

DFD Nº 054/2025-PMFA-SEMECD



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD
AQUISIÇÕES DE BENS - COMPRAS - MATERIAL DE CONSUMO

Pelo presente instrumento e, com arrimo na Lei nº 14.133/2021 e no art. 3º, incs. VIII e IX do Decreto Municipal nº 680/2023, encaminho à consideração da Prefeita, Senhora Majorri Cerqueira da Silva Aquino Santiago, executora orçamentária e financeira dos serviços subordinados, da unidade administrativa, a Secretaria Municipal de Educação Cultura e Desporto. O presente Documento de Formalização da Demanda – DFD tem por finalidade registrar a necessidade de provimento aquisição de gêneros alimentícios, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para suprir as necessidades das escolas geridas pela Secretaria Municipal de Educação do Município de Floresta do Araguaia – Pará.

ÓRGÃO/SETOR (UNIDADE ADMINISTRATIVA DEMANDANTE)	
Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto.	
Responsável pela formalização da demanda.	Matrícula.
Selso Peres da Silva	3873.
Cargo	Provimento/Natureza
Diretor do Departamento Municipal de Alimentação Escolar	Em comissão
E-mail:	

1. DESCRIÇÃO SUCINTA DO OBJETO (IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA):

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), para suprir as necessidades das escolas geridas pela Secretaria Municipal de Educação do Município de Floresta do Araguaia – Pará.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO DOS ITENS:

2.1. A presente demanda visa à aquisição de gêneros alimentícios essenciais para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), suprimindo as necessidades das escolas geridas pela Secretaria Municipal de Educação do Município de Floresta do Araguaia. Esta iniciativa é de caráter inadiável e fundamental para a garantia dos direitos educacionais e nutricionais dos estudantes da rede pública municipal.

2.2. A Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto de Floresta do Araguaia desempenha um papel central na promoção do desenvolvimento humano e social do município. Sua função primordial é garantir o acesso, a permanência e a qualidade da educação para todos os cidadãos, desde a educação infantil até o Ensino de Jovens e Adultos (EJA). Dentro desse escopo, a oferta de alimentação escolar de qualidade, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), constitui um serviço público essencial. Este serviço não se limita apenas a fornecer refeições, mas a assegurar que os alunos tenham acesso a uma nutrição adequada que favoreça seu desenvolvimento integral e seu desempenho acadêmico, impactando diretamente na saúde e no bem-estar da comunidade escolar. Atualmente, a Secretaria atende cerca de 5.000 alunos distribuídos em 26 escolas, abrangendo diversas modalidades de ensino e regimes de tempo integral e regular.

2.3. A aquisição desses gêneros alimentícios está em total consonância com os objetivos e planos estratégicos tanto em nível municipal quanto nacional. A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB nº 9.394/96), em seus Art. 2º e 3º, estabelece a responsabilidade social do Estado na promoção do pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Um

dos princípios fundamentais da LDB é a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. A alimentação de boa qualidade é um pilar indispensável para concretizar essas condições, possibilitando o sucesso acadêmico dos estudantes.

2.4. O PNAE, por sua vez, é um programa federal que visa contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos. A presente aquisição alinha-se diretamente às diretrizes do PNAE e às Resoluções do FNDE (como a n.º 26 de 2013 e a n.º 06 de 2020), que preveem o fornecimento de alimentação escolar diversificada e de qualidade para os alunos matriculados na rede pública. Os cardápios são elaborados por nutricionistas do departamento de alimentação escolar do município, seguindo rigorosamente as exigências legais e nutricionais, garantindo a qualidade e segurança alimentar e nutricional dos discentes.

2.5. O interesse público na aquisição desses gêneros alimentícios é multifacetado e de extrema relevância social. Primeiramente, reside na garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável para milhares de crianças e jovens, muitos dos quais provêm de famílias de baixo poder aquisitivo e dependem da merenda escolar como a principal ou única refeição balanceada do dia. A alimentação escolar promove a segurança alimentar e nutricional, combatendo a desnutrição e a obesidade, problemas que afetam diretamente a saúde pública. Em segundo lugar, a oferta de uma alimentação nutritiva e diversificada nas escolas estimula a concentração, a capacidade de aprendizado e o rendimento escolar dos alunos. Crianças bem alimentadas têm melhor desempenho cognitivo, maior atenção em sala de aula e menor absenteísmo. Assim, a alimentação escolar é um investimento direto na qualidade da educação e na formação de cidadãos mais capazes e saudáveis.

2.6. A não aquisição dos gêneros alimentícios para o PNAE geraria impactos negativos severos e de longo alcance, comprometendo o desenvolvimento social e educacional do município de Floresta do Araguaia.

- Impactos imediatos:
 - Comprometimento da Segurança Alimentar: A interrupção do fornecimento de merenda escolar resultaria na privação de refeições essenciais para muitos alunos, intensificando a insegurança alimentar e nutricional em suas famílias.
 - Prejuízo à Saúde: A falta de nutrientes adequados levaria a quadros de desnutrição, deficiências vitamínicas e minerais, e maior suscetibilidade a doenças, afetando diretamente a saúde física e mental dos estudantes.
 - Queda no Rendimento Escolar: A fome e a má nutrição impactam diretamente a capacidade de concentração, memória e aprendizado, resultando em queda significativa no desempenho acadêmico, dificuldades de assimilação de conteúdo e aumento da reprovação.
 - Aumento da Evasão e Abandono Escolar: Para muitos alunos, a merenda é um atrativo fundamental para a permanência na escola. A ausência desse benefício poderia levar ao aumento da evasão escolar, especialmente entre os mais vulneráveis.
 - Desorganização do Ambiente Escolar: As escolas seriam incapazes de cumprir seu papel social e pedagógico integral, gerando descontentamento na comunidade escolar e desorganização das rotinas diárias.
- Impactos de Longo Prazo:
 - Prejuízo ao Desenvolvimento Humano: A má nutrição na infância e adolescência tem consequências irreversíveis no desenvolvimento físico e cognitivo, comprometendo o potencial de vida desses indivíduos.
 - Agravamento das Desigualdades Sociais: A falta de alimentação escolar ampliaria o fosso entre alunos de diferentes classes sociais, perpetuando ciclos de pobreza e exclusão.
 - Impacto na Qualidade da Mão de Obra Futura: Uma geração com desenvolvimento comprometido terá menor qualificação para o mercado de trabalho, afetando a produtividade e o desenvolvimento econômico do município.
 - Custos Sociais e de Saúde Elevados: Os problemas de saúde decorrentes da má nutrição gerariam custos crescentes para o sistema de saúde pública no futuro.
 - Descredibilização das Políticas Públicas: A falha em garantir um programa tão fundamental como o PNAE abalaria a confiança da população nas instituições públicas e nas políticas de educação e assistência social.

2.7. Diante do exposto, a aquisição dos gêneros alimentícios para o PNAE não é apenas uma necessidade administrativa, mas uma imperativa social, educacional e de saúde pública, essencial para o presente e o futuro dos estudantes de Floresta do Araguaia.

3. QUANTIDADE DE ITENS A SEREM ADQUIRIDOS:

3.1. Os quantitativos de gêneros alimentícios a serem adquiridos nesta demanda foram criteriosamente definidos com base em dois pilares fundamentais: o número total de alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino e a per capita nutricional estipulada pelas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.2. Com fundamento nesses dados precisos e atualizados, os cardápios foram meticulosamente elaborados pela equipe de nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar do município. Tais cardápios seguem rigorosamente todas as exigências legais e nutricionais estabelecidas pelo PNAE, conforme as resoluções vigentes, visando assegurar a oferta de uma alimentação escolar de qualidade superior, nutricionalmente adequada e segura para a totalidade dos estudantes beneficiados pelo programa. Essa metodologia garante não apenas o atendimento pleno das necessidades nutricionais dos alunos, mas também a otimização dos recursos públicos e a conformidade com a legislação aplicável:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNID.
001	ARROZ - branco, tipo 1, não parbolizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e de safra corrente. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica resistente, transparente com capacidade de 5 kg.	5.000	Pacote
002	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, classe carioquinha, constituídos de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalados em saco plástico transparente e atóxico, limpos e não violados, com capacidade de 1 kg.	4.500	Pacote
003	SAL – Refinado iodado, 1ª qualidade, embalagem plástica, termossoldada, atóxica, transparente com capacidade de 1 kg.	1.700	Kg
004	ÓLEO DE SOJA – Refinado, puro, rico em vitamina E, acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 900 ml. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	9.000	Garrafa
005	COLORÍFICO – (Pacote com 100g) O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas ou formação de grumos, coloração clara demais ou sabor alterado. A embalagem deve estar intacta.	3.000	Pacote
006	CONDIMENTO COMPLETO – Embalagem com capacidade de 930 g, Sem pimenta. Sem adição de glutamato monossódico. A embalagem deve estar intacta.	1.500	Pote
007	EXTRATO DE TOMATE – puro e concentrado; contendo ingredientes tomate, sal e açúcar, isento de sujidades e fermentação. Embalagem de 300g.	5.200	Unidade
008	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Pacote com 400 g, enriquecido com vitaminas. Isento de mofos, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informação nutricional. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura.	14.200	Pacote
009	ACHOCOLATADO – em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência: pó homogêneo, sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400g .	2.300	Pacote
010	ACÚCAR - Tipo cristal, de cana, de procedência nacional, ser de safra	4.200	Pacote

	corrente. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem primária em pacote de 2 kg , transparente, em plástico atóxico, incolor e termossoldado.		
011	MACARRÃO TIPO PARAFUSO – com ovos, Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes e contendo 500g .	20.000	Pacote
012	FLOCÃO DE MILHO – acondicionado em embalagem polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou não, com capacidade de 500g, contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade.	14.500	Pacote
013	AÇAFRÃO – Embalagem com 100 g . O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas e formação de grumos. A embalagem deve estar intacta.	3.000	Pacote
014	MARGARINA – cremosa, com sal, contendo no mínimo 80% de lipídios e armazenada em pote plástico com capacidade de 1 kg . Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, a designação "livre de gordura trans".	1.500	Kg
015	MILHO CANJICADO – amarelo, tipo I, embalagem de 500 g . Isento de sujidades, devidamente embalado e rotulado.	7.000	Pacote
016	FARINHA DE TRIGO : farinha de trigo com fermento, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg , limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido.	2.200	Pacote
017	POLVILHO DOCE : derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco, acondicionado em embalagem plástica (polietileno) com capacidade de 1 kg , com registro no ministério da agricultura.	1.000	Pacote
018	OVO : Ovo de galinha em casca, in natura classe A devidamente embalado e protegido. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias, a contar da data de entrega.	5.500	Unidade
019	CEBOLA BRANCA – fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completa do tamanho.	4.000	Kg
020	CENOURA – fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completa do tamanho.	4.000	Kg
021	ALHO – in natura, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de qualquer natureza.	1.500	Kg
022	BATATA INGLESA – de 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completa do tamanho.	4.000	Kg
023	BETERRABA – de 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completa no tamanho.	1.900	kg
024	MAÇA – tipo nacional, de tamanho médio, casca vermelha, íntegra, sem rachaduras, bolores ou perfurações.	2.500	Kg
025	BANANA – Tipo prata, em pencas, de 1ª qualidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	4.000	Kg
026	BANANA – Tipo maçã, em pencas, de 1ª qualidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	800	Kg
027	MELANCIA – unidade com 10 kg em média, apresentando consistência firme, sem perfurações, machucados e coloração não característica.	2.000	Kg
028	LARANJA : In Natura, 1ª qualidade, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	2.000	kg
029	PÃO FRANCÊS : Unidade com peso médio de 50 g, fresco e com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme e boa apresentação.	117.000	Unidade
030	FRANGO INTEIRO CONGELADO : embalagem com média de 3 kg , de consistência firme, inspecionado, sem tempero. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Com registro de inspeção federal e/ou	25.500	Kg

	estadual.		
031	PEITO DE FRANGO CONGELADO: embalagem com média de 1 kg , de consistência firme, inspecionado, sem tempero. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Com registro de inspeção federal e/ou estadual.	10.000	Kg
032	CARNE BOVINA MOÍDA: (Acém) limpa e magra. Congelada, embalagem em saco plástico transparente de 1kg . Contendo até 10% de gordura, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Isenta de vestígios de descongelamento, odor forte ou desagradável, coloração não característica, livre de parasitas, sujidades e larvas.	11.000	kg
033	LINGUIÇA DE FRANGO: tipo fina, sem qualquer ingrediente de origem suína, acondicionada em embalagem, com capacidade de 1 kg , de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	5.150	kg
034	Macarrão de arroz: tipo espaguete, sem glúten, sem lactose, sem ovos, tendo como ingrediente base a farinha de arroz, sem adição de outros tipos de farinha ou cereais. Usando corantes naturais, não deverá conter corantes artificiais, conservantes e estabilizantes ou qualquer ingrediente proibido para pessoa com fenilcetonúria. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Armazenado em embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, com capacidade de 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva, contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade.	45	Pacote
035	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – com ovos, Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes e contendo 500g .	600	Pacote
036	ALFACE- TIPO CRESPA FRESCA , boa qualidade, sem defeitos, com folhas limpas, frescas e inteiras, isentas de pragas, doenças, sujidades, resíduos químicos, odores e sabores estranhos. Deve ser apresentado em maços uniformes, com no mínimo 250g por unidade. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade e ser entregue em até 24 horas após a colheita	2.000	Maço
037	CHUCHU- de primeira qualidade, coloração verde-clara ou verde-média, firme, liso ou levemente enrugado, íntegro, fresco, limpo, sem sinais de deterioração, perfurações, manchas, pragas, doenças ou presença de corpos estranhos.	300	Kg
038	REPOLHO- verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	700	Kg
039	TOMATE- tipo salada tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho	1.100	Kg
040	MANDIOCA - 100% natural, congelada, sem adição de conservantes ou qualquer outro aditivo químico. Pacote de 1kg, embalada a vácuo e condicionada em embalagem plástica devidamente rotulada.	450	kg
041	MELÃO AMARELO - de 1ª qualidade redondo, in natura gráudo, tamanho e coloração amarela uniformes, polpa intacta, casca íntegra, bem	550	kg

	desenvolvido e maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem larvas e sinais de apodrecimento. Lavados e Higienizados, cada unidade pesando aproximadamente 2 kg.		
042	CARNE BOVINA: (coxão mole) e magra. Congelada, embalagem em saco plástico transparente de 1kg. Contendo até 10% de gordura, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Isenta de vestígios de descongelamento, odor forte ou desagradável, coloração não característica, livre de parasitas, sujidades e larvas.	1.500	Kg
043	FILÉ DE FRANGO de boa qualidade, sem pele, sem osso, congelado (à -18°C), proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária. O produto não deve apresentar exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá ser acondicionado individualmente em embalagem primária, capacidade de 1k, de plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, e inspecionada pelo SIF, de acordo com as portarias de fiscalização vigentes.	1.500	Kg
044	Leite em pó sem lactose , enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 380g.	80	Lata
045	Fermento Químico em pó -. Embalagem primária: Contendo 100 gramas. Deverá apresentar dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.	240	Pote
046	Farinha de mandioca - seca, tipo 1, fina, classe amarela. Embalada em pacote resistente e transparente com capacidade para 1kg.	600	Kg
047	Queijo ralado - tipo queijo minas meia cura, ralado e desidratado. Acondicionado em pacotes com capacidade para 40g. Livre de glutamato monossódico.	600	Pacote
048	Biscoito Crean Cracker - Biscoito salgado, quadrado, tipo: cream cracker, sem gordura trans. acondicionado em embalagem de 300 g, devidamente rotulado de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	1.100	Pacote

4. ELEMENTO E SUBELEMENTO DE DESPESA DOS ITENS DEMANDADOS:

4.1. Os recursos financeiros para o custeio da pretensa despesa, correrão à conta dos elementos orçamentários previstos na Lei nº 713/2024 (Lei Orçamentária Anual, para o exercício de 2026), a saber:

Órgão: 11 - Prefeitura Municipal de Floresta do Araguaia

Unidade orçamentária: 1105-Sec. Munic. de Educação Cultura e Desporto

Dotações orçamentárias: 2024, 2026, 2027 e 2028.

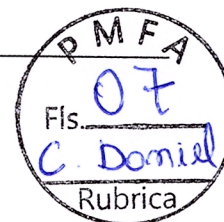
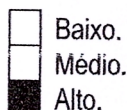
5. PREVISÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO:

5.1. A data limite para a conclusão do processo de contratação e a efetiva disponibilização dos gêneros alimentícios está estabelecida para 26/01/2026.

5.2. Esta previsão é estratégica e indispensável, fundamentada no planejamento orçamentário e operacional da Secretaria Municipal de Educação. O cumprimento rigoroso deste prazo é crucial para garantir a plena e ininterrupta implantação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nas unidades de ensino do município, evitando prejuízos à oferta contínua e adequada de alimentação aos estudantes desde o início do ano letivo. A não observância desta data poderia acarretar na descontinuidade de um serviço público essencial, com os consequentes impactos negativos já detalhados na justificativa de necessidade.

5.2. A fim de que o objeto deste DFD seja finalizado na data desejada o estudo técnico preliminar, o mapa de gerenciamento de riscos, se houver, e o termo de referência, deverão ser encartados no processo, considerando o prazo estimado indicado no item 5.1 retro, preferencialmente em 60 dias após a atuação.

6. GRAU DE PRIORIDADE DA COMPRA:



6.1. **Justificativa do Nível de Prioridade:** Esta classificação é imperativa, considerando que o não atendimento ou a inobservância do prazo estabelecido no item 5.1 (26/01/2026) para a disponibilização dos bens, acarretará em riscos substanciais e inaceitáveis à execução das atividades essenciais da Secretaria Municipal de Educação. Conforme detalhado na Justificativa da Necessidade (item 2), a interrupção ou a deficiência na oferta da alimentação escolar comprometerá diretamente o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar dos aproximadamente 5.000 alunos da rede municipal.

6.2. A falha em cumprir esta demanda em tempo hábil não apenas geraria ineficiência operacional e administrativa, mas, mais gravemente, resultaria na descontinuidade de um serviço público fundamental, impactando negativamente a segurança alimentar e nutricional dos estudantes. Tal cenário levaria ao aumento do risco de evasão escolar, prejuízos à saúde e ao aprendizado, e desatenderia o interesse público primário de garantir condições dignas para o pleno desenvolvimento educacional e social da coletividade assistida. A alta prioridade reflete a urgência em salvaguardar o direito à alimentação e à educação, pilares para a formação de cidadãos e para o futuro do município.

7. ALINHAMENTO DA COMPRA PRETENDIDA COM O PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

7.1. É importante salientar que, embora a presente necessidade não esteja formalmente registrada em um Plano de Contratações Anual (PCA) – uma vez que este instrumento ainda não foi elaborado para o período, a demanda pela aquisição de gêneros alimentícios encontra-se integralmente alinhada e amparada pelos principais instrumentos de planejamento e execução orçamentária do Município de Floresta do Araguaia.

7.2. Especificamente, esta pretensão está em plena conformidade com as diretrizes e previsões da Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), da Lei nº 713/2024 (Lei Orçamentária Anual – LOA, para o exercício de 2026) e da Lei nº 624/2021 (Plano Plurianual – PPA, para o quadriênio 2025/2028).

7.3. A natureza desta aquisição é classificada como despesa orçamentária de necessidade corrente e contínua, sendo devidamente prevista e executada em cada ano civil, o que se verifica inclusive em leis orçamentárias de exercícios pretéritos. Tal alinhamento assegura a base legal e a disponibilidade de recursos para a continuidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), reforçando o compromisso da gestão com a oferta de um serviço essencial à comunidade escolar.

8. VINCULAÇÃO OU DEPENDÊNCIA COM OBJETO DE OUTRO DFD:

8.1. A presente necessidade não se encontra vinculada por dependência com o objeto de outro documento de formalização de demanda para a sua execução e não existem contratações que guardem relação de afinidade com o objeto desta demandada, sejam já realizadas ou futuras.

ENCERRAMENTO:

Pelo presente instrumento e, com arrimo na Lei nº 14.133/2021 e no art. 3º, incisos VIII e IX do Decreto Municipal nº 680/2023, encaminhado para aprovação da Prefeita, Senhora Majorri Cerqueira da Silva Aquino

Santiago, executora orçamentária e financeira dos serviços subordinados à unidade administrativa da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, como um todo, o presente Documento de Formalização da Demanda.

Floresta do Araguaia-PA, 03 de novembro de 2025.

Responsável pela demanda:



Selso Peres da Silva

Diretor Do Departamento Municipal de Alimentação Escolar
Portaria nº 015/2025



Aprovação da Gestora Municipal:



Majorri Cerqueira da Silva Aquino Santiago
Prefeita Municipal



CARDÁPIO ESCOLAR



Ensino Fundamental/EJA- Zona Rural					
Cardápio					
Ano letivo: 2026					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição Horário: Manhã 9:15 Tarde 15:15	Galinhada + Fruta	Sopa de carne moída e legumes (batata, cenoura, beterraba e mandioca)	Macarrão com frango + Fruta	Farofa de cuscuz + suco	Baião de três (2x/mês) ----- Canjica (2x/Mês)
					Élida Lustosa <i>Elida</i> Nutricionista – Responsável Técnica CRN7:7472
Ensino Fundamental/EJA- Zona urbana					
Cardápio					
Ano letivo: 2026					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Refeição Horário: Manhã 9:15 Tarde 15:15	Galinhada + fruta	Sopa de carne moída e legumes (batata, cenoura, beterraba e mandioca)	Macarrão com frango (2x/mês) + fruta	Farofa de cuscuz + suco	Baião de três (2x/mês) ----- Pão com margarina + leite e achocolatado (2x/mês)
			Canjica (2x/mês)		Élida Lustosa <i>Elida</i> Nutricionista – Responsável Técnica CRN7:7472



Ensino Médio- Zona urbana

Cardápio

Ano letivo: 2026

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Refeição	Galinhada + Fruta	Sopa de carne moída e legumes (batata, cenoura, beterraba e mandioca)	Macarrão com frango (2x/mês) + fruta ----- Canjica (2x/mês)	Farofa de cuscuz + suco	Baião de três (2x/mês) ----- Pão com margarina + leite e achocolatado (2x/mês)			
Horário:								
Manhã 9:15								
Tarde 15:15								
Noite 20:45	Élida Lustosa <i>Elida</i> Nutricionista – Responsável Técnica CRN7:7472							

Ensino Médio- Zona rural

Cardápio

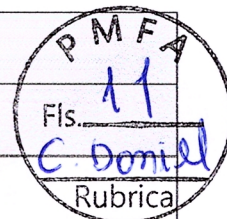
Ano letivo: 2026


	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira			
Refeição	Galinhada + fruta	Sopa de carne moída e legumes (batata, cenoura, beterraba e mandioca)	Macarrão com frango + fruta	Farofa de cuscuz + suco	Baião de três (2x/mês) ----- Canjica (2x/Mês)			
Horário:								
Manhã 9:15								
Tarde 15:15								
Noite 20:45	Élida Lustosa <i>Elida</i> Nutricionista – Responsável Técnica CRN7:7472							

Ensino Infantil- Zona Urbana

Cardápio

Ano letivo: 2026

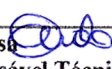


	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche I Horário: Manhã 8:00 Tarde 14:00	Torta salgada de carne + Leite (2x/mês) ----- Torta salgada de frango + Suco (2x/mês)	Pão + Leite	Salada de frutas	Vitamina de banana	Biscoito assado + leite
Lanche II Horário: Manhã 10:00 Tarde 16:00	Galinhada + fruta	Sopa de carne moída e legumes (batata, cenoura, beterraba e mandioca)	Macarrão com frango + fruta	Farofa de cuscuz + suco	Baião de três com linguiça (2x/Mês) ----- Baião de três com carne (2x/Mês)
<p>Élida Lustosa  Nutricionista – Responsável Técnica CRN7:7472</p>					

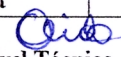
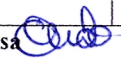
Ensino Infantil- Zona rural

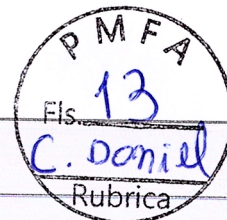
Cardápio

Ano letivo: 2026

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Lanche I Horário: Manhã 8:00 Tarde 14:00	Vitamina de banana e maçã	Beiju com molho de carne + leite	Torta salgada + suco (2x/mês) ----- Biscoito assado (2x/mês)	Peta + leite	Beiju com molho de frango + leite
Lanche II Horário: Manhã 10:00 Tarde 16:00	Galinhada + fruta	Sopa de carne moída e legumes (batata, cenoura, beterraba e mandioca)	Macarrão com frango + Fruta	Farofa de cuscuz com frango + suco	Baião de três com linguiça (2x/Mês) ----- Baião de três com carne (2x/Mês)
<p>Élida Lustosa  Nutricionista – Responsável Técnica CRN7:7472</p>					



Tempo integral - Zona Urbana					
Cardápio Semana 1 e 3					
Ano letivo: 2026					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Horário 8h30	Pão com margarina + Leite achocolatado	Bolo simples + suco	Bolo de milho + leite achocolatado	Quarentão	Cuscuz + leite achocolatado
Horário 12h	Arroz com cenoura Feijão Bife de frango Salada crua	Arroz Feijão Picadinho de carne com legumes (batata e chuchu) Salada crua Fruta	Arroz Feijão Frango ao molho Macarrão Salada crua Fruta	Arroz Feijão Carne moída com legumes Salada crua Fruta	Arroz com cenoura Feijão Frango assado no forno Farofa de cenoura Salada crua Fruta
Horário 15h	Canjica	Farofa de cuscuz + suco	Vitamina de banana + torrada	Torta de carne + suco	Biscoito salgado + suco
Élide Lustosa  Nutricionista – Responsável Técnica CRN7:7472					
Tempo integral - Zona Urbana					
Cardápio Semana 2 e 4					
Ano letivo: 2026					
	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Horário 8h30	Quarentão	Bolo simples + suco	Bolo de milho + leite achocolatado	Quarentão	Cuscuz + leite achocolatado
Horário 12h	Arroz com cenoura Feijão Picadinho de frango Salada crua + Fruta	Arroz Feijão Bife de gado Mandioca cozida Salada crua Fruta	Galinhada Feijão Macarrão Salada crua Fruta	Arroz Feijão Carne moída frita Purê de batata Salada crua Fruta	Arroz Feijão Linguiça assada Farofa de cenoura Salada crua
Horário 15h	Canjica	Farofa de cuscuz + suco	Vitamina de banana + torrada	Torta de frango +suco	Pão com molho de carne + suco
Élide Lustosa  Nutricionista – Responsável Técnica CRN7:7472					



Tempo integral - Creche – Zona Urbana 1 a 4 anos

Cardápio

Ano letivo: 2026

Horário	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
7h30	Vitamina de banana e maçã	Biscoito assado + leite	Torta de frango + Leite	Pão + leite	Biscoito assado + leite
11h30	Arroz com cenoura Feijão Picadinho de frango Macarrão Salada crua	Arroz Feijão Picadinho de carne com legumes (batata e chuchu) Salada crua	Galinhada Feijão Mix de legumes cozidos Salada crua	Arroz Feijão Carne moída Purê de batata Salada crua	Arroz Feijão Peito de frango com legumes Salada crua
14h30	Torta de carne + suco	Farofa de cuscuz + suco	Pão com carne moída + Suco	Vitamina de banana + torrada	Salada de frutas
16h	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<p>Élida Lustosa <i>Elida</i> Nutricionista – Responsável Técnica CRN7:7472</p>					

Floresta do Araguaia-PA, 30 de Outubro de 2025.

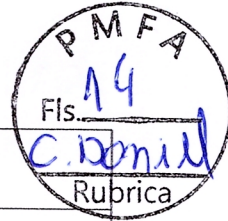
Elida Lustosa
Nutricionista- Responsável Técnica
CRN7:7472

Selso Peres da Silva
Diretor Do Departamento de Alimentação Escolar
Portaria nº 015/2025



Anexo II

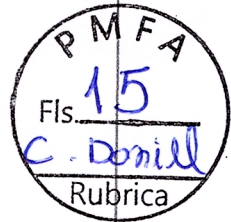
Planilha de itens



Item	Descrição	Quantidade	Unid.
001	ARROZ- branco, tipo 1, não parbolizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e de safra corrente. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica resistente, transparente com capacidade de 5 kg .	5.000	Pacote
002	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1, classe carioquinha, constituídos de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalados em saco plástico transparente e atóxico, limpos e não violados, com capacidade de 1 kg .	4.500	Pacote
003	SAL – Refinado iodado, 1ª qualidade, embalagem plástica, termossoldada, atóxica, transparente com capacidade de 1 kg .	1.700	Kg
004	ÓLEO DE SOJA – Refinado, puro, rico em vitamina E, acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 900 ml . Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	9.000	Garrafa
005	COLORÍFICO – (Pacote com 100g) O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas ou formação de grumos, coloração clara demais ou sabor alterado. A embalagem deve estar intacta.	3.000	Pacote
006	CONDIMENTO COMPLETO – Embalagem com capacidade de 930 g , Sem pimenta. Sem adição de glutamato monossódico. A embalagem deve estar intacta.	1.500	Pote
007	EXTRATO DE TOMATE – puro e concentrado; contendo ingredientes tomate, sal e açúcar, isento de sujidades e fermentação. Embalagem de 300g .	5.200	Unidade



008	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Pacote com 400 g , enriquecido com vitaminas. Isento de mofos, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informação nutricional. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura.	14.200	Pacote
009	ACHOCOLATADO – em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Não conter glúten. Aparência: pó homogêneo, sabor e cheiros próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico, contendo 400g .	2.300	Pacote
010	AÇÚCAR - Tipo cristal, de cana, de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem primária em pacote de 2 kg , transparente, em plástico atóxico, incolor e termossoldado.	4.200	Pacote
011	MACARRÃO TIPO PARAFUSO – com ovos, Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes e contendo 500g ..	20.000	Pacote
012	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE – com ovos, Procedência nacional, isento de mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem tipo sacos de polietileno, termossoldada, transparentes, atóxicos e resistentes e contendo 500g ..	600	Pacote
013	FLOCÃO DE MILHO – acondicionado em embalagem polietileno atóxico, resistente podendo ser transparente ou não, com capacidade de 500g, contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade.	14.500	Pacote



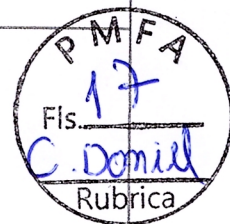


014	AÇAFRÃO – Embalagem com 100 g . O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas e formação de grumos. A embalagem deve estar intacta.	3.000	Pacote
015	MARGARINA – cremosa, com sal, contendo no mínimo 80% de lipídios e armazenada em pote plástico com capacidade de 1 kg . Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, a designação “livre de gordura trans”.	1.500	Kg
016	MILHO CANJICADO – amarelo, tipo I, embalagem de 500 g . Isento de sujidades, devidamente embalado e rotulado.	7.000	Pacote
017	FARINHA DE TRIGO : farinha de trigo com fermento, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg , limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido.	2.200	Pacote
018	POLVILHO DOCE : derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco, acondicionado em embalagem plástica (polietileno) com capacidade de 1 kg , com registro no ministério da agricultura.	1.000	Pacote
019	OVO : Ovo de galinha em casca, in natura classe A devidamente embalado e protegido. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias, a contar da data de entrega.	5.500	Unidade
020	ALFACE- TIPO CRESPA FRESCA , boa qualidade, sem defeitos, com folhas limpas, frescas e inteiras, isentas de pragas, doenças, sujidades, resíduos químicos, odores e sabores estranhos. Deve ser apresentado em maços uniformes, com no mínimo 250g por unidade. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade e ser entregue em até 24 horas após a colheita	2.000	Maço
021	CHUCHU - de primeira qualidade, coloração verde-clara ou verde-média, firme, liso ou levemente enrugado, íntegro, fresco, limpo, sem sinais de deterioração,	300	Kg



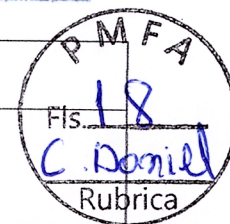


	perfurações, manchas, pragas, doenças ou presença de corpos estranhos.		
022	REPOLHO - verde tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica.	700	Kg
023	TOMATE - tipo salada tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho	1.100	Kg
024	CEBOLA BRANCA – fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completa do tamanho.	4.000	Kg
025	CENOURA – fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completa do tamanho.	4.000	Kg
026	ALHO – in natura, de 1ª qualidade, firme e íntegro, sem lesões de qualquer natureza.	1.500	Kg
027	BATATA INGLESA – de 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completa do tamanho.	4.000	Kg
028	BETERRABA – de 1ª qualidade, fresca, íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completa no tamanho.	1.900	kg
029	MANDIOCA - 100% natural, congelada, sem adição de conservantes ou qualquer outro aditivo químico. Pacote de 1kg, embalada a vácuo e condicionada em embalagem plástica devidamente rotulada.	450	kg
030	MAÇÃ – tipo nacional, de tamanho médio, casca vermelha, íntegra, sem rachaduras, bolores ou perfurações.	2.500	Kg
031	BANANA – Tipo prata, em pencas, de 1ª qualidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	4.000	Kg
032	BANANA – Tipo maçã, em pencas, de 1ª qualidade, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.	800	Kg
033	MELANCIA – unidade com 10 kg em média, apresentando consistência firme, sem perfurações, machucados e coloração não característica.	2.000	Kg
034	MELÃO AMARELO - de 1ª qualidade redondo, in natura gráudo, tamanho e coloração amarela uniformes, polpa íntegra, casca íntegra, bem desenvolvido e maduro, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem	550	kg





	larvas e sinais de apodrecimento. Lavados e Higienizados, cada unidade pesando aproximadamente 2 kg.		
035	LARANJA: In Natura, 1ª qualidade, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	2.000	kg
036	PÃO FRANCÊS: Unidade com peso médio de 50 g, fresco e com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme e boa apresentação.	117.000	Unidade
037	CARNE BOVINA: (coxão mole) e magra. Congelada, embalagem em saco plástico transparente de 1kg. Contendo até 10% de gordura, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Isenta de vestígios de descongelamento, odor forte ou desagradável, coloração não característica, livre de parasitas, sujidades e larvas.	1.500	Kg
038	FILÉ DE FRANGO de boa qualidade, sem pele, sem osso, congelado (à -18°C), proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária. O produto não deve apresentar exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá ser acondicionado individualmente em embalagem primária, capacidade de 1k, de plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, e inspecionada pelo SIF, de acordo com as portarias de fiscalização vigentes.	1.500	Kg
039	FRANGO INTEIRO CONGELADO: embalagem com média de 3 kg , de consistência firme, inspecionado, sem tempero. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Com registro de inspeção federal e/ou estadual.	25.500	Kg
039	PEITO DE FRANGO CONGELADO: embalagem com média de 1 kg , de consistência firme, inspecionado, sem tempero. Obedecendo a temperatura no momento do recebimento. Com registro de inspeção federal e/ou estadual.	10.000	Kg
040	CARNE BOVINA MOÍDA: (Acém) limpa e magra. Congelada, embalagem em saco plástico transparente de 1kg . Contendo até 10% de gordura, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar a partir da data de entrega. Isenta de vestígios de descongelamento, odor forte ou desagradável, coloração não característica, livre de parasitas, sujidades e larvas.	11.000	kg



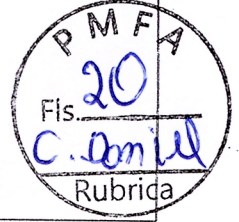


041	LINGUIÇA DE FRANGO: tipo fina, sem qualquer ingrediente de origem suína, acondicionada em embalagem, com capacidade de 1 kg , de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	5.150	kg
042	Macarrão de arroz: tipo espaguete, sem glúten, sem lactose, sem ovos, tendo como ingrediente base a farinha de arroz, sem adição de outros tipos de farinha ou cereais. Usando corantes naturais, não deverá conter corantes artificiais, conservantes e estabilizantes ou qualquer ingrediente proibido para pessoa com fenilcetonúria. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Armazenado em embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, com capacidade de 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva, contendo os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e data de validade.	45	Pacote
043	Leite em pó sem lactose , enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 380g.	80	Lata
044	Fermento Químico em pó -. Embalagem primária: Contendo 100 gramas. Deverá apresentar dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto.	240	Pote
045	Farinha de mandioca- seca, tipo 1, fina, classe amarela. Embalada em pacote resistente e transparente com capacidade para 1kg.	600	Kg
046	Queijo ralado- tipo queijo minas meia cura, ralado e desidratado. Acondicionado em pacotes com capacidade para 40g. Livre de glutamato monossódico.	600	Pacote





047	Biscoito Crean Cracker - Biscoito salgado, quadrado, tipo: cream cracker, sem gordura trans. acondicionado em embalagem de 300 g, devidamente rotulado de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	1.100	Pacote
-----	---	-------	--------



Importante: § 1º Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre sua data de fabricação e sua data final de validade, dispensados dessa obrigatoriedade os alimentos adquiridos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural e de suas organizações. **Fonte: LEI Nº 15.226, DE 30 DE SETEMBRO DE 2025**

Floresta do Araguaia-PA, 30 de Outubro de 2025.

Elida Lustosa
Nutricionista- Responsável Técnica
CRN7:7472

Selso Peres da Silva
Diretor Do Departamento de Alimentação Escolar
Portaria nº 015/2025

Richardson Ribeiro da Silva
Secretário Municipal de Educação
Decreto Municipal Nº007/2025-GAB