



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Setor Demandante: **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E JUVENTUDE DO MUNICÍPIO DE CHÃ GRANDE**

1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1- Aquisição de Gêneros Alimentícios provenientes da Agricultura Familiar, para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Município de Chã Grande.

2 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 – Justifica-se a contratação para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Chã Grande, com o intuito de fornecer alimentação de qualidade e diversificada para a Rede Municipal de Ensino.

3- QUANTIDADE A SER CONTRATADA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	ABACAXI - Com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, com polpa firme isenta de enfermidades, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Unidade	500
02	ALFACE – Crespa, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes e agrotóxicos, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas.	Unidade	3000
03	ALHO --Tipo: extra. Grupo: branco. Características adicionais: sem indícios de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para o consumo humano e em conformidade c/ a legislação em vigor, acondicionado em embalagem apropriada.	Kg	500
04	BANANA COMPRIDA - De 1ª qualidade, tamanho médio em pencas, com grau de maturação, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio que suporte manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas até o momento.	Unidade	12.000
05	BANANA PRATA – Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa de polietileno.	Unidade	35.000
06	BATATA DOCE – Roxa, de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseios e transporte, devendo ser bem desenvolvidas, acondicionada em caixa de polietileno.	Kg	3.000
07	BATATA INGLESA – Graúda, isenta de lesões de origem física, mecânica e biológica, não conter substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos, parasitas, larvas ou outros	Kg	5.000



	animais. (nos produtos e/ou embalagens).		
08	BETERRABA - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucados, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Kg	400
09	CEBOLA – Branca in natura; de primeira, com grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	5.000
10	COENTRO - As características aromáticas devem apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho graúdo.	Molho	3.500
11	COUVE FOLHA – Cor verde escura, as folhas devem estar bem limpas, sem marcas de picadas de insetos, pesando em média 200 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Maço	2.400
12	CENOURA – Lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Kg	3.000
13	CHUCHU - Com desníveis característicos na casca, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente.	Unidade	7.200
14	CARÁ IN NATURA – Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 130 a 150 gramas	Kg	5.000
15	GOIABA – De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra. seccionada, verdosa.	Kg	3.100
16	JERIMUM - Grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	Kg	1.950
17	LARANJA PERA – Fresca de primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra. seccionada, verdosa.	Unidade	6.500





18	MAMÃO - Mamão formosa ou havaí, de primeira quantidade, isento de partes pútridas, sujidades, parasitas, fungos, bolores larvas e detritos animais ou vegetais, tanto de médio a grande, íntegro, firme e averdoso, com odor e sabor característicos, com 70% de maturação.	Kg	1.300
19	MAÇÃ TIPO FUJI OU GALA NACIONAL - Graúda. De 1ª qualidade. Grau médio de maturação. Tamanho uniforme, sem deformações, com casca sã, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Sem aderências de material terroso. Aprox. 10 unidades por quilo. Peso médio de 100g cada unidade.	Unidade	5.000
20	MACAXEIRA - Tamanho e coloração uniformes; Livre de enfermidades, materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a ANVISA. Em embalagem de 3kg em saco plástico a vácuo.	Kg	1.500
21	MELANCIA - Firme, casca lustrosa e sem machucados, ao toque o som deve ser oco, de polpa escura (fruta doce), variando do vermelho intenso ao rosa-claro, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 5 a 7 Kg.	Kg	9.000
22	MELÃO - Formato redondo, casca amarela, polpa verde-clero, firme, casca sem manchas ou machucados, com peso relativo ao seu tamanho. Deve fazer ruído quando agitado demonstrando que as sementes já estão soltas, peso médio de 800 a 1500 gramas.	Kg	2.800
23	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE ACEROLA - Sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento - MAPA.	Kg	1.600
24	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE CAJÁ - Sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento - MAPA.	Kg	1.300
25	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE GOIABA - Sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento - MAPA.	Kg	1.800
26	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE GRAVIOLA - Sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento - MAPA.	Kg	1.300
27	POLPA DE FRUTA CONGELADA DE CAJÚ - Sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento - MAPA.	Kg	1.300
28	PEPINO - Pepino comum salada de 1ª qualidade, classe 20, categoria I - deverá apresentar coloração verde-claro ou escuro. Deve apresentar-se com as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, de coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isento de substâncias tóxicas nocivas à saúde.	Kg	300
29	PIMENTÃO VERDE - De boa qualidade, tamanho médio, íntegros e sem manchas, embalados em rede e peso identificado.	Unidade	2.600
30	TCMATE - Aspecto globoso - Misto, com verdes e maduros (cor vermelha), classificado como legume graúda, polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de	Kg	2.880





	resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes.	
--	---	--

4 – PREVISÃO DA DATA EM QUE DEVE SER INICIADO A CONTRATAÇÃO

4.1 – O objeto necessita ser contratado no término do processo licitatório do presente ano.

5 - INDICAÇÃO DOS INTEGRANTES RESPONSÁVEIS PELO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

5.1 – Dada a baixa complexibilidade da contratação o próprio titular do setor demandante ficará responsável pela elaboração do ETP – TR/PE – quando necessários.

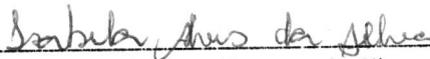
6 – DESIGNAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1 – Isabela Aves da Silva – CRN6: 45002 | P

7 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

7.1 – Declaro que o agente público indicado para o planejamento e a fiscalização da contratação, foi comunicado e está ciente de suas atribuições.

Chã Grande – PE, 03 de fevereiro de 2025.



Isabela Aves da Silva – CRN6: 45002 | P
Nutricionista