

ESTADO DO PARÁ
MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

O presente **Documento de Formalização de Demanda** tem como objetivo apresentar e detalhar à administração pública e seus representantes, as suas necessidades e formalizar a presente demanda de acordo com o que prevê a Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Federal 11.462/23, Decreto Municipal nº 442/2024 e demais regulamentos atinentes a matéria.

Sendo assim, observa-se os seguintes requisitos:

I - DO OBJETO

O presente processo licitatório tem como objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ, PARA O EXERCÍCIO DE 2026.**

Fundamentação Jurídica do DFD: Art. 8º, inciso II, do Decreto nº 10.947/2022.

II - DA JUSTIFICATIVA

A Secretaria Municipal de Educação, em sintonia com os mais justos anseios dos seus munícipes vem justificar a necessidade de tal contratação.

A aquisição de gêneros alimentícios (para merenda escolar), destinados aos alunos matriculados na rede pública municipal de Ipixuna do Pará, configura-se como medida essencial para garantir o pleno funcionamento das políticas de alimentação escolar durante o exercício de 2026. O município, possui uma realidade socioeconômica diversa, com significativa parcela de estudantes dependentes da merenda como importante complemento nutricional diário. Diante disso, assegurar o fornecimento regular de alimentos é condição básica para o cumprimento das metas educacionais, haja vista que o acesso à alimentação adequada impacta diretamente o desenvolvimento cognitivo e o desempenho escolar. Assim, a aquisição de insumos alimentares, torna-se imprescindível para viabilizar um ambiente educacional saudável, seguro e acolhedor.

A alimentação escolar, desempenha papel estratégico na promoção do bem-estar físico e emocional dos estudantes, permitindo que frequentem as aulas em condições favoráveis à assimilação de conteúdo. Sem esse apoio, muitos alunos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade, poderiam enfrentar dificuldades relacionadas à fome ou carências nutricionais, comprometendo sua permanência e participação nas atividades pedagógicas.

ESTADO DO PARÁ
MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ

Nesse contexto, a aquisição dos gêneros alimentícios (para merenda escolar) não constitui apenas uma ação administrativa, mas, uma obrigação social e constitucional que garante a efetividade do direito à educação. Vejamos, sobre o status da educação no art. 6º da Constituição Federal de 1988

Art. 6º São direitos sociais a **educação**, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.

O município de Ipixuna do Pará, possui unidades educacionais distribuídas entre sede, distritos e comunidades rurais, o que exige planejamento adequado para o fornecimento contínuo de refeições. O abastecimento regular, é fundamental para que todas as escolas recebam alimentos em quantidade e qualidade compatíveis com suas demandas, evitando interrupções que prejudiquem a rotina escolar. A logística de distribuição, abrange longas distâncias e áreas de difícil acesso, reforçando a necessidade de organização prévia e disponibilidade permanente de gêneros alimentícios durante todo o ano letivo.

A merenda escolar, representa um dos pilares da política pública voltada à permanência e ao sucesso dos estudantes. A garantia de refeições equilibradas, reduz índices de evasão e contribui para a melhoria dos indicadores educacionais, já que alunos bem alimentados apresentam maior concentração, assiduidade e desempenho. No município, essa política assume ainda maior relevância, pois muitos estudantes têm na alimentação escolar sua principal refeição do dia. A aquisição adequada dos insumos assegura que esse direito seja respeitado de forma contínua e digna.

Do ponto de vista nutricional, a diversidade dos alimentos, é fundamental para a composição de cardápios balanceados e alinhados às necessidades específicas de crianças e adolescentes. Gêneros como frutas, verduras, proteínas, grãos e produtos lácteos, são indispensáveis para promover crescimento saudável e prevenir deficiências nutricionais. A aquisição desses itens permite que a equipe responsável pelo planejamento alimentar elabore refeições variadas, coerentes com as diretrizes nutricionais nacionais e capazes de atender todas as etapas da educação básica.

Outro aspecto relevante, refere-se ao impacto positivo da alimentação escolar no comportamento social e emocional dos alunos. Crianças que se alimentam adequadamente, demonstram maior capacidade de interação, estabilidade emocional e disposição para participar

ESTADO DO PARÁ
MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ

das atividades propostas em sala de aula. Assim, a aquisição regular de alimentos não apenas mantém o funcionamento operacional das escolas, mas também contribui para um ambiente educacional mais harmonioso e inclusivo, reforçando valores como respeito, convivência e cooperação.

Além dos benefícios diretos para os estudantes, a alimentação escolar contribui para o fortalecimento das famílias, especialmente as de baixa renda, que encontram nesse programa um importante suporte para a segurança alimentar de seus filhos. Em um município com características socioeconômicas heterogêneas, como Ipixuna do Pará, essa política reduz desigualdades e complementa ações assistenciais voltadas aos grupos mais vulneráveis. A aquisição dos gêneros alimentícios, portanto, tem efeito multiplicador, gerando impactos sociais que ultrapassam os limites físicos das unidades educacionais.

É necessário destacar, que a responsabilidade do município em fornecer alimentação escolar decorre de determinações legais expressas na Constituição Federal e na legislação educacional. O direito à alimentação no âmbito escolar público, é reconhecido como componente essencial para o desenvolvimento humano, sendo parte indissociável do direito à educação. Dessa forma, a aquisição dos gêneros alimentícios atende ao dever constitucional da administração pública, assegurando condições reais para o acesso, a permanência e o aprendizado efetivo dos alunos.

As ações de alimentação escolar, também, contribuem para o fortalecimento das práticas pedagógicas desenvolvidas nas unidades de ensino. A oferta de refeições adequadas, permite que as escolas organizem suas rotinas sem interrupções, promovam atividades integradas e ampliem projetos voltados à educação alimentar. Ao garantir o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios, o município possibilita que professores e gestores trabalhem com maior previsibilidade, planejando ações com foco no desenvolvimento integral dos estudantes.

Além da função educacional, a alimentação escolar estimula hábitos saudáveis e promove a formação de consciência nutricional entre os alunos. O contato diário, com preparações equilibradas, favorece a adoção de comportamentos alimentares mais adequados, influenciando positivamente a saúde e o futuro dos alunos.

Não podemos deixar de citar, as unidades escolares que precisam ser atendidas, são: 1 - E M E F PROF ADELIA CARVALHO SODRE: RUA. JOSÉ BONIFÁCIO (CENTRO); 2 - E M E F BOM PASTOR: DISTRITO DE CANAÃ; 3 - E M E F DIAMANTINA, COM. DIAMANTINA I; 4 - E M E F BOA VISTA, COM. BOM JESUS; 5 - E M E F BETEL, COM. BETEL; 6 - E M E F SÃO BENEDITO, COM. FORTALEZA; 7 - E M E F IDELFONSO MACHADO, COM. SERRARIA

ESTADO DO PARÁ
MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ

BRASIL; 8 - E M E F MONTE SINAI, COM. JOAUROCA; 9 - E M E F PRINCESA ISABEL. VILA PALMEIRA (CANAÃ); 10 - E M E F BOM JESUS, COM. BALALAICA / SEDE; 11 - E M E F VALE VERDE, COM. BALALAICA / VALE VERDE; 12 - E M E F VALE ENCANTADO, COM. BALALAICA / BEIRA RIO; 13 - E M E F NOVA ESPERANÇA, COM. BALALAICA / VITRINE; 14 - E M E F EDILSON GONÇALVES BATISTA, COM. BALALAICA / ROÇA QUEIMADA; 15 - E M E F VIDA E PAZ, COM. MATINHA; 16 - E M E F ANTONIO MARQUES: RUA. FELIPA DE SOUZA (VILA NOVA); 17 - E M E F PRES CASTELO BRANCO, COM. QUIANDEUA; 18 - E M E F VERA CRUZ, COM. VERA CRUZ; 19 - E M E F TUJUJU, COM. TUJUJU; 20 - E M E F S JOSE, COM. GOIABAL; 21 - E M E F STA CLARA, COM. NANAÍ; 22 - E M E F NSRA DA BATALHA, COM. JOÍRA; 23 - E M E F PALHETA BATISTA: COM. GLEBA 13; 24 - E M E F NSRA DA CONCEICAO, COM. TV 05; 25 - E M E F MAJOR VITOR TORRES AYRES, COM. RIBEIRA; 26 - E M E F STA FE, COM. GLEBA 10; 27 - E M E F BOA ESPERANCA, COM. NOVO PARÁ; 28 - E M E F SAO VICENTE, COM. SÃO VICENTE; 29 - E M E F IRINEU RODRIGUES DE FARIAS: AV. PRESIDENTE VARGAS (CENTRO); 30 - E M E F RAIMUNDA MAIA PINHEIRO: AVENIDA BRASIL (KM 88); 31 - E M E F JOSE BONIFACIO, COM. BARCELONA; 32 - E M E F D. PEDRO I, COM. CANDIRUZINHO; 33 - E M E F DR FERNANDO GUILHON: AV. AUGUSTO MAIA (KM 88); 34 - E M E F MARIA GENEVA LIMA E SILVA: QUADRA 09 (RESIDENCIAL CUNHA); 35 - E M E F TIRADENTES: COM. ENALCO; 36 - E M E F NOSSA SENHORA DA PIEDADE, COM. PARQUE DAS ARARAS; 37 - E M E F SÃO CRISTOVÃO, COM. BOA VISTA; 38 - E M E F NOVA ALIANCA, COM. NOVA ALIANÇA; 39 - E M E F NOVA UNIÃO, COM. NOVA VIDA; 40 - E M E F SANTA LUZIA, COM. MUTUM; 41 - E M E F SANTA MARIA: COM. SANTA MARIA DO BACURI; 42 - E M E F NOSSA SENHORA APARECIDA, COM. APARECIDA; 43 - E M E F STO ANTONIO MARIA ZACARIAS, COM. TAUARI; 44 - E M E F CESARIO PEREIRA PINTO, COM. SÃO JOÃO BATISTA; 45 - E M E F PARAISO, COM. PARAÍSO; 46 - E M E F PONTINHA, COM. PONTINHA; 47 - E M E F CRISTO SALVADOR, COM. FÉ EM DEUS; 48 - E M E F FOZ DO CAJUEIRO, COM. FOZ DO CAJUEIRO; 49 - E M E F S RAIMUNDO ARIMANDEUA, COM. DEUS POR NÓS; 50 - E M E F MARIA PEREIRA FREIRE: TV. PADRE JOSÉ DE ANCHIETA (CENTRO); 51 - E M E F CANDIRUACU, COM. CANDIRU AÇÚ; 52 - E M E F SÃO BENEDITO, COM. COM ERA; 53 - E M E F PROF.^a ANTONINA WALDEVINO DOS SANTOS: RUA. TANCREDO NEVES; 54 - E M E F SAO PEDRO, COM. TUCUMÃ; 55 - E M E F BACABAL, COM. BACABAL; 56 - E M E F PE JOSE, COM. TV 11; 57 - E M E F CLIDENÔ GOMES DA COSTA, COM. VILA GENÉSIO; 58 - E M E F SAGRADO CORACAO DE JESUS, COM. CAMPOS BELO; 59 - E M E F MENINO DEUS, COM.

ESTADO DO PARÁ
MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ

JOSELANDIA; 60 - E M E F NOVA TIMBOTEUA, COM. PIONTEUA; 61 - E M E F SÃO PEDRO DA ÁGUA BRANCA, COM. SÃO PEDRO DA ÁGUA BRANCA; 62 - E M E F SAO PEDRO, COM. CIPOTEUA - FOZ; 63 - E M E F PRES GETULIO VARGAS, COM. MAÇARANDUBA; 64 - E M E F OLIVEIRA CUNHA, COM. CIPOTEUA MIRIM; 65 - E M E I MARIA DO CARMO ANDRADE LOPES, COM. CANINANA; 66 - E M E F SANTO ANTONIO: COM. SANTO ANTONIO ARAPUÃ (ESCOLINHA); 67 - E M E F SANTA ROSA, COM. PARANOÁ; 68 - E M E F MANOEL FERNANDES, COM. TV 21; E 69 - E M E I GENTE INOCENTE: RUA JOSE BONIFÁCIO (CENTRO).

Em conclusão, é possível afirmar que ao consolidarem tal contratação, ambas as unidades gestoras, estão cumprindo as normas constitucionais positivadas pela Constituição Federal de 1988.

Sem mais considerações, passa-se a especificação do objeto, a quantidade a ser contratada, a estimativa preliminar do valor da contratação e do grau de prioridade.

Fundamentação Jurídica: Art. 8º, inciso I, do Decreto nº 10.947/2022.

III - DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO; DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA; DA ESTIMATIVA PRELIMINAR DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E DO GRAU DE PRIORIDADE.

| OBJETO | NÍVEL DE URGÊNCIA |
|---|---|
| AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ, PARA O EXERCÍCIO DE 2026. | BAIXO () MÉDIO () ALTO (x) |

III.I. ESTIMATIVA DE CONSUMO INDIVIDUALIZADA DO ORGÃO GERENCIADOR: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

| ITEM | DESCRIÇÃO | QTD | UND | V. UNIT | V. TOTAL |
|--|-------------------------------|---------|------------|---------|----------|
| 1 | AÇUCAR TRITURADO DE 1KG | 11448.0 | Quilograma | | |
| Produto obtido do suco da cana de açúcar, isento de fermentação, isento de sujidades, de matérias terrosas, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve conter o mínimo de 99% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52/53 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de 27/10/78), o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 2 | ACHOCOLATADO EM PÓ 400G. | 6319.0 | Unidade | | |
| O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. O produto de apresentara quantidade de cacau em pó de no mínimo 32%, deve apresentar umidade máxima de 3% p/p. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce próprio. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 40 (Normas Técnicas para Chocolate – Decreto 12.486, de 20/10/78), o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 3 | ARROZ AGULHINHA TIPO 1 DE 1KG | 76557.0 | Quilograma | | |

ESTADO DO PARÁ MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ

| | | | | | |
|--|--|---------|------------|--|--|
| Tipo 1 Classe Longo Fino c/ Grãos Limpos de procedência Nacional e de safra corrente. isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo as normas e Resoluções vigentes da ANVISA/ MS, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 4 | ALMÔNDEGA BOVINA AO MOLHO 830G | 419.0 | Unidade | | |
| De carne bovina prensada, sem soja, sem nitrito nem nitrato, sem adição de corantes e sabores artificiais, sem excesso de gordura. Embalagem em lata de 400g a 1000g acondicionadas em caixas de papelão ondulado, com capacidade de 10 kg a 12 kg. Prazo de validade 06 meses da data de fabricação. Registro do órgão oficial competente, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 5 | AZEITE DE DENDÊ 200ML | 821.0 | Unidade | | |
| Alimentício, sem conservantes e de acordo com os padrões legais, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 6 | BISCOITO TIPO MARIA 345G | 10999.0 | Pacote | | |
| Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, lecitina de soja, fermento químico, sal. Contém glúten, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 7 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 400G | 11732.0 | Pacote | | |
| Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, lecitina de soja, fermento químico, sal. Contém glúten, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 8 | CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA | 31724.0 | Quilograma | | |
| Em bom estado de conservação, sem sinais de contaminação ou armazenamento inadequado. Embalagem em 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, DIOPA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária n.5504/99. Deve conter data de fabricação, procedência e SIF, o produto deverá ser entregue porta - porta pelo fornecedor no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 9 | CHARQUE BOVINO PA | 7595.0 | Quilograma | | |
| Curada e Dessecada em bom estado de conservação, sem sinais de contaminação ou armazenamento inadequado. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido | | | | | |
| 10 | COLORÍFICO EM PÓ EMB COM/ 100G | 11277.0 | Unidade | | |
| Alimentício, a base de urucum, embalagem, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 11 | MOLHO DE TOMATE SACHE 310G | 8203.0 | Sachê | | |
| Molho de tomate, tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido | | | | | |
| 12 | FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO | 835.0 | Quilograma | | |
| Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branco, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de o mínimo 6%p/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 35 (Normas Técnicas para Farinha de Trigo – Decreto 12486 de 20/10/78 e Resolução nº 354, de 18/07/96), o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 13 | FEIJAO RAJADO | 8565.0 | Quilograma | | |
| Tipo 1 "in natura" – validade 3 meses na data da entrega – grãos de tamanhos e formas naturais, maduros, limpos e secos, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido | | | | | |
| 14 | LEITE DE COCO 200ML | 9658.0 | Unidade | | |
| Procedentes de frutos são e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 200 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 14 meses a contar da data da entrega, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 15 | LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G | 37531.0 | Pacote | | |
| Aspecto: pó uniforme sem grumos, cor: branco amarelado, não conter substancias estranhas, macro e microscopicamente visíveis. Características físico-químicas: o leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras, e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequada. Composição média por 100g (mínimo de 26g de proteínas e 26g de gordura totais), o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 16 | LINGUIÇA TOSCANA | 799.0 | Quilograma | | |

ESTADO DO PARÁ MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ

| | | | | | |
|--|--------------------------------|----------|------------|--|--|
| Elaborada a partir de cortes suínos, como sobrepaleta e costela, com adição de gordura suína e ingredientes (especiarias e condimentos naturais). O produto não deve conter Carne Mecanicamente Separada (CMS), o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 17 | MACARRAO ESPAGUETE SEMOLA 500G | 11459.0 | Pacote | | |
| Apresentando aspecto, cor, odor, sabor e textura característico. As características físicas, químicas e físico- químicas e o acondicionamento deverá estar de acordo c/ a Resolução nº 93, de 31/10/2000. Embalagem c/ dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com a Resolução CNNPA Nº12, DE 1978 - ANVISA/ms, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 18 | MACARRÃO SEMOLA PARA SOPA 500G | 7917.0 | Pacote | | |
| Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Mínimo de 0,45g de colesterol/kg de massa; beta-caroteno (pró-vitamina A) na proporção de 2000 a 4000 UI/kg de massa. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 19 | MILHO BRANCO 500G | 6734.0 | Pacote | | |
| tipo 1, classe branca, categoria especial, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas e outros, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido | | | | | |
| 20 | OLEO DE SOJA 900ML | 10222.0 | Unidade | | |
| Comestível, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido | | | | | |
| 21 | SAL REFINADO 1KG | 3741.0 | Quilograma | | |
| Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 22 | SARDINHA EM ÓLEO 125G | 2274.0 | Unidade | | |
| Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. A conserva será designada pela espécie de pescado que pertence e o modo de apresentação, ou seja, produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível adicionado de sal. Ingredientes: sardinha, óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro arido ou rançoso. O produto deve se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 10 (Normas Técnicas para Conserva de Pescado - Decreto 2.486 de 20/10/78) e Selo do SIF O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química ou organoléptica do produto, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido | | | | | |
| 23 | VINAGRE DE 500 ML | 5382.0 | Garrafa | | |
| Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido | | | | | |
| 24 | PEITO DE FRANGO COM OSSO | 36260.0 | Quilograma | | |
| aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria s/ manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitas e larvas, o deverá ser entregue porta - porta pelo fornecedor no prazo de 5 (cinco) após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 25 | CARNE BOVINA SEM OSSO | 7917.0 | Quilograma | | |
| Aspecto próprio, firme, não amolecida, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, o produto deverá ser entregue porta - porta pelo fornecedor no prazo de 5 (cinco) após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 26 | ALHO IN NATURA | 2792.0 | Quilograma | | |
| De primeira qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 27 | CEBOLA IN NATURA | 9240.0 | Quilograma | | |
| Deverá ser de primeira qualidade, graúda, com polpa firme e intacta. Devendo estar fresca. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Cobertura íntegra e ausente de Catafilo. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo (brotado, dano mecânico, mancha negra e podre). Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA, o produto deverá ser entregue porta - porta pelo fornecedor no prazo de 5 (cinco) após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 28 | OVOS DE GALINHA | 585245.0 | Unidade | | |
| De galinha de granja, primeira qualidade, sem rachaduras; embalagens em laminas de papelão forte, inodoro, seco e padronizadas, rotuladas e lacradas, o produto deverá ser entregue porta - porta pelo fornecedor no prazo de 5 (cinco) após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 29 | BATATA IN-NATURA | 3439.0 | Quilograma | | |
| Escovada e lavada, tipo holandesa ou inglesa.De 1º qualidade, branca. Deve estar livre de sujidades. Terra aderente à casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |

ESTADO DO PARÁ
MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ

| | | | | | |
|---|-------------------------------------|---------|------------|--|--|
| 30 | CENOURA IN NATURA | 4402.0 | Quilograma | | |
| de 1ª qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Deve estar livre de sujidades e terra aderente a casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA, o produto deverá ser entregue porta - porta pelo fornecedor no prazo de 5 (cinco) após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 31 | TOMATE | 8932.0 | QUILOGRAMA | | |
| TOMATE - MADURO,BOA QUALIDADE,GRUDA,DE POLPA FIRME E INTACTA,ISENTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL,LIVRE DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS,SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRANSPORTE,ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA O SEU MANUSEIO,VENDA POR PESO | | | | | |
| 32 | MILHO VERDE SACHÊ 170G | 21747.0 | Sachê | | |
| Grãos inteiros, são, limpos, bem desenvolvidos, de coloração amarelo forte característica, sem podridão, sem fungos, sem cheiro estranho e sem materiais estranhos (cascas, sabugos, insetos). O produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações pertinentes para alimentos em conserva, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido. | | | | | |
| 33 | SALSICHA TIPO VIENA EM LATA DE 300G | 909.0 | Lata | | |
| Com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10% . Com registro no SIF ou SISP, o produto deverá ser entregue no Departamento de Merenda no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento do pedido | | | | | |

Fundamentação Jurídica: Art. 8º, inciso II, III, IV e VI, do Decreto nº 10.947/2022.

IV - DA INDICAÇÃO DA DATA PRETENDIDA PARA A CONCLUSÃO DA CONTRATAÇÃO

25 de novembro de 2025 à 02 de fevereiro de 2026.

Fundamentação jurídica: Art. 8º, inciso V, do Decreto nº 10.947/2022.

V - INDICAÇÃO DE VINCULAÇÃO OU DEPENDÊNCIA COM O OBJETO DE OUTRO DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA PARA A SUA EXECUÇÃO.

EXISTE VINCULAÇÃO? SIM () NÃO (X)

EXISTE DEPENDÊNCIA? SIM () NÃO (X)

Fundamentação Jurídica: Art. 8º, inciso VII do Decreto nº 10.947/2022.

VI - NOME DA ÁREA REQUISITANTE OU TÉCNICA COM IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL.

ÁREA REQUISITANTE OU TÉCNICA: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

RESPONSÁVEL: GLAUCIA DA CONCEIÇÃO SANTANA RODRIGUES DA SILVA

Fundamentação Jurídica: Art. 8º, inciso VIII do Decreto nº 10.947/2022.

VII - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A dotação orçamentária será: Projeto/Atividade - 1001.12.306.2002.2.048 - Manutenção do Programa de Alimentação Escolar; o órgão gerenciador será: 10 - Secretaria Municipal de Educação (2025); e a unidade orçamentária será: 01 - Sec. Municipal de Educação (2025); e 05 - Fundo Municipal de Educação (2025).

**ESTADO DO PARÁ
MUNICÍPIO DE IPIXUNA DO PARÁ**

VIII - DA JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DO DECRETO Nº 10.947/2022

Utilizaremos a exegese do Art. 187 da Lei nº 14.133/2021 para aplicarmos o Art. 8º do Decreto nº 10.947/2022, além de outras diretrizes pertinentes no mesmo decreto.

Nos ensina o Art. 187 da Lei nº 14.133/2021 que “Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios poderão aplicar os regulamentos editados pela União para execução desta Lei”. Sendo assim, com falado acima, aplicaremos o Art. 8º do Decreto nº 10.947 de 2022.

Sem mais considerações.

Ipixuna do Pará, 25 de novembro de 2025.

AUTORIDADE COMPETENTE

**RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA**