

ERICA

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

	Setor Requisitante: Setor de Alimen	ntação Escolar
Responsável pela Demanda: Andréa Pinto da Silva	Responsável pela Demanda: André	éa Pinto da Silva

1. OBJETO: "Aquisição de gêneros alimentícios de hortifruti, proteínas bovinas e proteínas de aves e peixe, para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) atendendo as necessidades da rede pública de ensino do município de Canaã dos Carajás-PA".

1.1. Demanda - Bem/Serviço

Nº	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QUANT.	UN MEDIDA
1	Abacate Fruto de boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo estar bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	2.799,00	QUILOS
2	Abacaxi O fruto deve ser colhido maduro; o padrão desejado são frutos com média de peso entre 1,5kg a 2,0 Kg, firmes, sem injúrias mecânicas, queima de sol, podridões, brocas e resíduos de agrotóxicos. O peso do fruto deverá ser contado sem a coroa.	9.043,00	QUILOS
3	Abóbora Tipo moranga, acondicionada em caixas plásticas, com peso mínimo de 500g, com casca fina e de coloração amarelada a alaranjada, polpa firme de coloração alaranjado intenso, sem alterações.	12.853,00	QUILOS
4	Abobrinha Acondicionada em caixas plásticas, com casca firme e de coloração verde amarelada e polpa firme de coloração alaranjado, sem alterações.	10.711,00	QUILOS
5	Acelga Folhagem intacta sem indícios de perfurações, sem queimaduras, larvas e outros danos físicos.	1.435,00	QUILOS
6	Alho com casca Alho com casca - de 1ª qualidade, classe 7, grande, com diâmetro superior a 56mm. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não caraterística, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde, sem brotamento, devendo estar intacto. Embalados em caixas de papelão, totalizando 10kg do produto.	7.069,00	QUILOS
7	Ameixa Fruto de boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração	5.598,00	QUILOS





	90			
	uniformes, devendo estar bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
8	Banana prata De 1ª qualidade tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. O produto deverá estar com bom aspecto e aroma característicos, com 50% de maturação sem danificações físicas, casca integra. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso por unidade de aproximadamente 100g à 200g. O produto deve ser transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	64.266,00	QUILOS	
9	Batata inglesa, escovada Batata tipo inglesa lavada ou escovada, acondicionada em saco plástico resistente ou em caixas plásticas. Tamanho médio; com casca intacta, sem perfurações ou cortes e sem brotamentos ou cor esverdeada. Ao corte a polpa deverá estar firme e amarelada na sua cor característica.	24.100,00	QUILOS	
10	Batata doce, escovada Roxa de primeira qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca compacta e firme, sem lesões de origem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte, devendo, ser bem desenvolvidas. Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas.	12.853,00	QUILOS	
11	Beterraba, escovada Acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas; com coloração roxa, tanto externa quanto internamente; casca sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e tamanho médio por raiz.	16.067,00	QUILOS	
12	Brócolis Produção recente, viçosa, coloração uniforme, não murcha, isenta de bolor, umidade, Livre de parasitas larvas, cor verde escuro, com folhas brilhantes, frescas e uniforme, de aspecto e sabor próprios, tamanho padrão, sem corte e sem perfurações e sem outros indícios de deterioração, e sem a presença de material arenoso ou argiloso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado com até 2 unidades e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	4.284,00	QUILOS	
13	Cebola branca Cebola branca acondicionada em saco de fibra plástica, deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e tamanho médio.	17.673,00	QUILOS	
14	Cenoura, escovada acondicionada em sacos plásticos ou caixas plásticas; com coloração alaranjada, tanto externa quanto internamente; casca brilhante sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e tamanho médio por raiz.	24.100,00	QUILOS	
15	Chuchu De primeira qualidade; produção recente, casca verde, firme, fresco, não murcho, isento de manchas e bolor. tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem	10.711,00	QUILOS	







AA DOS CA	SECRETARIA MU	JNICIPAL DE	EDUCAÇÃO
-	/*^^		
16	Laranja pera Laranja pera, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. 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.	3.732,00	QUILOS Rubrica
17	Limão Taiti Limão in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. 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.	857,00	QUILOS
18	Maçã fugi Espécie fugi, acondicionada em caixas plásticas, com tamanho médio, casca firme, lisa brilhante e intacta, de coloração avermelhada, polpa esbranquiçada e suculenta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	64.266,00	QUILOS
19	Macaxeira, escovada Tipo branca/amarela, com raízes de tamanho grande, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da casca inteira, sem cortes ou fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	12.853,00	QUILOS
20	Mandioquinha Primeira qualidade, In Natura, coloração uniforme, fresca, firme, safra nova, não murcha, isenta de bolor, umidade, sujidades, parasitas e larvas. Embalada à vácuo plastificado c/até 5kg.	4.284,00	QUILOS
21	Mamão Tipo formosa com 70% de maturação. Sem danificações físicas, casca integra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas, odor e sabor estranho. Peso e tamanho padrão. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	4.665,00	QUILOS
22	Melancia redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em a granel, pesando entre (6 a 10) kg cada unidade. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	53.555,00	QUILOS
23	Melão Tipo japonês, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	4.665,00	QUILOS
24	Pepino Tipo japonês, de 1ª qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa, firme, brilhante de cor verde intenso e uniforme, polpa firme de cor esbranquiçada, odor e sabor característicos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades e ferrugem. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e	19.280,00	QUILOS







	transporte. O produto deve ser acondicionado em caixas plásticas, vazadas de polietileno.		
25	Pera Nacional, madura, acondicionada em caixas plásticas, com tamanho médio, lisa	42.844,00	QUILOS
26	Pimentão De 1ª qualidade, de tamanho médio, com casca, lisa firme, brilhante de cor verde escuro e uniforme, odor e sabor característicos, isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades e ferrugem. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, produzida sem uso de agrotóxicos. O produto deve ser transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	7.230,00	QUILOS
27	e cortes. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazada de polietileno.	19.280,00	QUILOS
28	Repolho roxo Limpo, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em caixas plásticas vazada de polietileno.	12.853,00	QUILOS
29	Tangerina De 1ª qualidade, com tamanho médio, casca firme, rugosa brilhante e intacta, de coloração verde amarelada, polpa laranja e suculenta, isenta de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser acondicionado e transportado em caixas plásticas vazadas de polietileno.	64.266,00	QUILOS
30	Tomate De 1ª qualidade, Tipo nacional longa vida, com tamanho médio, casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações. isento de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração. O produto deve ser acondicionado e transportada em caixas plásticas vazadas de polietileno.	32.133,00	QUILOS
31	UVA De 1ª qualidade, tipo Isis, sem semente. in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Sem alterações ou perfurações. isenta de sinais de apodrecimento, larvas, sujidades e materiais terrosos, sem corte, perfurações, manchas, bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem corte e sem perfuração.	4.665,00	QUILOS







				630 de ()
on the same of				/2°000°
	32	Carne bovina, 1ª (patinho e coxão mole), magra, com registro no SIF Carne bovina de 1ª, isenta de cartilagem, sebo, ossos, cartilagens, hematomas e coágulos; sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminando a cartilagem e aponevroses e retirando o excesso da gordura aderida no máximo 4%). Aparência: aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e não pegajosa, cor, sabor e odor próprios. Embalagem primária: O produto deverá estar embalado em sacos plásticos de Polietileno/Nylon, atóxico, resistente, transparente. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, lacrada pesando entre 10 e 12kg. O produto deverá ser rotulado obrigatoriamente de acordo com a legislação vigente (SIF). Transporte: O produto deverá estar congelado sem apresentação de gelo artificial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura	112.466,00	ERICA Rubrica
,		menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O veículo deverá atender as exigências da Portaria CVS-5 de 09/04/2013. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente. Os entregadores, assim como os veículos de transporte, deverão se apresentar em adequadas condições de higiene.		
	33	Carne bovina 2ª moída (paleta), com registro no SIM / SIE ou SIF Carne bovina 2ª, paleta, moída no prazo de 12 horas antes da data de entrega, fresca, resfriada. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação isenta de cartilagem, sebo, ossos, cartilagens, hematomas e coágulos; sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, corante, conservantes, entre outros. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminando a cartilagem e aponevroses e retirando o excesso da gordura aderida - no máximo 4%). Aparência: aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e não pegajosa, cor, sabor e odor próprios. Embalagem primária: O produto deverá estar embalado em sacos plásticos de Polietileno/Nylon, atóxico, resistente, transparente, contendo 5kg do produto, com identificação completa do produto, data de manipulação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação e peso líquido. O produto deverá ser rotulado obrigatoriamente de acordo com a legislação vigente (SIM, SIE ou SIF). Transporte: O produto deverá estar resfriado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha resfriado durante o transporte. O veículo deverá atender as exigências da Portaria CVS-5 de 09/04/2013. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente.	89.973,00	QUILOS
	34	Fígado bovino com registro no SIM / SIE ou SIF Fígado bovino, resfriado, limpo, aspecto: próprio da espécie, não pegajoso, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio, tipo de corte: característico da peça, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento da preparação, acondicionado em caixas lacradas. O produto deverá ser rotulado obrigatoriamente de acordo com a legislação vigente (SIM, SIE ou SIF). Transporte: O produto deverá estar resfriado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante, assegurando que o produto se mantenha resfriado durante o transporte. O veículo deverá atender as exigências da Portaria CVS-5 de 09/04/2013. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados, conforme a legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de	26.778,00	QUILOS







	validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção. O produto deverá apresentar validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega.		8
35	Corte de frango congelado (Coxa e sobrecoxa desossada) com registro no SIF Coxa e sobrecoxa desossada de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a 7°C para produtos resfriados e inferior a -15°C para produtos congelados). O produto deverá ser embalado em saços próprios, resistentes e não reciclados, de aproximadamente 1,5kg, de modo a garantir resistência durante o transporte e armazenamento. Na embalagem deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão, competente (SIF), orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido.	85.688,00	QUILOS
36	Coxa de frango congelado, com registro no SIF Coxa de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a 7°C para produtos resfriados e inferior a -15°C para produtos congelados). O produto deverá ser embalado em sacos próprios, resistentes e não reciclados, de aproximadamente 1,5kg, de modo a garantir resistência durante o transporte e armazenamento. Na embalagem deverá conter nome da empresa e marca do produto, número de registro em órgão competente (SIF), orientação quanto ao armazenamento, temperatura para conservação, data de validade do produto, número do lote e peso líquido.	77.119,00	QUILOS
37	Filé ou sassami de frango congelado, com registro no SIF O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar—se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar—lá ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF). Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	128.532,00	QUILOS
38	Sobrecoxa de frango congelado, com registro no SIF Sobrecoxa de ave abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, como ausência de penas, penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. O produto deverá ser armazenado em temperatura adequada (inferior a 7°C para produtos resfriados e inferior a -15°C para produtos congelados). O produto deverá	94.257,00	QUILOS







0005

RICA

Filé de pescada, congelado com registro no SIF

Filé de peixe, sem espinha, em pacotes de 800 g, congelado a -18°C. Aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso e com cor própria, sem machas esverdeadas, cheiro e odor próprio. Embalados à vácuo, contendo na embalagem identificação do produto, data de empacotamento, prazo de validade (12 meses), com registro no SIF. Acondicionados em caixa secundárias totalizando 20Kg.

23.564,00

QUILOS

2. Justificativa para a aquisição:

A presente aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, além de garantir ao que estabelece nas normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, fundamentada na Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 e atualizada pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações visa, também, atender ao crescente número de alunos matriculados na rede pública municipal.

As aquisições visam atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº 101, de 24 de Maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de Dezembro de 1996, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de Agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de Abril de 2006 e nº 32, de 10 de Agosto de 2006 e Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de Junho de 2013, e a Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, Lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, alterada pela lei nº 13.987, de 7 de abril de 2020, conforme as orientações realizadas pelo FUNDO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – FNDE;

3. Data e local desejado para a entrega do bem:

Os fornecimentos a serem realizados deverão seguir o cronograma organizado pelo Setor de Alimentação Escolar- SETAES, onde descreverá (através de guias de remessa) como deverão ser as entregas no ambiente urbano e rural estipulando datas, locais e horários, visando o bom andamento do cronograma dos cardápios propostos no decorrer do ano letivo.







No ato da entrega o fornecedor deverá deixar uma via da nota com a servidora do setor responsável pelo recebimento, acompanhando a conferência de todos os gêneros, com a nota de recebimento e pesagem das mercadorias numa balança devidamente regulada e transportar o alimento até o local adequado de armazenamento (freezer, geladeiras ou prateleiras). As vias recebidas de nota fiscal e ordem de compra, serão encaminhadas ao Setor de Contratos, devidamente carimbadas e com assinaturas (por extenso) dos responsáveis pelos recebimentos dos gêneros alimentícios:

*Hortaliças, carnes, frango, frutas e verduras do ambiente urbano - entregar diretamente nas escolas a partir das 8:00h, (salvo em dias de feriados ou com informativos prévios de cancelamento). As quantidades e datas, estarão informadas em guias de remessas e o transporte dos itens deverá ser em carro refrigerado. (N°216/MS/ANVISA).

* Hortaliças, carnes, frango, frutas e verduras do ambiente rural - entregar diretamente no Setor de Alimentação Escolar às 8:00h toda segunda –feira do mês (salvo em dias de feriados ou com informativos prévios de cancelamento). As quantidades estarão informadas em guias de remessas e o transporte dos itens deverá ser em carro refrigerado. (N°216/MS/ANVISA)

*Gêneros secos – entrega em até 5 dias após o pedido feito pelo SETAES (salvo feriados ou finais de semana). Será informado através de planilhas quais os alimentos e suas respectivas quantidades. A entrega deverá ser feita no período entre 8hs e 10hs em carro baú fechado. (N°216/MS/ANVISA)

Os produtos a serem fornecidos deverão ser novos e sem utilização anterior, originais e de boa qualidade, livres de defeitos, imperfeições e outros vícios que impeçam ou reduzam seu consumo e deverá atender rigorosamente às prescrições estabelecidas na planilha descritiva.

Os itens deverão ter no mínimo prazo de validade de seis meses, contados a partir da data de entrega

O (s) vencedor (es) do certame, que não possuir sede no Município, terá um prazo de 30 (trinta) dias para instalar um centro de distribuição de atendimento, com um representante







responsável, neste Município, apto para atender quaisquer eventualidades ou emergências 0 6 das unidades, para não haver atraso na entrega dos produtos e comprometimento de fornecimento. Tal centro de distribuição deverá possuir a capacidade de armazenamento de no mínimo uma semana de fornecimento.

4. Indicação dos membros da equipe de planejamento:

Andréa Pinto da Silva Nutricionista RT /SEMED CRN-1353

Canaã dos Carajás - PA, 02 de junho de 2025.



