

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

AQUISIÇÃO DE BENS OU SERVIÇO – COMPRA

Pelo presente instrumento, encaminha-se à consideração da Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Tauá, Documento de Formalização da Demanda – DFD para Aquisição/Prestação de Serviços.

ORGÃO:	PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DO TAUÁ
SETOR REQUISITANTE:	Secretaria Municipal de Educação
RESPONSÁVEL(IS)PELA DEMANDA:	Atenilda da Silva Alves - Secretária Municipal de Educação

1. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA:

1.1. O presente documento manifesta a necessidade de AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, para atender as demandas da Secretaria Municipal de Educação, do Município de Santo Antônio do Tauá/PA.

1.2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A presente justificativa tem como finalidade demonstrar a necessidade de aquisição dos gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino de Santo Antônio do Tauá, conforme estabelecido no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), instituído pela Lei nº 11.947/2009 e regulamentado pela Resolução FNDE nº 06/2020.

A alimentação escolar é um direito dos estudantes da educação básica pública e um instrumento essencial para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos, contribuindo para a melhoria do rendimento escolar e para a redução dos índices de evasão e repetência. Para tanto, é imprescindível assegurar o fornecimento contínuo, seguro e de qualidade dos alimentos oferecidos nas unidades escolares.

A aquisição ora proposta visa atender às necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo, garantindo refeições equilibradas e adequadas do ponto de vista sanitário e nutricional, respeitando os hábitos alimentares da localidade e a faixa etária atendida. Ressalte-se que a interrupção no fornecimento desses alimentos comprometeria não apenas o direito à alimentação, mas também o pleno funcionamento das atividades educacionais.

Diante disso, justifica-se plenamente a contratação de empresa(s) para fornecimento regular dos gêneros alimentícios, conforme demanda apresentada pela Secretaria Municipal de Educação, com base em planejamento nutricional previamente elaborado por profissional habilitado, e em conformidade com os critérios de aquisição estabelecidos pelos normativos do FNDE.

Dessa forma, solicita-se a adoção das providências cabíveis para a realização do processo de aquisição, visando garantir a efetiva execução do programa de alimentação escolar no município de Santo Antônio do Tauá.

2. BENEFÍCIOS DA AQUISIÇÃO:

1. Melhoria do desempenho escolar, a oferta de uma alimentação equilibrada e nutritiva contribui significativamente para o aumento da concentração, atenção e participação dos alunos em sala de aula, refletindo diretamente na melhoria do rendimento escolar.

2. Combate à insegurança alimentar e à desnutrição, muitos estudantes têm na merenda escolar sua principal ou única refeição do dia, a regularidade e qualidade da alimentação oferecida nas escolas ajudam a combater a fome, a desnutrição e os impactos da pobreza sobre a infância.

3. Promoção da saúde e de hábitos alimentares saudáveis, a inclusão de alimentos variados e preparados sob orientação nutricional promove hábitos saudáveis desde a infância, contribuindo para a prevenção de doenças crônicas como obesidade, diabetes e hipertensão.

4. Valorização da agricultura familiar, a aquisição de parte dos gêneros alimentícios junto a produtores locais fortalece a economia rural, estimula o desenvolvimento sustentável e cumpre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que orienta a compra de no mínimo 30% dos alimentos da agricultura familiar.

5. Redução da evasão escolar, a alimentação escolar atua como um importante fator de permanência do aluno na escola. A garantia de refeições diárias pode reduzir os índices de abandono escolar, principalmente em regiões de maior vulnerabilidade social.

6. Fortalecimento das políticas públicas educacionais, o investimento em alimentação escolar integra um conjunto de ações que visam a melhoria da qualidade da educação no município, contribuindo para a formação integral dos estudantes e o cumprimento das metas estabelecidas no Plano Municipal de Educação.

Diante desses benefícios, a aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar deve ser tratada como uma prioridade da gestão pública, garantindo o direito à educação com qualidade e dignidade para todos os estudantes da rede municipal de Santo Antônio do Tauá – PA.

3. JUSTIFICATIVA FINANCEIRA E LEGAL

A aquisição do objeto supracitado, está amparada nos princípios da eficiência, economicidade, manutenção e continuidade dos serviços públicos, conforme previsto na **Lei nº 14.133/2021**. A centralização da aquisição também proporciona maior controle e fiscalização, evitando custos adicionais e promovendo a correta aplicação dos recursos públicos.

Base Legal:

- **Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos):**
 - Art. 5º: Princípios da administração pública (eficiência, economicidade e legalidade).
 - Art. 37: Contratações devem observar a proposta mais vantajosa ao ente público.
- **Constituição Federal, Art. 37:** Obriga a administração pública a respeitar os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

4. PLANEJAMENTO E GESTÃO:

A aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar, será realizada conforme as necessidades identificadas pela secretaria de Educação, de maneira a evitar interrupções nos serviços prestados à população.

Será adotado um rigoroso controle de consumo para garantir a correta utilização dos recursos públicos.

Conclusão:

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar configura-se como uma medida indispensável para o atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação de Santo Antônio do Tauá/PA, trata-se de ação essencial para assegurar a continuidade, qualidade e regularidade do fornecimento de refeições aos alunos da rede pública municipal de ensino.

A alimentação escolar é um direito garantido aos estudantes da educação básica pública, conforme estabelece a **Lei Federal nº 11.947/2009**, regulamentada pelas **Resoluções FNDE nº 06/2020 e nº 21/2021**, que instituem normas para a execução do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**; De acordo com a referida legislação, compete aos entes federados assegurar o fornecimento de alimentação saudável, adequada e contínua no ambiente escolar, respeitando as necessidades nutricionais, culturais e regionais dos alunos.

A presente contratação justifica-se, ainda, pela necessidade de garantir:

- **Eficiência na gestão pública**, por meio do planejamento e controle de estoques e entregas conforme calendário letivo e cardápio elaborado por nutricionista habilitado;
- **Economicidade**, assegurando a melhor relação entre custo e benefício na aquisição dos insumos, mediante processo licitatório ou modalidade legalmente adequada;
- **Conformidade legal**, com observância aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme previsto no artigo 37 da Constituição Federal;
- **Valorização da agricultura familiar**, conforme previsto no artigo 14 da Lei nº 11.947/2009, que determina a aquisição mínima de 30% dos gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

Dessa forma, a contratação ora proposta é não apenas necessária, mas também estratégica para o cumprimento das políticas públicas educacionais e nutricionais do município, devendo ser tratada como prioridade pela administração municipal.

2. QUANTIDADE DE PRODUTO/SERVIÇO A SER CONTRATADO.

2.1. Abrange a contratação de produto/serviço de natureza comum, de aquisição de gêneros alimentícios, para alimentação escolar, conforme quantidades e exigências estabelecidas abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1	AÇÚCAR CRISTAL: Açúcar cristal, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, cheiro e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	KG	63.000
2	ALHO TRITURADO SEM CONSERVANTE 100% NATURAL: Tipo nacional, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. 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	KG	1.500

3	ARROZ PARBORIZADO: Arroz parboilizado, longo fino constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, pacote com 01 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade	KG	35.000
4	AZEITE DE DENDÊ: Aplicação culinária, com baixa acidez, embalagem contendo 200mL, com identificação do produto, marca do fabricante, validade de 24(vinte quatro) meses a partir da data de entrega e peso líquido. Caixa c/24 unid.	GF	400
5	BATATA: Classificação: Esta classe será constituída por batata de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A batata própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: - Ser fresco; - Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; - Estar livres de enfermidades e insetos; - Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; - Estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; - Estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; - Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características macroscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: Serão de acordo com o pedido da SEMED. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monobloco	Kg	6.000
6	BISCOITO DE POLVILHO: Biscoito salgado de polvilho tradicional, pacote de 100g - sem glúten e sem lactose - produzido a partir de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, pode conter amido de milho. 17 sem soja. empacotado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente, com dados de identificação, nutricionais, peso informações líquido. rotulagem de acordo com a legislação. prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega	PCT	31.000
7	BISCOITO DOCE: Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e com características físico-químicas e sensoriais anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar muito quebradiço. Biscoito em formato redondo, textura lisa crocante, sem corantes e sem lactose. Embalagem primária: Embalagem de refil de aproximadamente 134g reembalados em sacos de até 500g. embalagem secundária: caixas de papelão de até 8kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA e Ministério da agricultura. Validade mínima 18 dias da data de entrega do produto	PCT	14.000
8	BOLACHA CREAM CRACK: Embalagem plástica de 400g, acondicionado em caixa de papelão de até 8kg	PCT	26.000
9	CANELA EM PÓ: Pacote de 50g. Validade de pelo menos 12 meses a partir da entrega	PCT	200
10	CARNE BOVINA, INTEIRA: Carne bovina - tipo paleta, peça inteira, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade	KG	6.000
11	CARNE MOÍDA, ACÉM/PATINHO: limpa, sem aparas e excesso de gordura aparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, registro do produto SIF/DIPOA. Embalagem primária à vácuo de até 03 Kg	KG	14.500
12	CEBOLA: de ótima qualidade, desenvolvidos, sem defeitos suficientemente desenvolvidos, com aspecto aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A cebola própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: - Estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; - Estar livres de resíduos de fertilizantes. Características macroscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido da SEMED. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados Embalagem: Deverá ser entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	34.000

13	CENOURA: Classificação: Esta classe será constituída por cenoura de ótima qualidade, sem folhas, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Características gerais: A cenoura própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condições mínimas: - Ser fresco; - Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade; - Estar livres de enfermidades e insetos; - Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; - Estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; - Estar livre de sujeiras externas, como terra aderente; estar livre de resíduos de fertilizantes; - Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Características macroscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Entregas: será de acordo com o pedido da SEMED. Transporte: Deverá ser realizado em veículo fechado, em condições de higiene adequada, com funcionários devidamente uniformizados. Embalagem: Deverá ser plástica, transparente e atóxica e entregue acondicionado em monoblocos vazados. Não será permitido a entrega em caixas de madeira ou papelão.	KG	11.000
14	COCO RALADO: Coco seco, ralado e sem açúcar. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas e bolores. Fragmentos soltos Cor: Branca/Cheiro: Próprio, não rançoso/Sabor: Próprio, não rançoso. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem primária: filme plástico atóxico contendo 100g. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão resistente lacrada com fita adesiva contendo de 5 a 10 embalagens primárias. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração	PCT	1.500
15	COLORIFICO: Em pó de 1ª qualidade obtido do urucum, adicionado de sal para ajudar na conservação cor castanho-avermelhada, odor característico, sem sujidades e próprio para consumo. Acondicionado em embalagem apropriada de até 100 ml. Validade não inferior a 90 dias e tendo sido produzido e embalado até 10 dias antes da entrega	KG	12.000
16	CREME DE LEITE: pasteurizado com textura homogênea, branco, leitoso. Embalagem de até 200ml caixa até 27 unidades.	CX	600
17	ERVILHA: Ervilha congelada: 100% natural; ervilha verde processada; crua, em grãos, higienizada e congelada; transportada e conservada em temperatura -18°C; isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; embalagem primaria saco plástico, atóxico e lacrado; pesando 1 kg; com validade mínima de 14 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 218/05, rdc 14/14 e alterações posteriores.	KG	4.000
18	EXTRATO DE TOMATE: Extrato de tomate simples, concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em pacotes com 300G	PCT	2.000
19	FARINHA DE AVEIA: Aveia em flocos finos. Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. O produto deverá ter validade mínima de 1 ano a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega. Embalagem contendo 250g. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração	PCT	5.000
20	FARINHA DE TAPIOCA: Isenta de parasitas, umidade e fermentação, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Seca, granulada, branca e em embalagem adequada e resistente. Acondicionado em embalagem adequada de até 200g.	PCT	2.000
21	FARINHA LACTEA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal, aromatizante. OPCIONAL: Outras substâncias alimentícias desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo. ISENTOS: Conservadores e quaisquer outras substâncias que descaracterizem o produto. EMBALAGEM: Saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata. Sachê: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	PCT	7.500
22	FARINHA P/ FAROFA: Produto obtido da ligeira torração da raladura das raízes de mandiocas sadias, previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de materiais terrosos, detrito de animais e vegetais não podendo estar úmida, fermentada ou rançosas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, secas e peneiradas, torradas em temperatura moderada ou alta e novamente peneirada. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: deverá estar embalado ser em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, contendo 0,5 kg ou 1 kg, acondicionados em saco de papel resistente e impermeável lacrado, totalizando 10 kg. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração	KG	566

23	FEIJÃO CARIOCA: Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem primária de 01 Kg, com fardos de até 30 Kg. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 40 dias antes da entrega no depósito da SEMED	KG	10.000
24	FLOCÃO: Farinha de milho flocada para cuscuz, sem sal. Amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos tipo almofada, atóxicos e resistentes. Validade mínima de 6 meses	PCT	18.000
25	FRANGO, COXA E SOBRECOXA: Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, registro do produto SIF/DIPOA. Embalagem plásticas de até 01 kg, caixa de até 20 kg	KG	12.000
26	FRANGO, PEITO, SEM PELE: Peito de frango, sem osso, sem pele, de primeira qualidade, congelado. embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente. devidamente lacrada, garantindo a integridade do produto, contendo até 11kg (peso líquido). Registro do produto SIF/DIPOA validade mínima de 300 (trezentos) dias da data de entrega do produto	KG	25.000
27	FUBÁ: Fubá tipo mimoso 100% milho enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido a partir da moagem do grão de milho. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. A embalagem deverá ser embalada em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado contendo 01 kg, acondicionados em sacos de papel impermeável, resistente e lacrado, totalizando peso líquido de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração	KG	6.600
28	LEITE DE COCO: embalagem de 200mL, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. Caixa c/24 pet.	GF	800
29	LEITE EM PÓ, INTEGRAL: NÃO CONTER GLÚTEN, ausência de gorduras trans. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, registro do produto SIF/DIPOA. Embalagem saco aluminizado de até 200g. Validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega no depósito da SEMED	PCT	155.000
30	MAÇÃ; Nacional de 1ª qualidade, bem desenvolvida, madura, com polpa intacta e firme, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, aroma e sabor próprio da espécie e variedade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isenta de umidade externa anormal, resíduos de agroquímicos, aroma e sabor estranhos. Acondicionada em caixa de papelão ondulado (480x310x260) MM, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA17(DECRETO 12.846 DE 20/10/78), (INST.NORMAT. N50 DE 03/07/02); COM PADRÕES DE EMBALAGEM DA INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº9, DE 12/11/02 (SARC, ANVISA, INMETRO).	KG	4.000
31	MACARRÃO ESPAGUETE, SÊMOLA: Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. Ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de até 400g e fardos de até 15 Kg. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED.	PCT	40.000
32	MARGARINA: Com 60% a 80% de lipídeos. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de impurezas, ranços e outras características indesejáveis. Ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de até 500g. Validade não inferior a 180 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED	PCT	8.000

33	MASSA P/ SOPA, PADRE NOSSO: Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. Ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de até 500g. Validade não inferior a 200 dias e ter sido fabricado no máximo 20 dias antes da entrega no depósito da SEMED	PCT	3.000
34	MILHO BRANCO: Variedade branca, despecuniada, tipo 1, miúda. O produto deve ser fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem deverá estar embalado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado contendo 500. Acondicionados em saco de papel impermeável, resistente e lacrado, totalizando peso líquido de 10 kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração	PCT	1.500
35	ÓLEO DE SOJA: Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas e isento de impurezas, ausência de gorduras trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem garrafa pet de 900 ml. Validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega no depósito da SEMED	GR	4.000
36	PÃO HOT: Peso de 50g por unidade. O produto deve ser transportado em transporte apropriado em basquetas próprias para essa finalidade, para não danificar o produto. Não será aceito pães amassados no transporte e também mal assados ou queimados. Devem apresentar característica físico-químicas e sensoriais preservadas. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de fungos e impurezas. Embalagem plástica de até 01 kg (20 unidades)	KG	10.000
37	REPOLHO: De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isentos de parasitas, sujidades ou larvas. Acondicionado em embalagem apropriada de até 1 kg.	KG	3.000
38	SAL: Isento de impurezas e umidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de até 01 Kg. Validade não inferior a 200 dias a partir da data de entrega no depósito da SEMED	KG	5.000
39	SARDINHA: Composto de sardinha, óleo, água, sal e outros ingredientes permitidos; conservado em óleo comestível; com aparência, cor, odor, sabor e textura próprios; isento de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações do produto; embalagem primaria lata metálica com verniz sanitário, hermeticamente fechada e perfeitamente recravada; embalagem com peso de 250 gramas. Data aceitável 3 meses após data de fabricação	UND	2.000
40	TOMATE: Graúdo, com polpa firme e intacta, isento de injurias, material terroso, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física, rachaduras e cortes. Acondicionada em embalagem apropriada de até 1 kg.	KG	20.000
41	TRIGO: Farinha de trigo com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sem colesterol, sem lactose. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 1 KG.	KG	300
42	VINAGRE: Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente de matéria agrícola. Elaborado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentos de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem garrafa plástica de 750 ml. Validade não inferior a 200 dias a partir da data de entrega no depósito da SEMED	GR	3.000

2.2. Estimativa das Quantidades a serem contratadas:

2.2.1. Estimou-se a quantidade do(s) produto(s)/serviço(s) a ser(em) contratado(s) com base nos registros de ações anteriores de mesma natureza.

Por fim, é importante frisar que os quantitativos projetados acima são de grande valia para a definição da forma de contratação e da previsão do impacto econômico da solução.

3. PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER INICIADA O FORNECIMENTO/PRESTAÇÃO DO SERVIÇO OU AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS:

O fornecimento/prestação dos serviços deverá ocorrer imediatamente após a formalização da contratação, por 12(doze) meses.

4. INDICAÇÃO DOS INTEGRANTES DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO E O RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO:

4.1. Identificação do integrante

4.1.1. Nome do servidor resp. pela Fiscalização: DANUZIA MARJORYE SANTOS DE ARAÚJO SILVEIRA, servidora pública, portadora o RG 328613 PC/PA, inscrita no CPF sob o nº 009.657.872-65, como fiscal dos contratos da Secretaria de EDUCAÇÃO; Portaria nº 10/2025.

Santa Antônio do Tauá-PA, 05 de maio de 2025.



Ana Carolina Oliveira de Freitas
Setor de compras