



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD AQUISIÇÃO DE BENS OU SERVIÇO – COMPRA

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

ORGÃO:	PREFEITURA MUNICIPAL DE MARAPANIM
SETOR REQUISITANTE:	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
RESPONSÁVEL(IS)PELA DEMANDA:	MATHEUS AUGUSTO MONTEIRO TEIXEIRA
EMAIL:	setorcomprasmarapanim@gmail.com

1. Identificação da demanda:

1.1. O presente documento manifesta a necessidade de **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, PARA ATENDER A DEMANDA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MARAPANIM.**

1.2. Justificativa da necessidade da contratação:

O processo para aquisição de Merenda Escolar, tem com justificativa em razão da necessidade do oferecimento de alimentação aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino. Além disso, a aquisição de alimentos.

A alimentação escolar é direito dos alunos da Rede Municipal de Ensino. O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo de 2025.

2. Resultados a serem alcançados

2.1. Garantia de Alimentação Adequada: Assegurar que todos os alunos da rede pública de ensino recebam refeições balanceadas e nutritivas durante o período letivo.

2.2. Melhoria do Rendimento Escolar: Contribuir para o aumento do desempenho acadêmico dos alunos, proporcionando uma alimentação que favoreça o desenvolvimento cognitivo e físico.

2.3. Promoção de Hábitos Alimentares Saudáveis: Incentivar a adoção de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes, promovendo a educação alimentar e nutricional.



2.4. Eficiência e Transparência na Aquisição: Realizar a aquisição de gêneros alimentícios de forma eficiente e transparente, garantindo a economicidade e a qualidade dos produtos adquiridos.

3. Do Quantitativo e Descrição dos itens a ser contratado.

3.1. Para atender a demanda estima-se o quantitativo necessário, conforme quantidades estabelecidas na tabela a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO	UND	QUANT.
1	ACHOCOLATADO EM PÓ, deve conter cacau em pó como principal ingrediente (mínimo de 25% de cacau), pode conter açúcar, mas em quantidades reduzida (preferência para formulações com menor teor de açúcares adicionados). Prioriza-se a fortificação com ferro e vitaminas. Característica do pó: fino, de coloração marrom, boa solubilidade em leite ou água. Pacotes ou sachês de material adequado para conservação do produto contra umidade e contaminação. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: preferencialmente aluminizadas, para evitar umidade e oxidação, hermeticamente fechada, resistente a rasgos e perfurações. Peso unitário de 400 gramas. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente, com capacidade para 24 unidades.	UND	1.350
2	AÇÚCAR CRISTAL: Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: transparente, atóxica resistente com 1 Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo plástico transparente até 30 Kg.	KG	12.070
3	ARROZ BRANCO, TIPO 1 –Arroz branco polido, grãos inteiros, com mínimo de 92% de grãos inteiros conforme legislação vigente. Isento de sujidades e materiais estranhos ou contaminantes. Isento de odores e sabores estranhos. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo plástico transparente até 30 Kg.	KG	5.775



4	ARROZ PARBOILIZADO: Tipo 1 – Classe Longo Fino - Subgrupo parboilizado, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo plástico transparente até 30 Kg.	KG	7.370
5	BISCOITO SABOR COCO: Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, amido de milho, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. BISCOITO NÃO RECHEADO. CONTÉM GLÚTEN. ZERO GORDURA TRANS. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de até 400g EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão com até 4Kg.	KG	4.070
6	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER: Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal interesterificada, açúcar, amido, sal refinado, fermento químico, bicarbonato de sódio, fermento biológico, estabilizante, lecitina de soja, pode conter traços de leite, NÃO CONTÉM GLÚTEN. ZERO GORDURA TRANS. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem dupla protetora, atóxica com até 400 gramas. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão com até 8 kg	KG	4.070
7	CARNE BOVINA SECA -TIPO CHARQUE, Carne bovina curada e seca, conhecida como charque. Obtida a partir de cortes traseiros do boi, isenta de ossos, cartilagens, glândulas, hematomas e qualquer sinal de deterioração. Cor vermelho escuro a marrom, sem manchas esverdeadas ou pretas. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas, sem sinais de ranço, fermentação, mofo ou umidade excessiva na embalagem. Teor de umidade de no máximo 55% e teor de sal entre 12% a 20% . Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve ser embalada a vácuo em pacotes de 1 kg. Embalagens devem ser plásticas flexíveis, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com capacidade de até 20 kg	KG	18.894



8	<p>CARNE BOVINA -TIPO PÁ, CONGELADA, contendo até 10% de gordura, livre de ossos, cartilagens, coágulos, hematomas, abscessos e linfonodos. Aspecto próprio, firme, não amolecida, não pegajosa, não apresentar excesso de umidade (exsudação), cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve ser fracionada e embalada a vácuo em pacotes de 1 kg. Embalagens devem ser plásticas flexíveis, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a - 18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>	KG	18.894
9	<p>CARNE MOÍDA BOVINA DE MÚSCULO CONGELADA: contendo até 10% de gordura, aspecto próprio, firme, não amolecida, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas. Propriedades organolépticas (aroma, sabor, cor e textura) preservadas. INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF ou SIE). Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega EMBALAGEM PRIMÁRIA: individual de 1 kg. Deve ser embalada à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. A embalagem deve ser íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com capacidade de até 20 kg. Mantida sob congelamento a - 18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>	KG	20.485
10	<p>COLORÍFICO EM PÓ: corante de boa qualidade, produto constituído pela mistura de fubá de mandioca com urucum em pó, com aspecto de pó fino, cor, cheiro e sabor próprios. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástico transparente, atóxico, fechado, acondicionados em pacotes de polietileno, contendo 100 g do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardos contendo 10 kg.</p>	KG	4.460
11	<p>COMINHO MOÍDO – em pó, sem adição de conservantes ou corantes artificiais, não deve conter sujidades e misturas inadequadas ao produto, VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástico transparente, atóxico, fechado, acondicionados em pacotes de polietileno, contendo 100 g do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardos contendo 10 kg.</p>	KG	4.460
12	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA: Grupo 1: Comum. Tipo: 1. Classe: cores. Grãos de tamanho e formas naturais, maduros, limpos, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies conforme estabelecido pelo Ministério da Agricultura VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica, transparente, atóxica, fechada, pesando 1 Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo plástico, lacrado com 30 Kg</p>	KG	10.240



13	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO: Carne de frango tipo filé peito congelado, não temperado, sem osso, sem pele. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento. Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual em saco ou bandeja de isopor revestido por embalagem plástica de polietileno liso, atóxico com rotulo, com até 1 Kg cada bandeja ou saco, mantida sob congelamento a -18°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado de capacidade até 20 kg.</p>	KG	20.490
14	<p>FRANGO INTEIRO congelado, procedente de espécie sã, fresco, não estar golpeada e danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas larvas, odor e sabor estranhos.</p> <p>Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento. Este alimento deverá ser entregue em veículo frigorífico com termômetro indicando a temperatura. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados individualmente em saco plástico, com até 3 Kg cada saco, mantida sob congelamento a -18°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionados Em caixa de papelão de até 20 kg, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto</p>	KG	4.232
15	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL: Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, sem grumos, isento de partículas queimadas, e de substâncias estranhas. Cor: coloração branca amarelada, características. Sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fluído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. De primeira qualidade, com no mínimo 10g de carboidrato, mínimo 6g de proteína e mínimo de 200mg de cálcio na porção. VALIDADE: O produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sachês de polipropileno de 200g, rotulada de acordo com Legislação vigente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo com até 10 Kg.</p>	KG	8.680



16	MACARRÃO ESPAGUETE DE TRIGO: massa de trigo com sêmola de trigo fortificada com ferro e ácido fólico. CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: polipropileno, fechado automaticamente por termosoldagem na horizontal/ vertical, pacote de até 500 gramas. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo plástico transparente, atóxico com até 10 Kg.	KG	2.570
17	MACARRÃO SÊMOLA: macarrão sêmola, tipo pai nosso ou argolinha. 1ª qualidade. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega EMBALAGEM PRIMÁRIA: polipropileno, fechado automaticamente por termosoldagem na horizontal/vertical com peso de no mínimo 500 gramas. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo plástico transparente, atóxico com até 10 Kg.	KG	2.570
18	MILHO BRANCO (CANJICA): tipo 1, classe branca, categoria especial, isento de parasitas, mofos, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica transparente, atóxica resistente de até 500 g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo plástico transparente até 20 Kg.	KG	5.000
19	MILHO E ERVILHA SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES QUÍMICOS. Produto composto por milho e ervilha em proporções equilibradas, obtido a partir de grãos selecionados, higienizados, branqueados e processados sem adição de conservantes. Cor: amarelo vibrante (milho) e verde intenso (ervilha), textura firme, sem excesso de umidade ou grãos amolecidos, odor característico. Pode ser apresentada em versão congelada ou em conserva (em água e sal apenas, sem conservantes químicos). VALIDADE: Produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionados em embalagem metálica ou sachês de 170 g peso drenado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão resistentes com 24 unidades.	KG	1.717
20	MILHO PARA PIPOCA: grãos de milho para pipoca, espécie Zea mays L. everta, com propriedades organolépticas preservadas (aroma, cor, sabor e textura). VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica transparente, atóxica resistente de 500 g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo plástico transparente até 20 Kg.	KG	3.680
21	EXTRATO DE TOMATE: pronto para uso, sem conservantes e corantes artificiais e com baixo teor de sódio. Obtido da polpa de tomate por processo tecnológico com no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Com aspecto de massa homogeneizada. Isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: tipo sachê de até 400 g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Plástica ou caixa de papelão resistente.	KG	1.585
22	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Alimentício, produto refinado, com vitamina. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: tipo	UND	2.300



	PET, contendo 900 ml em cada unidade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: em caixa de papelão com até 20 unidades.		
23	SAL: refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com legislação vigente. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega EMBALAGEM PRIMÁRIA: transparente, atóxica resistente com 1 Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo plástico transparente até 30 Kg.	KG	2.000
24	VINAGRE (FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL): Fermento acético de álcool, água corante caramelo e conservante: metabissulfito de sódio. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica transparente, atóxica resistente, cada unidade contendo até 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão com capacidade de até 12 unidades	UND	2.300

3.2. Estimativa das Quantidades a serem contratadas:

3.2.1. 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.

4. 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.

5. Indicação dos integrantes da equipe de planejamento da contratação e o responsável pela fiscalização:

5.1. Identificação do integrante

5.1.1. Nome do servidor resp. pela Fiscalização: Matheus Augusto monteiro Teixeira;

Lotação: Prefeitura Municipal de Marapanim.

Portaria nº 066/2023-GAB PREF.

Marapanim - PA, 19 de março de 2025.

Matheus A. Monteiro Teixeira
Diretor de Compras
Decreto Nº 039/2023
Prefeitura de Marapanim

Matheus Augusto monteiro Teixeira
Setor de Compras