



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD



Setor Requisitante: SETAES - Setor de Alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação
SOLICITAÇÃO DE CHAMADA PÚBLICA
Ao Setor de Licitação –SELICC

Prezado Secretário,

Através do presente, encaminhamos a listagem dos itens, com suas especificações e quantidades, vislumbrando a abertura de PROCESSO CHAMADA PÚBLICA para aquisição de produtos da Agricultura Familiar, para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), suprimindo as necessidades da rede pública de ensino do município de Canaã dos Carajás-PA, durante o ano letivos de 2024.

Em 2009, a Lei nº 11.947 inovou ao estabelecer em seu artigo 14, que no mínimo 30% dos repasses do FNDE devem ser investidos na aquisição de produtos da agricultura familiar (BRASIL, 2009). A implementação desta regra foi regulamentada primeiramente pela Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (que dispunha sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE), posteriormente revogada e substituída pela Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e pela Resolução CD/FNDE nº 04, de 3 de abril de 2015, que alterou a redação dos artigos 25 a 32. Mais recentemente passou a vigorar a Resolução CD/ FNDE nº 06 de 8 de maio de 2020 (alterada pela CD/FNDE nº 20 de 29 | Caderno de Compras da Agricultura Familiar para o PNAE de Dezembro de 2020 e Resolução CD/FNDE nº 21, de 16/11/2021), que revogou as duas últimas e incorporou mudanças importantes na execução do PNAE, necessárias ao aperfeiçoamento do Programa, permitindo a veiculação de diretrizes governamentais importantes, relacionadas ao desenvolvimento sustentável, ao apoio à inclusão social e produtiva local e à promoção da segurança alimentar e nutricional.

- 1- VIGÊNCIA:** Com o quantitativo elencado, estima-se atender o período de 10 (dez) meses consecutivos de aula, suprimindo assim, a cobertura total do ano letivo de 2024.
- 2- ENTREGA:** Os fornecimentos a serem realizados deverão seguir o cronograma organizado pelo Setor de Alimentação Escolar, onde descreverá (através de guias de remessa) como deverão ser as entregas no ambiente urbano e rural, estipulando datas, locais e horários, visando o bom andamento do cronograma dos cardápios propostos no decorrer do ano letivo. Lembrando que, no ato da entrega o fornecedor deverá deixar uma via da nota com o Gestor Escolar ou fiscal da Alimentação Escolar. As vias apresentadas ao Setor de Contratos, deverão estar devidamente carimbadas e com assinaturas (por extenso) dos responsáveis pelos recebimentos dos gêneros alimentícios solicitados por mês. Segue forma de entrega:

Hortaliças, frutas, raízes e tubérculos do ambiente urbano - entregar diretamente na escola (quantidades serão informadas em guias de remessa), protegidos por caixas plásticas limpas, isentas de sujidades (RDC nº216/2004 ANVISA);



* polpas de frutas do ambiente urbano - entregar diretamente na escola (quantidades serão informadas em guias de remessa), o transporte dos itens deverá ser feito em carros apropriados de acordo com legislações vigentes.

* Farinha e mel do ambiente urbano e rural- entrega diretamente no Setor de Alimentação Escolar, de acordo com guias de remessas de solicitação mensal. Devem cumprir a RDC nº216/2004 ANVISA;

*Hortaliças, frutas, raízes e tubérculos do ambiente rural - entrega diretamente no Setor de Alimentação Escolar às 8:00h toda segunda –feira do mês (salvo em dias de feriados ou com informativos prévios de cancelamento). As quantidades serão informadas em guias de remessa. Deverão ser entregues protegidos por caixas plásticas limpas, isentas de sujidades (RDC nº216/2004 ANVISA);

* polpas de frutas do ambiente rural- entrega diretamente no Setor de Alimentação Escolar às 8:00h toda segunda –feira do mês (salvo em dias de feriados ou com informativos prévios de cancelamento). As quantidades estarão informadas em guias de remessas e o transporte dos itens deverá ser feito em carros apropriados de acordo com legislações vigentes.

3- DAS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

3.1. Os produtos a serem fornecidos deverão ser de boa qualidade, livres de imperfeições, sujidades ou outros defeitos que impeçam ou reduzam sua qualidade e preparo. Deverão atender rigorosamente às prescrições estabelecidas na planilha descritiva;

3.2. As especificações contidas na planilha descritiva foram obtidas através de estudos técnicos preliminares realizados pelo Setor de Alimentação Escolar, visando unicamente à qualidade dos produtos a serem adquiridos;

PLANILHA DESCRITIVA

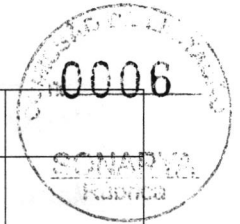
Nº	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QUANT.	UNIDADE
1	Abacate quintal O fruto deve ser colhido com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	1.000	QUILO
2	Abacaxi O fruto deve ser colhido maduro; o padrão desejado são frutos com média de peso entre 1,5kg a 2,0 Kg, firmes, sem injúrias mecânicas, queima de sol, podridões, brocas e resíduos de agrotóxicos.	30.000	QUILO



3	Abóbora moranga Com casca firme e de coloração alaranjada, polpa firme de coloração alaranjado, sem alterações. Acondicionada em caixas plásticas.	5.000	QUILO
4	Abobrinha Com casca firme e de coloração verde amarelada e polpa firme de coloração alaranjado, sem alterações. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas.	6.000	QUILO
5	Alface verde crespa ou lisa Hortaliça com coloração verde clara, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, pé pesando aproximadamente 250g com variação máxima de 5%. Produzida sem uso de agrotóxicos.	30.000	PÉ
6	Almeirão Produto de aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas. Maço com 150g.	2.000	MAÇO
7	Banana prata Com peso mínimo de 150g, com casca verde amarelada, polpa firme e de coloração branco amarelado.	60.000	QUILO
8	Batata doce, escovada Com coloração da casca marrom, internamente coloração branca e polpa macia sem perfurações ou pontos pretos; casca sem cortes ou perfurações e tamanho médio por raiz. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas.	8.000	QUILO
9	Cará Vegetal in natura, lavado ou escovado, acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas, com casca intacta, sem perfurações ou cortes, sem brotamento ou cor esverdeada. Ao corte a polpa deverá estar firme e esbranquiçada na sua cor característica. Espécie comum.	5.000	QUILO



10	Cebolinha verde Cebola em talo, fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de parasitas e larvas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Maços pesando 150g por maço, com variação máxima de 5%.	10.000	MAÇO
11	Coentro Produto de aparência fresca e são, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas. Maço pesando 150g.	4.000	MAÇO
12	Couve Hortaliça com coloração verde escuro, fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, maço pesando aproximadamente 250g com variação máxima de 5%.	10.000	MAÇO
13	Farinha de mandioca Farinha de mandioca, branca, fina, embalada em saco plástico resistente de 1kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, data de fabricação e validade, peso líquido, e Selo de Inspeção Municipal.	2.000	PACOTE
14	Feijão sempre verde Feijão embalado em saco plástico resistente de 1kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, data de fabricação e validade, peso líquido e Selo de Inspeção Municipal.	1.000	QUILO
15	Goiaba Goiaba de 1ª qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação; tamanho e coloração uniformes, com polpa intacta. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso ou sujidades, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De colheita recente, livre de resíduos de fertilidade, devendo estar higienizadas e acondicionadas em caixas e transportadas de	30.000	QUILO



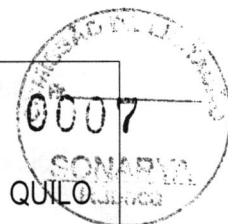
	maneira adequada.		
16	Inhame Acondicionado em caixas plásticas, com coloração branco amarelado, tanto externamente quanto internamente, casca sem cortes ou perfurações, sem brotamento, polpa firme e tamanho médio por raiz.	5.000	QUILO
17	Laranja lima O fruto deve ser colhido maduro; o padrão desejado são frutos com média de peso entre 100 a 150g, firmes, sem injúrias mecânicas, queima de sol, podridões, brocas e resíduos de agrotóxicos.	5.000	QUILO
18	Limão Taiti Limão <i>in natura</i> , procedente de espécie genuína e sã, fresco. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	1.000	QUILO
19	Macaxeira Macaxeira escovada, sem presença de sujidades, sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e esbranquiçada. Transportada em caixas de PVC.	10.000	QUILO
20	Mamão Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	3.000	QUILO
21	Manga bacuri Manga colhida 7 dias perto de amadurecer, pouco fibrosa, sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão.	3.000	QUILO



22	Maxixe Maxixe, <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação com condições adequadas para consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	2.000	QUILO
23	Mel sachê 10g Puro mel de abelha pesando 10g em sachê de tubo PVC flexível, transparente e atóxico, acondicionados em sacos plásticos secundários pesando 1kg. No rótulo deverá conter o nome do produtor, data de fabricação e de validade. Deverá ser apresentado cópia do registro em órgão competente (SIM).	3.000	QUILO
24	Melancia Melancia redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade.	15.000	QUILO
25	Milho verde Espigas novas com grãos bem desenvolvidos, porém macios e leitosos. Grãos de cor amarela clara brilhante e cristalina. Sem palha e “cabelo do milho” presos. Embalados em sacos resistentes limpos, totalizando 50kg do produto.	3.000	QUILO
26	Pepino De 1ª qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa, firme, brilhante de cor verde intenso e uniforme, polpa firme de cor esbranquiçada, odor e sabor característicos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deve ser acondicionado e transportado em caixas plásticas, vazadas de polietileno.	2.000	QUILO
27	Pimentão De 1ª qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa firme, brilhante de cor verde escuro e uniforme, odor e sabor característicos, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, produzida sem uso de agrotóxicos. O produto deve ser transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	500	QUILO

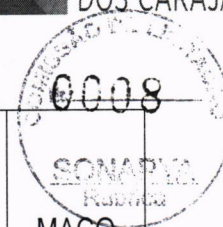


28	Pimentinha de cheiro Fruto com coloração verde claro, fresco, aspecto e sabor próprio, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos. Produzido sem uso de agrotóxicos. Embalados em sacos plásticos transparentes, contendo 1 kg do alimento.	300	QUILO
29	Pitaia Fruto com coloração externa esverdeada e interna arroxeadada, com odor característicos, consistência tenra, grau médio de maturação, sem sujidades, insetos e larvas.	20.000	QUILO
30	Polpa de açaí Polpa de açaí simples, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, totalizando 1kg do produto.	20.000	QUILO
31	Polpa de acerola Polpa de acerola simples, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, totalizando 1kg do produto.	5.000	QUILO
32	Polpa de abacaxi Polpa de abacaxi simples, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, totalizando 1kg do produto.	4.000	QUILO
33	Polpa de cajá Polpa de cajá simples, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, totalizando 1kg do produto.	4.000	QUILO



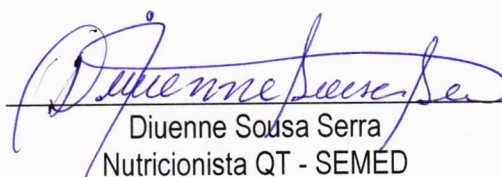


34	Polpa de cupuaçu Polpa de cupuaçu simples, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, totalizando 1kg do produto.	4.000	QUILO
35	Polpa goiaba Polpa de goiaba simples, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, totalizando 1kg do produto.	4.000	QUILO
36	Polpa de graviola Polpa de graviola simples, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, totalizando 1kg do produto.	3.000	QUILO
37	Polpa de maracujá Polpa de maracujá simples, não fermentada, não diluída, com teor mínimo de sólidos totais, proveniente de frutas sadias, limpas, isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, confeccionada por processo tecnológico. Não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Embalada em sacos plásticos próprio, totalizando 1kg do produto.	3.000	QUILO
38	Queijo muçarela Fabricado com leite pasteurizado e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. O Setor de Alimentação Escolar informará com antecedência a forma de apresentação do produto (fatiado ou barra).	4.000	QUILO
39	Quiabo Fresco e macio, isento de partes pútridas, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagem adequada.	1.500	QUILO



40	Rúcula Produto de aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas. Pé de aproximadamente 150g.	1.000	MAÇO
41	Salsa Produto de aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas. Maço totalizando 150g do produto.	2.000	MAÇO
42	Tomate Produto de aparência fresca e sã, colhidos ao atingir o grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas.	3.000	QUILO

Canaã dos Carajás, 09 de Outubro de 2023.


Diuene Sousa Serra
Nutricionista QT - SEMED
CRN -14881