

DOCUMENTO OFICIALIZAÇÃO DE DEMANDA (DOD)

1. SETOR REQUISITANTE

Setor Requisitante: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Responsável pela Demanda: GLENDA DOS SANTOS RENDEIRO – Gestora

E-mail: semedodivelas21@gmail.com

Contato: (91) 99190-2991

2. INFORMAÇÃO DO OBJETO

TIPO DE SERVIÇO

SERVIÇO

() Continuada () Não continuada

BENS:

(x) Comuns

3. DESCRIÇÃO DO OBJETO

3.1. OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA AGRICULTURA FAMILIAR, PARA COMPOR O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ANO LETIVO DE 2025, PARA TODOS OS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE DE ENSINO MUNICIPAL DE SÃO CAETANO DE ODIVELAS PARÁ/PÁ.

4. DETALHAMENTO DOS ITENS

Item	Descrição	U. Med.	Qtd.
1	ABACATE IN NATURA - íntegra e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	5.000
2	ABACAXI IN NATURA - espécie Pérola, tamanho de médio a grande, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente	Quilo	11.800
3	AÇAÍ (polpa) - branqueado, não fermentado, de boa qualidade, devendo estar intacta e, isenta de aditivos e produtos químicos. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente. Com validade mínima de 90 dias, qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento, e legislação vigente no Estado do Pará. Embalagem primária, pacote de 1 kg; validade não inferior a 90 dias.	Quilo	1.770
4	ALFACE - fresca, íntegra sem lesões, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de sujidades ou corpos estranhos na superfície, acondicionada em saco plástico. Peso médio 250 g. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	354
5	BANANA PRATA, FRUTA IN NATURA - tipo prata, espécie Prata, grau médio de maturação, características adicionais: em penca. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	11.800

6	BATATA DOCE BIOFORTIFICADA – Tamanho uniformes, do tipo elíptico, com casca vermelho-arroxeadas e superfície lisa. Polpa alaranjada intensa devido ao alto teor de betacaroteno. O produto deve estar livre de enfermidades, terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho, resíduos de fertilizantes, livres da maior parte possível de terra. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em caixas, tipo basquetas preferencialmente até 20 kg.	Quilo	1.800
7	CARIRU IN NATURA , Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada, maços de até 300g; colheita recente.	Quilo	590
8	CARNE DE CARANGUEJO CONGELADA , obtida de massas musculares do caranguejo da espécie uça. produzido sob o regime industrial ou artesanal, sem adição de conservantes e aditivos químicos, devidamente processada, e selada conforme a legislação vigente. Textura, cor, sabor e odor característicos, contendo no máximo 3% de água, com ausência de resíduos orgânicos e inorgânicos, acondicionados em embalagens apropriadas para congelamento contendo 500 g do produto, com validade mínima de 90 dias.	Quilo	810
9	CEBOLINHA VERDURA IN NATURA – tipo cebolinha VERDE, maço com 120 gr. Produto tenro e não murcho, com folhas íntegras e firmes, sem partes secas, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalados separadamente. A condicionado em embalagem apropriada, maços de até 300g; colheita recente.	Quilo	555
10	COCO SECO , do tipo anão, destinados ao consumo in natura da polpa. Com ausência de sujidades e larvas. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	243
11	COUVE MANTEIGA VERDURA IN NATURA – espécie comum, características adicionais: folhas íntegras, unidades embaladas separadamente, tamanho médio, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração. Embaladas separadamente. A condicionado em embalagem apropriada, maços de até 300g; colheita recente.	Quilo	1.068
12	CHEIRO VERDE Tempero verde, íntegros, talos e folhas inteiras, sem manchas, coloração uniforme, acondicionada em embalagem plástica transparente. A condicionado em embalagem apropriada, maços de até 300g; colheita recente.	Quilo	1.082
13	CHICÓRIA Produto, possuindo folhas lisas, viva e viçosa de cor verde brilhante, de tamanho uniforme e típico da variedade livre de resíduos. Acondicionado em embalagem apropriada, maços de até 300g; colheita recente.	Quilo	2.136
14	ESPIGA DE MILHO com grãos bem desenvolvidos e novos, macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante, cristalina e isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas, tipo basquetas até 20 kg. Colheita recente.	Quilo	502
15	FARINHA DE MANDIOCA DO TIPO PUBA , torrada, grupo seco, classe branca e amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente de 01kg.	Quilo	1.180
16	FARINHA DE TAPIOCA Isentas de matéria terrosa e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto próprio para consumo humano. Acondicionada em embalagem apropriada de até 1kg; validade não inferior a 90 dias. Deverá está de acordo com normas da ANVISA	quilo	1.180
17	FEIJÃO DE CORDA , leguminosa in natura, de primeira qualidade, íntegro, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica, de colheita recente. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de até 1Kg com identificação do produto.	Quilo	500
18	FEIJÃO CAUPI BIOFORTIFICADO contendo alta concentração de ferro e zinco, cor entre a bege clara ao branco, halo marron, pele lisa e formato do grão levemente reniforme, grãos íntegros e são, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica de 1Kg, atóxica e íntegra, contendo data de empacotamento e data de validade mínima de 06 meses, conforme legislação vigente.	Quilo	800
19	GOIABA IN NATURA íntegra e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	500
20	GOMA DE TAPIOCA , 500g, hidratada, contendo fécula de mandioca, água, antioxidante e conservador, sem sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro, conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico.	quilo	500
21	JAMBÚ Folhas íntegras de 1ª qualidade, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades parasitas e larvas. Acondicionados em embalagem apropriada, maços de até 300 g; colheita recente.	Quilo	590
22	JERIMUM LEGUME IN NATURA - tamanho de médio a grande, grau médio de maturação, consistência firme, sem indício de germinação. Com apresentação limpa, íntegra, adequada, não apresentando início de deterioração. Embalagem perimária. Caixa de 20 kg. colheita recente.	Quilo	1.180

23	LARANJA FRUTA IN NATURA - tamanho médio, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	7.000
24	LIMÃO FRUTA IN NATURA - tamanho médio, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	1.180
25	MACAXEIRA BIOFORTIFICADA - Fresca, com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor próprio, cor amarelada ao cozimento devido o alto de teor de betacarotenoide, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente. enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	2.500
26	MAMÃO FRUTA IN NATURA - tipo mamão, espécie Formosa, tamanho médio a grande, grau médio de maturação. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	11.800
27	MANGA REGIONAL IN NATURA devendo-se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. não estarem danificadas por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características. não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. embalagem primária de 20 kg. Colheita recente.	Quilo	2.600
28	MARACUJÁ IN NATURA íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente. Embalagem primária. Caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	500
29	MAXIXE DE 1ª QUALIDADE , fresco, compacto e firme, sem lesões de origem física tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	590
30	MEL DE ABELHA: consistência líquida viscosa, coloração levemente amarelada a castanho escura, com cheiro e sabor característicos, isento de substâncias estranhas à sua composição normal (carboidratos, vitaminas, minerais, enzimas, aminoácidos), sendo proibida a adição de corantes, aromatizantes e espessantes de qualquer natureza, com peso líquido de 10 (dez) gramas em embalagem primária e devidamente certificado (constando de SIM, SIE ou SIF), de acordo com os termos da Legislação Vigente. ; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	590
31	MELANCIA Aspecto globoso, mista, maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de deformidades, boa qualidade, livre de e resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	quilo	5.900
32	OVO DE GALINHA - fresco, categoria extra, cor branco. Casca íntegra e limpa, isenta de sujidades por fezes, terra ou outras matérias estranhas. Prazo de validade 30 dias. Embalagem de dúzia. Deverá está de acordo com normas da ANVISA	unidade	47.000
33	PEPINO IN NATURA - tamanho médio, grau médio de maturação, cor verde-clara. Com apresentação limpa, íntegra e adequada, não apresentando início de deterioração, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, sem danos de origem física ou mecânica. Embalagem primária, caixa de 20 kg; colheita recente.	Quilo	590
34	PIMENTINHA VERDE IN NATURA DE 1ª QUALIDADE , tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, de acordo com a Resolução vigente para o produto. Embalagem primária: saco de polietileno até 1 kg, colheita recente.	Quilo	100
35	POLPA DE FRUTAS (acerola) Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Acondicionado em embalagem de papelão até 20 kg / Embalagem plástica de até 01 kg mantida sob congelamento a - 18° C; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	2.500
36	POLPA DE FRUTAS (cupuaçu) Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Acondicionado em embalagem de papelão até 20 kg / Embalagem plástica de até 01 kg mantida sob congelamento a - 18° C; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	1.500
37	POLPA DE FRUTAS (goiaba) Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Acondicionado em embalagem de papelão até 20 kg / Embalagem plástica de até 01 kg mantida sob congelamento a - 18° C; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	2.500
38	POLPA DE FRUTAS (taperebá) Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Acondicionado em embalagem de papelão até 20 kg / Embalagem plástica de até 01 kg mantida sob congelamento a - 18° C; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	2.000

39	POLPA DE FRUTAS (caju) Produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa, por processo tecnológico adequado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão e que atenda ao padrão de identidade e qualidade do produto previsto em regulamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Acondicionado em embalagem de papelão até 20 kg / Embalagem plástica de até 01 kg mantida sob congelamento a - 18° C; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	2.000
40	QUIABO IN NATURA , De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, sem lesões de origem física tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Embalagem primária, caixa de até 10 kg; colheita recente.	Quilo	505
41	SALSINHA - Tempero verde, íntegros, talos e folhas inteiras, sem manchas, coloração uniforme. Embalagem primária, maço de 300 g, colheita recente.	Quilo	335
42	TUCUPI 1º qualidade, produto acondicionado em garrafa plástica de 500 ml. A embalagem deve manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte. Não deverá conter sujidades, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços de partes do vegetal. Não poderá conter corantes e realçadores de sabor, emulsificantes, espessantes e outras substâncias que diminuam a tensão interfacial, alterando a composição original do tucupi. Validade de 30 dias após a data da entrega. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. De acordo com legislação vigente	Quilo	360
43	URUCUM LÍQUIDO , obtido a partir da extração das sementes da planta Bixa orellana, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. O produto deve ter coloração vermelho - alaranjada intensa, típica do urucum, e consistência líquida homogênea. Composto basicamente por extrato aquoso ou oleoso das sementes, sem aditivos químicos, conforme legislação vigente para o produto. Embalado em frascos de material adequado, contendo 500 ml. Cada embalagem deve conter informações sobre o peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e instruções de uso	Quilo	200
44	FILÉ DE PEIXE (PESCADA BRANCA) - congelado de acordo com as especificações da legislação vigente; Com coloração e odor, característicos, livre de manchas, com textura não amolecido e não pegajosa, sem espinho, sem pele; teor de água: até 10%; deverá constar na embalagem: dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do sif, sim ou ima; -com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Embalagem primária, pacote de 1 kg; validade não inferior a 180 dias.	Quilo	1.500

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A Secretaria de Municipal de Educação de São Caetano de Odivelas vendo a necessidade de garantir uma alimentação saudável, diversificada e sustentável em quantidades suficientes, respeitando assim a cultura alimentar local, contribuindo para o desenvolvimento dos alunos;

Tendo em vista o início do ano letivo de 2025, e, considerando que a alimentação escolar é um direito constitucional da educação básica regido pela resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (lei nº 11.947/2009), faz-se necessária à aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar visando à garantia no atendimento de forma igualitária e universal aos alunos atendidos por esse município, prezando pela qualidade nutricional e hábitos alimentares saudáveis em cumprimento ao que é proposto pelo **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**.

Para isso, a Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 no artigo preconiza que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do PNAE, no **mínimo 30% (trinta por cento)** deverá ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o artigo 14, da Lei nº 11.947/2009;

O cumprimento dessa legislação promove no ambiente escolar o emprego de uma alimentação saudável e adequada, como uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais além de apoiar ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local pela agricultura familiar criando oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias

agricultoras com a estimulação na permanência do agricultor no campo, valorizando assim a produção local/regional e o desenvolvimento agrário sustentável, em conformidade com o art. 19 da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003, e o Decreto nº 6.447/2008, com a Lei nº 11.947/2009 e com a legislação específica do PNAE;

Ao atender aos objetivos propostos, busca-se, portanto, promover a Segurança Alimentar e Nutricional que tem por desígnio garantir todas as condições de acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis. Nessa perspectiva, o PNAE passou por diversas mudanças ao longo do tempo e hoje não busca apenas reduzir a fome dos estudantes durante sua permanência na escola, mas também passou a incentivar a agricultura familiar;

Sendo assim, esse documento se torna relevante ao atender as políticas públicas de alimentação e dentro desse contexto traz informações importantes no cumprindo as Leis que regem a Educação de nosso País, do qual faz parte o Município de São Caetano de Odivelas tais como a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de julho de 2013, informam que a Chamada Pública para compra de Gêneros Alimentícios advindo da Agricultura Familiar, Empreendedor Familiar Rural ou suas Organizações, destinados à Alimentação Escolar para as escolas e creches;

Todo o processo presente no objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, na Lei nº 14.133/21, a Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a Resolução FNDE nº N° 26/2013 e alterações correlatas, além do seguimento das conformidades e normas estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) de acordo com as especificações, quantitativo e condições constantes neste documento.

6. RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:

Certifico que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da contratação do presente documento.

São Caetano de Odivelas/PA, 22 de outubro de 2024.

GLENDIA DOS SANTOS RENDEIRO
Secretária Municipal de Educação