

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD

Órgão: Secretaria Municipal de Educação / Fundo Municipal de Educação de Faro/PA
✓ Divisão do Programa de Alimentação Escolar – DPAE

Responsável pela Demanda:

- ✓ **Iolene Cunha Pinto** (Coordenadora da Divisão do Programa de Alimentação Escolar) – Mat. 121086-6
- ✓ **Nêmora Adriana Batista da Costa** (Nutricionista RT) - Mat. 122504-9

E-mail: semed.faro@gmail.com

1. Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE, em atendimento as demandas da Secretaria Municipal de Educação do Município de Faro/PA.

2. Justificativa da necessidade da contratação: A referida aquisição, considerada como bem comum, justifica-se e tem por objetivo de atender ao que estabelecem as normas para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 206 da constituição Federal, na Lei Complementar nº 101, de 24 de maio de 2000, em especial aos disposto na legislações do FNDE, Lei Federal nº 11.947/2009 e suas alterações, Lei nº 11.326/2006, regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, e suas alterações, alterada pela Resolução nº 21, de 16 de novembro de 2021, Resolução GGPAB nº 03, de 14 de junho de 2022, Resolução Nº 2/2023, e atual Lei Federal de Licitações nº 14.133/2021 e demais disposições legais pertinentes, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e Saúde. Considerando o art. 14, caput e §1º, da Lei nº 11.947/09, para a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para seu crescimento, desenvolvimento,

aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificados e regionalizado.

3. Descrição, especificações e quantidades:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	ABACATE: Tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para o consumo. Deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura". Embalagem: caixa de papelão pesando 18 kg.	Kg	750
2	ABACAXI: Havaí, de 1ª qualidade, in natura, ser suficientemente desenvolvida, tamanho, cor e sabor próprio da espécie, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, maduro, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura". Embalagem: Saco contendo de 30 kg (trinta quilos). Embalado em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	2.000
3	ALFACE CRESPA, TAMANHA GRANDE, IN NATURA: Verde, limpa, intacta, firme e com peso médio de 400g, resistente, transparente e crespa, em pé, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Maço	2.500
4	BANANA BRANCA: De 1ª qualidade, in natura, ser suficientemente desenvolvida, tamanho, cor e sabor próprio da espécie, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	1.500
5	BANANA PACOVAN: De primeira qualidade, limpa, tamanho média a grande, verde, isenta de enfermidade, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos, deve vir em caixas plásticas limpas. Deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura". Embaladas em caixas de papelão.	Unid.	3.000
6	BANANA PRATA: Frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e maturação mediana, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos e fertilizantes. Deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas	Kg	1.500

	como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura". Embaladas em caixas plásticas limpas.		
7	CASTANHA DO BRASIL: Produto de boa qualidade, in natura. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio sem rupturas ou defeitos, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades. Embalagem: em balde plástico pensando em média 10 a 13 kg	Balde	50
8	CHEIRO VERDE: Com folhas firmes, boa qualidade, fresca, com coloração verde-escura, viçoso, brilhante, fresco. Composta de cebolinhas e coentro. Os maços devem ter peso médio de 100 gramas. Sem folhas amareladas, murchas ou danificadas, sem excesso de umidade, com talos firmes. Livres de insetos e parasitas, de danos por lesões físicas ou mecânicas. Embaladas ou acondicionada em caixas plásticas vazadas e limpas, transportadas adequadamente.	Maço	2.500
9	COUVE MANTEIGA: De boa qualidade, fresca, com folhas com formato orbicular e assimétrico e coloração verde. Os maços devem ter peso entre 120 g e 160g cada. Sem folhas amareladas, isento de lesões de origem físicas mecânicas ou biológicas substanciais terrosas, insetos parasitas ou larvas, murchas ou danificadas. Embaladas ou acondicionada em caixas plásticas vazadas e limpas	Maço	2.500
19	FARINHA DE MANDIOCA: De mandioca. Grupo seca, fina, tipo 1. Produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos e livre de umidade e fragmentos estranhos. O produto deverá estar em conformidade com a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, da ANVISA/MS. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data de fabricação e a data ou prazo de validade. Embalagem primária em pacotes de polietileno, com peso líquido de 1 kg.	Kg	2.500
11	FEIJÃO DE METRO: De cor verde de 1ª qualidade, inteiro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento de insetos, parasitas, larvas, matérias terrosas, sujidade ou corpo estranho. Com grau de maturação adequada para o consumo, sem sinal de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embaladas em sacos plásticos transparentes.	Maço	1.000
12	GOMA DE TAPIOCA: Branca, isenta de sujidade, embalada em saco transparentes e sem mofo, sem conservante, peneirada e pronta para o consumo, extraída por decantação, centrifugada ou confeccionadas por processos tecnológicos. Embaladas em sacos transparente pensando em média 01kg.	Kg	1.200
13	JERIMUM: Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente livre de resíduos de fertilizantes. Deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura". Embalagem: em saca de fibra.	Kg	3.600
14	LARANJA: De 1ª qualidade, in natura, ser suficientemente desenvolvida, tamanho, cor e sabor próprio da espécie, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho.	Cento	45

	deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura". Embalada em sacos contendo 100 unid.		
15	MACAXEIRA: Tipo branco, descascado, congelado, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	1.000
16	MAMÃO: Em quilo, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e maturação mediana, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, embalagem: caixa de papelão resistente lacrada pesando aproximadamente 18 kg.	Kg	1.200
17	MANGA: De 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração e sabor próprio da espécie, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura". Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Dúzia	500
18	MAXIXE: Com característica tenra, fresca, verde, in natura, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.	Dúzia	300
19	MELANCIA: Peso entre 6 a 10 kg, de 1ª qualidade, in natura, ser suficientemente desenvolvida, tamanho, cor e sabor próprio da espécie, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Com prazo de validade de acordo a legislações vigentes que não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura". Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Kg	2.160
20	MILHO VERDE, ESPIGA: In natura, espiga, de 1ª qualidade, ser suficientemente desenvolvida, tamanho, cor e sabor próprio da espécie, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.	Unid.	6.000
21	OVO CAIPIRA: Produto fresco, convencional, tipo grande, integro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada, validade mínima de 28 dias a contar da data de	Cartela	900

	seleção. Embalagem: cartela resistente de papelão, plástico ou isopor contendo 30 unidades.		
22	OVO DE GALINHA BRANCO, TIPO GRANDE: Classe A, branco ou de cor, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, o número do lote, a data ou prazo de validade e o carimbo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal). Embalagem primária: cartela resistente de papelão, plástico ou isopor contendo 30 unidades. Embalagem secundária: caixa resistente contendo 12 cartelas. Caixa com 360 unid.	Caixa	125
23	PIMENTA DE CHEIRO: Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	Kg	200
24	POLPA DE FRUTA - ACEROLA: Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutas polposos, através de processos tecnológicos adequados, com o teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível do fruto. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg, cada unidade com validade mínima de 12 meses ao contar a data de fabricação; no ato da entrega deve estar no máximo 30 dias iniciando seu prazo de validade e congelado. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, com regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamentos técnicos de identidade e qualidade específico, quando houver. Deve atender as normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar a identificação e contato da cooperativa/associação, ou, nome do produtor, peso, prazo de validade, informações nutricionais, selo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal).	Kg	400
25	POLPA DE FRUTA- GRAVIOLA: Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutas polposos, através de processos tecnológicos adequados, com o teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível do fruto. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg, cada unidade com validade mínima de 12 meses ao contar a data de fabricação; no ato da entrega deve estar no máximo 30 dias iniciando seu prazo de validade e congelado. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, com regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamentos técnicos de identidade e qualidade específico, quando houver. Deve atender as normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar a identificação e contato da cooperativa/associação, ou, nome do produtor, peso, prazo de validade, informações nutricionais, selo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal).	Kg	400
26	POLPA DE FRUTA-MARACUJA: Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutas polposos, através de processos tecnológicos adequados, com o teor mínimo de sólidos totais, provenientes	Kg	400

	da parte comestível do fruto. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg, cada unidade com validade mínima de 12 meses ao contar a data de fabricação; no ato da entrega deve estar no máximo 30 dias iniciando seu prazo de validade e congelado. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, com regulamento técnico gral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamentos técnicos de identidade e qualidade específico, quando houver. Deve atender as normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar a identificação e contato da cooperativa/associação, ou, nome do produtor, peso, prazo de validade, informações nutricionais, selo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal).		
27	POLPA DE FRUTA-TAPEREBÁ: Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutas polposos, através de processos tecnológicos adequados, com o teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível do fruto. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg, cada unidade com validade mínima de 12 meses ao contar a data de fabricação; no ato da entrega deve estar no máximo 30 dias iniciando seu prazo de validade e congelado. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, com regulamento técnico gral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamentos técnicos de identidade e qualidade específico, quando houver. Deve atender as normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar a identificação e contato da cooperativa/associação, ou, nome do produtor, peso, prazo de validade, informações nutricionais, selo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal)	Kg	400
28	POLPA DE FRUTA-GOIABA: Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutas polposos, através de processos tecnológicos adequados, com o teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível do fruto. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg, cada unidade com validade mínima de 12 meses ao contar a data de fabricação; no ato da entrega deve estar no máximo 30 dias iniciando seu prazo de validade e congelado. Deve ser submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até consumo. Sua composição, características físicas, químicas, microscópicas e organolépticas, com regulamento técnico gral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta, aprovado pela Instrução Normativa nº 01 de 07 de janeiro de 2000 do MAPA, além de regulamentos técnicos de identidade e qualidade específico, quando houver. Deve atender as normas de rotulagem geral, nutricional, devendo apresentar a identificação e contato da cooperativa/associação, ou, nome do produtor, peso, prazo de validade, informações nutricionais, selo de inspeção do SIF/DIPOA (Sistema de Inspeção Federal) ou SIE (Sistema de Inspeção Estadual) ou SIM (Sistema de Inspeção Municipal)	Kg	400
29	POLPA DE FRUTA-ABACAXI: Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutas polposos, através de processos	Kg	400



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FARO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ. 30.134.200/0001-06



Escolar – DPAA.

8. Indicação de outras contratações interdependentes ou vinculadas:

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

9. Indicação dos integrantes da equipe de planejamento e fiscalização da contratação:

Equipe de planejamento:

- ✓ Nêmora Costa – Nutricionista RT - Mat. 122504-9
- ✓ Iolene Cunha Pinto (Coordenadora da Divisão do Programa de Alimentação Escolar) – Mat. 121086-6.

Responsável pela fiscalização do objeto:

- ✓ Iolene Cunha Pinto (Coordenadora da Divisão do Programa de Alimentação Escolar) – Mat. 121086-6.

Remetemos a solicitação em tela para apreciação e possível continuidade da aquisição ao Ilmo. Sr. Roosivelt Ireno Pimentel de Andrade Secretário de Educação de Faro/PA designado pelo Decreto nº 003/2021-GP/PMF.

Segue em anexo, ETP e Análise de Risco.

Faro/PA, 13 de março de 2024.

Iolene Cunha Pinto

Iolene Cunha Pinto

Coordenadora da Divisão do Programa de Alimentação Escolar
Decreto nº 027/2021 – GP/PMF