colorau (colorífico) produto obtido do fruto do coqueiro (Cocus nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) pros processos mecânicos, emb. 100g.	UND	304
20.	<b><u>CREME DE</u></b> <b><u>LEITE</u></b>	Creme de leite embalagem 300 Gr –Produto tradicional, de boa qualidade, apresentando teor de gordura mínima de 25% e no máximo 50%. Ingrediente: creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. Validade mínima de 8 meses, à partir da data de entrega do produto.	UND	200
21.	<b><u>EXTRATO DE</u></b>	Extrato de tomate - O extrato de tomate deve ser	UND	220

	<b><u>TOMATE</u></b>	preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem de 340g, o produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.		
22.	<b><u>FILE DE MERLUZA</u></b>	Congelado, cortado em filé, sem osso, sem espinhas, sem pele, aspecto firme. acondicionada em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	40
23.	<b><u>FLOCÃO DE MILHO</u></b>	Flocão de milho em floco, pré-cozido, com 500G. Embalagem: original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UND	630
24.	<b><u>FEIJÃO CARIOCA</u></b>	Feijão Carioca Tipo I – Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	KG	80
25.	<b><u>FEIJÃO PRETO</u></b>	Feijão Preto – Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	KG	60
26.	<b><u>FEIJÃO MACASSAR</u></b>	Feijão Macassar – Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	KG	45
27.	<b><u>FRANGO INTEIRO</u></b>	FRANGO congelado, com coloração característica em embalagem resistente e adequada e especificar o peso e o tipo, data de validade e com registro	KG	400

		inspeção federal e/ou estadual, carimbos oficiais, acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA 105 de 19/05/99.		
28.	<b><u>LEITE DE CASTANHA OU AMÊNDOAS</u></b>	Bebida vegetal a base de castanha ou amêndoas acondicionada em caixas de 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega.	LT	10
29.	<b><u>LEITE EM PÓ</u></b>	Leite em pó integral, tradicional. Embalagem com 200 g, com no mínimo 26% de gorduras totais, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.	UND	540
30.	<b><u>LEITE DE SOJA</u></b>	Leite de soja, sabor original. Embalagem de 1 litro tetrapack com tampa e data de fabricação e validade e registro.	LT	10
31.	<b><u>MACARRÃO PARAFUSO</u></b>	MACARRÃO PARAFUSO- composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto.	UND	154
32.	<b><u>MACARRÃO ESPAGUETE</u></b>	Macarrão, tipo espaguete, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, embalagem 500 g.	UND	790
33.	<b><u>MANTEIGA ZERO LACTOSE</u></b>	Manteiga zero lactose sem sal ingredientes: creme de leite, enzima lactase e corante natural urucum. embalagem: pote de 200 gramas. validade de 04 meses a partir da data da entrega.	UND	6
34.	<b><u>MANTEIGA</u></b>	Manteiga, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Deve ser um produto	UND	30



		gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Acondicionada em potes de 500g. Deve conter a validade na embalagem e o prazo de validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.		
35.	<b><u>MILHO MINGUZA</u></b>	Milho para mungunzá, unidade de 500G. Embalagem: original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UND	470
36.	<b><u>MILHO DE PIPOCA</u></b>	Milho para pipoca 200g tipo1, isento de matéria terrosa, parasitos e de distritos de animais ou vegetais, com prazo de validade de no mínimo 6 meses.	UND	20
37.	<b><u>MILHO VERDE</u></b>	Milho verde em conserva, reidratada, acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 300 gramas, de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	110
38.	<b><u>ÓLEO DE SOJA</u></b>	Óleo de soja, refinado, de primeira qualidade, 100% natural, acondicionado em embalagem de 900 ml.	UND	100
39.	<b><u>OVOS BRANCOS</u></b>	Ovos brancos médios embalagens contendo 30 unidades, com dados de identificação dos produtos, prazo de validade.	CX	85
40.	<b><u>PEITO DE FRANGO</u></b>	PEITO DE FRANGO, sem osso e sem pele, congelado, com coloração característica, em embalagem resistente e adequada e especificando o peso e o tipo, data de validade e com registro de inspeção federal e/ou estadual, carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	300

41.	<b><u>PROTEINA DE SOJA</u></b>	Proteína texturizada de soja, (carne vermelha), com no mínimo de 33% de proteína. Embalagem de 400 g.	UND	296
42.	<b><u>PÃO DIVERSOS</u></b>	PÃO DIVERSOS TIPO - de 50 gramas. Composição: farinha de trigo especial, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco ou biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.	UND	12.700
43.	<b><u>REQUEIJÃO ZERO LACTOSE</u></b>	Requeijão zero lactose ingredientes: leite integral, enzima lactase, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, emulsificante, regulador de acidez ácido láctico, conservadores sorbato de potássio e nisina. embalagem plástica contendo 200 g. validade de 60 dias a partir da data da entrega.	UND	06
44.	<b><u>SAL</u></b>	Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica; contendo 01 kg.	KG	56
45.	<b><u>TEMPERO SECO</u></b>	Tempero seco, completo acondicionado em embalagem original de fábrica contendo 100 g, com especificação dos ingredientes. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	300
46.	<b><u>TOMATE</u></b>	Tomate santa cruz extra de médio amadurecimento, firme, íntegro, sem manchas. Cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas resistentes de madeira ou plásticas.	KG	130
47.	<b><u>VINAGRE</u></b>	Vinagre de álcool, em embalagem plástica original de fábrica contendo 500 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da	UND	77

		Saúde.		
48.	<b><u>POLPA DE FRUTAS</u></b>	<b><u>POLPA DE FRUTA:</u></b> Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	KG	800
49.	<b><u>QUEIJO MANTEIGA</u></b>	<b><u>QUEIJO TIPO MANTEIGA:</u></b> De primeira qualidade, fresco com perfeitas condições sanitárias e em condição adequadas para o consumo, com o transporte conservação e temperatura em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades e odores. Com dados de identificação do produto (data de fabricação e prazo de validade). Sua embalagem original deverá está em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Conservação em ambiente refrigerado e apresentação em barra de 400 gr.	KG	116
50.	<b><u>CHEIRO VERDE</u></b>	<b><u>COENTRO:</u></b> Deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas.	KG	20
51.	<b><u>PIMENTÃO</u></b>	<b><u>PIMENTÃO:</u></b> Fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária,	KG	80

		fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.		
52.	<b><u>COCO SECO</u></b>	<b><u>COCO SECO</u></b> : Do tipo anão, destinados ao consumo in natura da polpa. Com ausência de sujidades e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	82
53.	<b><u>ABACAXI</u></b>	<b><u>ABACAXI</u></b> : fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	KG	500
54.	<b><u>MELANCIA</u></b>	<b><u>MELANCIA</u></b> : Fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	KG	500
55.	<b><u>LARANJA</u></b>	<b><u>LARANJA PERÁ</u></b> : Fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em sacos resistentes ou caixas plásticas padrões.	KG	280

Itapororoca - PB, 07 de fevereiro de 2025



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPOROROCA  
GESTÃO "DE MÃOS DADAS COM O POVO"



22

Memorando n.º 007/2025

Itapororoca, 07 de fevereiro de 2025.

O (a) Senhor (a),

Jessica Lima da Silva

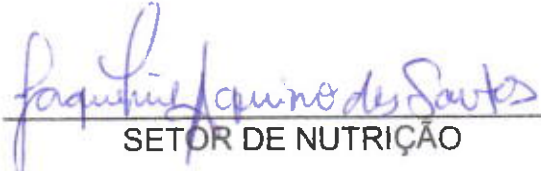
Secretaria de Educação do Município de Itapororoca/PB.

Assunto: Compra Emergencial Merenda Escolar

Digníssimo senhor,

Por meio deste, solicitamos a Secretaria de Educação que repasse ao Setor de Licitação o respectivo memorando para que realize o processo de dispensa da compra emergencial dos insumos da merenda escolar referente ao mês de fevereiro, segue em anexo o pedido dos insumos que serão utilizados no cardápio emergencial do respectivo mês que foram enviados para o e-mail do setor de licitação no dia 06/02/2025.

Atenciosamente, Setor de Nutrição.

  
SETOR DE NUTRIÇÃO







## COMPRA EMERGENCIAL MERENDA ESCOLAR PARA O MÊS DE FEVEREIRO 2025

Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca-PB, com recursos FNDE/PNAE, durante o ano de 2025.

ITEM		DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QUANT
1.	<b><u>ACÚCAR</u></b>	Açúcar cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, branco, aspecto granuloso fino e médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, 1 kg.	KG	600
2.	<b><u>AMIDO DE MILHO</u></b>	Amido de milho (exemplo maisena) embalagem em 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e data de fabricação.	UND	15
3.	<b><u>ALHO</u></b>	Alho nacional de primeira qualidade - O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração 3 (escura), presença de impurezas, machucado, presença de dentes murchos e perfurados.	KG	33
4.	<b><u>ARROZ BRANCO</u></b>	Arroz branco, tipo 1 embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	KG	250
5.	<b><u>ARROZ PARBOLIZADO</u></b>	Arroz parboilizado: tipo 1. Subgrupo: polido, classe: longo, fino. Embalagem: original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	250
6.	<b><u>ARROZ INTEGRAL</u></b>	Arroz tipo 1 classe longo fino subgrupo parboilizado integral: O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas como pedras,	KG	15

		carunchos e cheiro forte. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.		
7.	<b><u>BOLOS</u></b>	Bolos produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico. Acondicionados em embalagens de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação e validade. Validade não inferior a 5 dias.	UND	310
8.	<b><u>BOLO SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN</u></b>	Bolo sem glúten, sem lactose e sem soja. Características técnicas: Bolo sem glúten, sem soja e sem lactose (isentos de trigo, aveia, centeio e cevada), nos sabores variados (cenoura, laranja, banana, formigueiro, inglês, milho, abacaxi). Ingredientes: produto a base de farinha ou creme de arroz e féculas de batata e/ou mandioca. O produto deverá ser isento de glúten, lactose e soja.	KG	10
9.	<b><u>BISCOITO SALGADO</u></b>	Biscoito salgado (tipo cream cracker) obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, 400 g.	UND	100
10.	<b><u>BISCOITO SEM LACTOSE</u></b>	Biscoito doce isento de lactose e de glúten, com ingredientes naturais e integrais, elaborados com soja, arroz e milho, pacotes de no mínimo 150 gr. No seu rótulo deve conter prazo de validade, lote, informação nutricional, de glúten e lactose.	UND	20
11.	<b><u>BATATA INGLESA</u></b>	De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.	KG	110
12.	<b><u>CAFÉ</u></b>	Café tipo moído, torrado, embalagem aluminada interna e externamente, embalagem a vácuo, contendo o selo ABIC (Fardo com 20 pacote 500g).	FARDO	05

13.	<b><u>CACAU EM PÓ</u></b> <b><u>100%</u></b>	Cacau em Pó, solúvel, sem adição de açúcar. Ingredientes: 100% cacau em pó. Não pode conter traços de glúten. Embalados em caixa de papel com peso de 200g.	KG	44
14.	<b><u>CARNE DE CHARQUE</u></b>	Charque dianteira (de primeira), ponta de agulha em embalagem de 5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	KG	25
15.	<b><u>CARNE BOVINA CHÃO DE DENTRO</u></b>	CARNE BOVINA DE 1º QUALIDADE CHÃO DE DENTRO, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio tipo de corte, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	KG	350
16.	<b><u>CARNE MOÍDA</u></b>	CARNE BOVINA MOÍDA, de primeira qualidade sem osso moída, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	KG	600
17.	<b><u>CENOURA</u></b>	Sem folhas, sadias, frescas, isenta de substâncias terrosas, sujidades, casca sem rupturas, tamanho médio	KG	65
18.	<b><u>CEBOLA BRANCA</u></b>	Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser preferencialmente 100% orgânicos e/ou agroecológicos.	KG	101
19.	<b><u>COLORAU</u></b>	Colorau (colorífico) produto obtido do fruto do coqueiro (Cocus nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) pros processos mecânicos, emb. 100g.	UND	304
20.	<b><u>CREME DE LEITE</u></b>	Creme de leite embalagem 300 Gr –Produto tradicional, de boa qualidade, apresentando teor de gordura mínima de 25% e no máximo 50%%. Ingrediente: creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. Validade mínima de 8 meses, à partir da data de entrega do produto.	UND	200
21.	<b><u>EXTRATO DE</u></b>	Extrato de tomate - O extrato de tomate deve ser	UND	220

	<b><u>TOMATE</u></b>	preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem de 340g, o produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.		
22.	<b><u>FILE DE MERLUZA</u></b>	Congelado, cortado em filé, sem osso, sem espinhas, sem pele, aspecto firme. acondicionada em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	40
23.	<b><u>FLOCÃO DE MILHO</u></b>	Flocão de milho em floco, pré-cozido, com 500G. Embalagem: original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UND	630
24.	<b><u>FEIJÃO CARIOCA</u></b>	Feijão Carioca Tipo I – Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	KG	80
25.	<b><u>FEIJÃO PRETO</u></b>	Feijão Preto – Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	KG	60
26.	<b><u>FEIJÃO MACASSAR</u></b>	Feijão Macassar – Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	KG	45
27.	<b><u>FRANGO INTEIRO</u></b>	FRANGO congelado, com coloração característica em embalagem resistente e adequada e especificar o peso e o tipo, data de validade e com registro	KG	400

		inspeção federal e/ou estadual, carimbos oficiais, acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA 105 de 19/05/99.		
28.	<b><u>LEITE DE CASTANHA OU AMÊNDOAS</u></b>	Bebida vegetal a base de castanha ou amêndoas acondicionada em caixas de 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega	LT	10
29.	<b><u>LEITE EM PÓ</u></b>	Leite em pó integral, tradicional. Embalagem com 200 g, com no mínimo 26% de gorduras totais, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.	UND	540
30.	<b><u>LEITE DE SOJA</u></b>	Leite de soja, sabor original. Embalagem de 1 litro tetra pack com tampa e data de fabricação e validade e registro.	LT	10
31.	<b><u>MACARRÃO PARAFUSO</u></b>	MACARRÃO PARAFUSO- composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto.	UND	154
32.	<b><u>MACARRÃO ESPAGUETE</u></b>	Macarrão, tipo espaguete, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, embalagem 500 g.	UND	790
33.	<b><u>MANTEIGA ZERO LACTOSE</u></b>	Manteiga zero lactose sem sal ingredientes: creme de leite, enzima lactase e corante natural urucum. embalagem: pote de 200 gramas. validade de 04 meses a partir da data da entrega.	UND	6
34.	<b><u>MANTEIGA</u></b>	Manteiga, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Deve ser um produto	UND	30

		gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Acondicionada em potes de 500g. Deve conter a validade na embalagem e o prazo de validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.		
35.	<b><u>MILHO MUNGUZÁ</u></b>	Milho para mungunzá, unidade de 500G. Embalagem: original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UND	470
36.	<b><u>MILHO DE PIPOCA</u></b>	Milho para pipoca 200g tipo1, isento de matéria terrosa, parasitos e de distritos de animais ou vegetais, com prazo de validade de no mínimo 6 meses.	UND.	20
37.	<b><u>MILHO VERDE</u></b>	Milho verde em conserva, reidratada, acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 300 gramas, de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	110
38.	<b><u>ÓLEO DE SOJA</u></b>	Oleo de soja, refinado, de primeira qualidade, 100% natural, acondicionado em embalagem de 900 ml.	UND	100
39.	<b><u>OVOS BRANCOS</u></b>	Ovos brancos médios embalagens contendo 30 unidades, com dados de identificação dos produtos, prazo de validade.	CX	85
40.	<b><u>PEITO DE FRANGO</u></b>	PEITO DE FRANGO, sem osso e sem pele, congelado, com coloração característica, em embalagem resistente e adequada e especificando o peso e o tipo, data de validade e com registro de inspeção federal e/ou estadual, carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	300

41.	<b><u>PROTEINA DE SOJA</u></b>	Proteína texturizada de soja, (carne vermelha), com no mínimo de 33% de proteína. Embalagem de 400 g.	UND	296
42.	<b><u>PÃO DIVERSOS</u></b>	PÃO DIVERSOS TIPO - de 50 gramas. Composição: farinha de trigo especial, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco ou biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.	UND	12.700
43.	<b><u>REQUEIJÃO ZERO LACTOSE</u></b>	Requeijão zero lactose ingredientes: leite integral, enzima lactase, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, emulsificante, regulador de acidez ácido láctico, conservadores sorbato de potássio e nisina. embalagem plástica contendo 200 g. validade de 60 dias a partir da data da entrega.	UND	06
44.	<b><u>SAL</u></b>	Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica; contendo 01 kg.	KG	56
45.	<b><u>TEMPERO SECO</u></b>	Tempero seco, completo acondicionado em embalagem original de fábrica contendo 100 g, com especificação dos ingredientes. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	300
46.	<b><u>TOMATE</u></b>	Tomate santa cruz extra de médio amadurecimento, firme, íntegro, sem manchas. Cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas resistentes de madeira ou plásticas.	KG	130
47.	<b><u>VINAGRE</u></b>	Vinagre de álcool, em embalagem plástica original de fábrica contendo 500 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da	UND	77

		Saúde.		
48.	<b><u>POLPA DE FRUTAS</u></b>	<b><u>POLPA DE FRUTA:</u></b> Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	KG	800
49.	<b><u>QUEIJO MANTEIGA</u></b>	<b><u>QUEIJO TIPO MANTEIGA:</u></b> De primeira qualidade, fresco com perfeitas condições sanitárias e em condição adequadas para o consumo, com o transporte conservação e temperatura em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades e odores. Com dados de identificação do produto (data de fabricação e prazo de validade). Sua embalagem original deverá está em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Conservação em ambiente refrigerado e apresentação em barra de 400 gr.	KG	116
50.	<b><u>CHEIRO VERDE</u></b>	<b><u>COENTRO:</u></b> Deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas.	KG	20
51.	<b><u>PIMENTÃO</u></b>	<b><u>PIMENTÃO:</u></b> Fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária,	KG	80

		fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.		
52.	<b><u>COCO SECO</u></b>	<b><u>COCO SECO</u></b> : Do tipo anão, destinados ao consumo in natura da polpa. Com ausência de sujidades e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	82
53.	<b><u>ABACAXI</u></b>	<b><u>ABACAXI</u></b> : fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	KG	500
54.	<b><u>MELANCIA</u></b>	<b><u>MELANCIA</u></b> : Fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	KG	500
55.	<b><u>LARANJA</u></b>	<b><u>LARANJA PERÁ</u></b> : Fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em sacos resistentes ou caixas plásticas padrões.	KG	280

Itapororoca - PB, 07 de fevereiro de 2025