

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

1. IDENTIFICAÇÃO DO REQUISITANTE:

Deptº/Setor/Divisão/Núcleo:

DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA - FMAE

Responsável pela Demanda: Carmen Rosana Cardoso Costacurta

E-mail: assistencia.fmae@gmail.com

Telefone: (91) 98405-0777

Rresponsável técnico: Neusa Sampaio Lobato

E-mail: gab@fmae.pmb.pa.gov.br

Telefone: (91) 98404-6849

2. DESCRIÇÃO SUSCINTA DO OBJETO:

Gêneros alimentícios perecíveis que serão utilizados na alimentação escolar do unidades educacionais do município de Belém.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO:

Atendimento da demanda do Programa de Alimentação Escolar das Unidades Educacionais do município de Belém.

4. ESPECIFICAÇÃO (DETALHAMENTO):

Descrição/Especificação	Und. de medida	Qtd.	Valor unitário estimado (R\$)	Valor total estimado (R\$)
ABACATE Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 04 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.	Kg	15.000	12,00	180.000
ALHO BRANCO EM CABEÇA IN NATURA Aspectos desejáveis: Alho in natura, grupo	Kg	4.000	43,00	172.000

branco, subgrupo nobre (de 5 a 20 bulbilhos graúdos e firmes por bulbo). Coloração uniforme e casca lisa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas e insetos, lesões, odores estranhos ou em estado de decomposição.				
<p>BANANA PRATA</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 04 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	Kg	60.000	7,00	420.000
<p>BATATA INGLESA</p> <p>Aspectos desejáveis: produto íntegro, boa qualidade, sem brotos ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão limpas e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	Kg	28.000	15,00	420.000
<p>BETERRABA</p> <p>Aspectos desejáveis: produto íntegro, boa qualidade, sem brotos ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão limpas e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	Kg	8.000	15,00	120.000
<p>CARNE BOVINA SEM OSSO- PÁ (PALETA)</p> <p>O produto deve ser entregue limpo, sem osso, congelado (- 18°C); Embalagem Primária: plástica em polietileno, transparente, atóxica,</p>	Kg	70.000	38,00	2.660.000

<p>embaladas a vácuo, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo e com peso de até 05 kg; Validade: mínima de 90 dias a contar da data de entrega na unidade de educação Embalagem secundária: caixa de papelão, limpas, fechadas e contendo as especificações do produto.</p>				
<p>CEBOLA BRANCA</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro, boa qualidade, sem brotos ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	<p>Kg</p>	<p>24.000</p>	<p>14,00</p>	<p>336.000</p>
<p>CENOURA EXTRA</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho grande, íntegro, boa qualidade, sem brotos ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 04 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	<p>Kg</p>	<p>40.000</p>	<p>14,00</p>	<p>560.000</p>
<p>COENTRO</p> <p>Aspectos desejáveis: folhas verdes, produto íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 02 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	<p>Kg</p>	<p>4.000</p>	<p>6,00</p>	<p>24.000</p>

<p>COUVE MANTEIGA</p> <p>Aspectos desejáveis: folhas verdes, produto íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	Kg	2.500	4,00	10.000
<p>FÍGADO BOVINO</p> <p>O produto deve ser entregue limpo, congelado (-18°C); Embalagem Primária: plástica em polietileno, transparente, atóxica, embaladas a vácuo, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo e com peso de até 05 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação.</p>	Kg	11.000	16,00	176.000
<p>FILÉ DE PEIXE DOURADA</p> <p>O produto deve ser entregue sem espinhas e sem pele e congelado a -18°C. Capacidade Primária: embalagens individuais e seladas de até 02 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica individual de polietileno, liso, atóxico, não violado e resistente, contendo as informações de rotulagem obrigatórias.</p>	Kg	16.000	50,00	800.000
<p>FRANGO - PEITO COM OSSO</p> <p>O produto deve ser entregue não temperado e congelado a -18°C Capacidade Primária: embalagens individuais de até 02 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação Embalagem primária: embalagens plásticas individuais em polietileno liso, atóxico, não violado, resistente e contendo as informações de rotulagem obrigatórias.</p>	Kg	220.000	20,00	4.400.000
<p>FRANGO - PEITO SEM OSSO</p> <p>O produto deve ser entregue não temperado e congelado a -18°C Capacidade Primária: embalagens individuais de até 02 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação Embalagem primária: embalagens plásticas individuais em polietileno</p>	Kg	70.000	27,00	1.890.000

liso, atóxico, não violado, resistente e contendo as informações de rotulagem obrigatórias.				
<p>LARANJA PÊRA</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	Kg	30.000	8,00	240.000
<p>LOMBO SUÍNO</p> <p>Carne suína tipo lombo, peça inteira, de primeira qualidade, embalado em saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deve ser entregue limpo, sem osso, congelado (- 18°C); Embalagem Primária: plástica em polietileno, transparente, atóxica, embaladas a vácuo, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo e com peso de até 05 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação.</p>	Kg	12.000	40,00	480.000
<p>MAMÃO PAPAYA CATEGORIA I</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho médio, inteiro, são, limpo, praticamente isento de matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos e danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	Kg	10.000	7,00	70.000
<p>MARACUJÁ</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem:</p>	Kg	100	12,00	1200

produto in natura acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.				
<p>MANTEIGA COM SAL</p> <p>Aspectos desejáveis: isenta de ranço e mofos. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalagem plástica de polietileno com capacidade de 200 a 500g do produto.</p>	Kg	2.000	35,00	70.000
<p>MELANCIA</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	Kg	20.000	5,00	100.000
<p>OVO DE GALINHA TAMANHO MÉDIO</p> <p>Aspecto desejável: o produto deve ter tamanho médio (entre 50 a 54g por unidade). Validade: mínimo 30 dias após a entrega na unidade de educação. Embalagem primária: bandeja ondulada de papelão, limpa e resistente. Embalagem secundária: caixas limpas, que não tenham sido reutilizadas.</p>	UNID.	1.450.000	1,00	1.450.000
<p>PÃO DE HAMBÚRGUER</p> <p>Aspecto desejável: 50g de peso por unidade. Validade: o produto deve ser entregue na unidade de educação no máximo até 01 dia após a data de fabricação e ter validade de até 03 dias após a fabricação; Embalagem primária: a embalagem secundária deve ser em sacos plásticos transparentes, atóxicos, com a identificação do produto, rotulagem pertinente, data de validade, data de fabricação e informação nutricional. É permitido até 30 unidades por embalagem.</p>	Kg	50.000	26,00	1.300.000

<p>POLPA DE FRUTA - ABACAXI</p> <p>Deve ser 100% composto de polpa de abacaxi, pasteurizado, congelado (inferior a -15°C), sem açúcar, sem aditivos alimentares; Peso: 01 Kg por unidade; Validade: 12 meses a partir da data de fabricação; Embalagem primária: saco plástico individual em polietileno, atóxico, transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo; Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: fardos plásticos limpos e transparentes.</p>	Kg	20.000	21,00	420.000
<p>POLPA DE FRUTA - CUPUAÇU</p> <p>Deve ser 100% composto de polpa de cupuaçu, pasteurizado, congelado (inferior a -15°C), sem açúcar, sem aditivos alimentares; Peso: 01 Kg por unidade; Validade: 12 meses a partir da data de fabricação; Embalagem primária: saco plástico individual em polietileno, atóxico, transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo; Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: fardos plásticos limpos e transparentes.</p>	Kg	2.000	30,00	60.000
<p>POLPA DE FRUTA – GOIABA</p> <p>Deve ser 100% composto de polpa de goiaba, pasteurizado, congelado (inferior a -15°C), sem açúcar, sem aditivos alimentares; Peso: 01 Kg por unidade; Validade: 12 meses a partir da data de fabricação; Embalagem primária: saco plástico individual em polietileno, atóxico, transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo; Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: fardos plásticos limpos e transparentes.</p>	Kg	30.000	18,00	540.000
<p>TANGERINA PONKAM</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas</p>	Kg	20.000	15,00	300.000

plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.				
TOTAL				17.199.200

5. DATA DESEJADA PARA ASSINATURA DO CONTRATO OU RENOVAÇÃO CONTRATUAL:

Janeiro/2025

6. GRAU DE PRIORIDADE DA COMPRA OU CONTRATAÇÃO, DE ACORDO COM A METODOLOGIA ESTABELECIDADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE CONTRATANTE:

- () Baixo
 () Médio
 (x) Alto

7. INDICAÇÃO DE VINCULAÇÃO OU DEPENDÊNCIA COM O OBJETO DE OUTRO DFD PARA A SUA EXECUÇÃO, COM VISTAS A DETERMINAR A SEQUÊNCIA EM QUE AS CONTRATAÇÕES SERÃO REALIZADAS:

A execução do PNAE depende das condições estruturais e de pessoal das unidades educacionais do município.

8. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO:

Está alinhado ao planejamento estratégico desta Fundação e alinhado ao planejamento de compras anual.

9. RESULTADO A SER ALCANÇADO:

Garantia de Alimentação Escolar nas Unidades Educacionais do município de Belém.

10. RESPONSÁVEL PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA E ENCAMINHAMENTO:

Dotação orçamentária:

Funcional Programática: 2.08.31.12.122.0001 e 2.08.31.12.306.0001

Projeto/Atividade: 2213 e 2210

Elemento de Despesa: 339030

Fonte de Recurso: 1500000000, 1552010000, 1552020000, 1552030000, 1552040000, 1552050000, 1552060000, 1552070000, 2552010000, 2552020000, 2552030000, 2552040000, 2552050000, 2552060000 e 2552070000.

Fundo Financeiro: 999

Data: 25/09/2024

NEUSA SAMPAIO LOBATO
Responsável Técnica

CARMEN ROSANA CARDOSO COSTACURTA
Diretora do Departamento de Assistência - FMAE
(Requisitante)