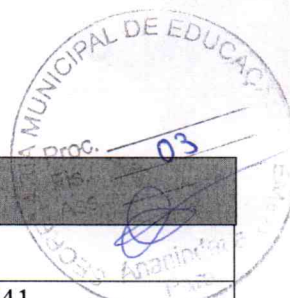


-DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD.



Setor Requisitante: Coordenação do Grupo Técnico de Alimentação Escolar.

Responsáveis pela deamanda: Juracema F. Silva.

Matricula: 461741

Descrição do Objeto: Trata-se de processo que visa a Aquisição de Gêneros Alimentícios Hortifrutigranjeiros, proveniente da agricultura familiar.

Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios Hortifrutigranjeiros.

Forma de Contratação sugerida: A contratação será realizada por meio de Chamada Pública, na sua forma eletrônica.

Justificativa da necessidade da contratação e da solução:

A realização do presente processo de licitação, na modalidade Chamada Pública, para Aquisição de Gêneros Alimentícios Hortifrutigranjeiros, tem como objetivo primordial atender às demandas Secretaria Municipal de Educação de Ananindeua.

Descrição da necessidade da contratação, evidenciando o problema a ser resolvido e, quando cabível, normativas legais.

Alta prioridade.

Justificativa: A aquisição de Gêneros Alimentícios Hortifrutigranjeiros, provenientes da agricultura familiar, tem como objetivo atender às necessidades da Rede Municipal de Educação – RME do município de Ananindeua/PA, no ano letivo de 2025.

Considerando a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que garante por meio da transferência de recursos financeiros de recursos financeiros, a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, tempo integral e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas e filantrópicas;

Considerando que seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, através da oferta de no mínimo uma refeição diária, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Material/serviço da solução a ser contratada.

A aquisição dos Gêneros Alimentícios Hortifrutigranjeiros, visa atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, através da oferta de no mínimo uma refeição diária, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis

ITEM	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	UND	QUANT
1	<p>Abacate de primeira qualidade, apresentando grau de maturação (80a90%) que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Comausênciadessujidades,parasitas,fungoselarvas.Embalagem:Deveráserplástica,transparenteeatóxicaentregueacondicionadoemmonoblocosvazados.Nãoserápermitidoaentregaemcaixasde madeira ou papelão.</p>	KG	6500
2	<p>Abóbora Deprimeiraqualidade,uniforme,semdefeitos,intacta,firmeebemdesenvolvida. Comausênciadessujidades,parasitas,fungoselarvas. Embalagem:Deveráserplástica,transparenteeatóxicaentregueacondicionadoemmonoblocosvazados.Nãoserápermitidoaentregaemcaixasdemadeira ou papelão.</p>	KG	9800
3	<p>Açaí congelado ,consistência:médio(éapolpaextraídaacomadiçãodeáguaefiltração,apresentandoacimade11a14%deSólidostotaiseumaaparênciaadensa).Produtoobtido poresmagamentodaspartescomestíveisedfrutascarnosaspорprocessotécnicosadequados.Preparadocomfrutassãs,limpaseisentasdeparasitasedetritosanimaisevegetais.Nãodevecontarfragmentosdepartesnãocomestíveisdafruta enemsubstânciasestranhasàsua composição natural. Congeladas eacondicionadasemembalagensplásticas transparentes,atóxicas ,resistentes,comrótulocontendoadatadefabricação,saboreprazo de validade. Semadiçãodeaçucaresconservantes.DeveconterSIM (ServiçodeInspeçãoMunicipal)ouSIE(ServiçodeInspeçãoEstadual)ouSupervisãoTécnicadeOrgãoânívelMunicipalouEstadualquedefinaehabiliteoprodotocomoartesanalnaAgriculturaFamiliar.Embalagemde01Kg.Deverásertransportado em carro refrigerado.</p>	KG	14500



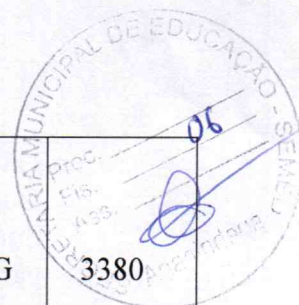
4	Polpa de acerola congelada .Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processo tecnológico adequado. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta e nem substâncias estranhas à sua composição natural. Congelada e acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, sabor e prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Embalagem de 01 Kg. Rendimento mínimo: 25 porções (de 200ml) por quilode polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	KG	10020
5	ALFACE Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, folhas integras, sem defeitos, intacta e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas, fungos e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	4850
6	Banana De primeira qualidade, apresentando grau de maturação (80 a 90%) que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, fungos, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	98200

7	<p>BATATA DOCE, classificação: esta classe será constituída por batata doce roxa ou branca de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos de variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A batata doce roxa ou branca própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: Ser fresco; apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; estar livres de enfermidades e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de sujeiras externas, como terra aderente, estar livre de resíduos de fertilizantes; não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características macroscópicas: ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido da SEMED. Transporte: deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	KG	3900
8	<p>Polpa de caju congelada. Produto obtido a partir de partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Preparado com frutas, limpas e isentas de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta em substâncias estranhas à sua composição natural. Congelada e acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Embalagem de 01 Kg. Rendimento mínimo: 25 porções (de 200ml) por quilode polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado.</p>	KG	10950
9	<p>CARIRU Fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, folhas integras, sem defeitos, intacta e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.</p>	KG	5500



10	CHEIRO VERDE Fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, folhas integras, sem defeitos, intacta e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	5900
11	COLORAU De primeira qualidade. Elaborado a partir de matérias primas selecionadas, isentos de corantes artificiais, matérias terrosas, parasitos e pedras (perigos físicos). Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária de até 500g. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	2120
12	COUVE De primeira qualidade, fresca, folhas integras, sem defeitos, intacta e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	6410
13	Polpa de cupuaçu congelada . Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Preparado com frutas selecionadas, limpas e isentas de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta e nem substâncias estranhas à sua composição natural. Congelada e acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, sabor e prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Embalagem de 01 Kg. Rendimento mínimo: 25 porções (de 200ml) por quilode polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	KG	6150
14	Farinha de mandioca branca média. Elaborado a partir de matérias primas selecionadas, isentos de corantes, matérias terrosas, parasitos e pedras (perigos físicos). Serão rejeitados: farinha maltada, amolecida e queimada. Possui características sensoriais preservadas. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Embalagem de 01 Kg. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	270

15	Farinha de tapioca regional. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de decorantes, matérias terrosas, parasitos e pedras (perigos físicos). Serão rejeitados: farinha maltada, amolecida e queimada. Possui características sensoriais preservadas. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes de até 01 Kg, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo informações nutricionais, composição, data de fabricação e prazo de validade.	KG	6900
16	FEIJÃO VERDE Fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, integras, sem defeitos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionada em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	4700
17	Polpa de goiaba congelada. Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processo tecnológico adequado. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta e nem substâncias estranhas à sua composição natural. Congelada e acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, sabor e prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Em embalagem de 01 Kg. Rendimento mínimo: 25 porções (de 200ml) por quilode polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	KG	17900
18	JAMBU De primeira qualidade, fresca, folhas integras, sem defeitos, intacta e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionada em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	kg	4700
19	LARANJA De primeira qualidade, madura, tamanho médio (150-200g), grau máximo de evolução notamanho, aroma e sabor característicos, uniforme, sem defeitos. Com ausência de sujidades, fungos, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionada em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	UNI	534000



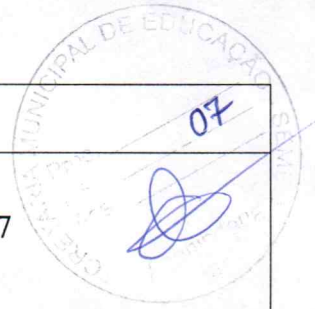
20	LIMÃO De primeira qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida. Com ausência de sujidades, fungos, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	3380
21	MACAXEIRA EMBALADA A VACUO De primeira qualidade, raízes grandes, características sensoriais preservadas, uniforme, fresca, sem casca, limpa, não fibrosa, embalada a vácuo em embalagem transparente, resistente e adequada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedimento, informações nutricionais, número do lote, número do registro, data de validade e quantidade do produto. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como artesanal na Agricultura Familiar. Com ausência de sujidades, parasitas, fungos e larvas. Embalagem a vácuo de até 01 Kg. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	KG	6020
22	MAMÃO De primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação (80 a 90%) que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	15100
23	Polpa de maracujá congelada. Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta e nem substâncias estranhas à sua composição natural. Congelada e acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, sabor e prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina e habilite o produto como arte artesanal na Agricultura Familiar. Embalagem de 01 Kg. Rendimento mínimo: 25 porções (de 200ml) por quilode polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	KG	6150
24	MELÂNCIA De primeira qualidade, redonda, sem defeitos, apresentando tamanho, core conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa firme, pesando no mínimo 06 Kg e máximo 10 Kg. Entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	53620

25	OVO De primeira qualidade, branco, no mínimo 50g unidade, sem rachaduras, sem sujidades, isento de fungos ou substâncias tóxicas. Possuir características sensoriais preservadas. Acondicionado em embalagem apropriada com 30 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento de inspeção de produtos de origem animal. Validade de 20 a 25 dias (visível na embalagem ou no produto)	UND	138400
26	TANGERINA De primeira qualidade, madura, tamanho médio (150-200g), grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor característicos, uniforme, sem defeitos. Com ausência de sujidades, fungos, parasitas e larvas. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	22060
27	Polpa de taperebá congelada. Produto obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. Preparado com frutas assadas, limpas e isentas de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta e nem substâncias estranhas à sua composição natural. Congelada e acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, resistentes, com rótulo contendo a data de fabricação, sabor e prazo de validade. Sem adição de açúcar e conservantes. Deve conter SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou Supervisão Técnica de Órgão à nível Municipal ou Estadual que defina a habilitação do produto como artesanal na Agricultura Familiar. Em embalagem de 01 Kg. Rendimento mínimo: 25 porções (de 200ml) por quilode polpa. Deverá ser transportado em carro refrigerado.	KG	4200

Alinhamento da Contratação com o Planejamento

PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:	<input type="checkbox"/> SIM. ITEM PCA 2024:	
	<input checked="" type="checkbox"/> NÃO	<input type="checkbox"/> PREVISTA P/ O PLANO DE CONTRATAÇÕES DO PRÓXIMO EXERCÍCIO <input checked="" type="checkbox"/> NÃO PREVISTA P/ O PLANO DE CONTRATAÇÕES DO PRÓXIMO EXERCÍCIO 2024. <input checked="" type="checkbox"/> PREVISTA P/ O PLANO DE CONTRATAÇÕES DO PRÓXIMO EXERCÍCIO. 2025.


Indicação do(s) integrante(s) da equipe de planejamento.



Eliete Vieira da Silva. - Coordenadora de Logística Escolar.	
FISCAL TÉCNICO	INTEGRANTE ADMINISTRATIVO. Lilian Monteiro – Nutricionista RT PNAE – CRN7 nº0727
NÃO SE APLICA	FISCAL DO CONTRATO JURACEMA FERREIRA DA SILVA M: 461741 OU RAYANE MENDONÇA MORAIS M:378011.

Submeto Documento de Formalização da Demanda para avaliação.

Ananindeua, 04 de junho de 2024


Juracema F. Silva
COORDENADORA GTAE
SEMED/PMA