



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE DOM PEDRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 06.074.712/0001-31
DOM PEDRO – MA



| DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - DFD | | | |
|--|---|------|--------|
| SECRETARIA SOLICITANTE: | Secretaria Municipal de Educação - SEMED | | |
| RESP. PELA SOLICITAÇÃO: | Francisco Guthyres Lemos Sampaio | | |
| OBJETO: | Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao preparo da merenda escolar para os alunos da Rede Municipal de Educação de Dom Pedro/MA. | | |
| JUSTIFICATIVA: | Os gêneros alimentícios serão destinados ao preparo da merenda escolar para os alunos da Rede Municipal de Educação para atender as necessidades básicas das crianças, adolescentes e adultos que frequentam diariamente as Unidades Escolares e Programas Educacionais do Município de Dom Pedro/MA. | | |
| DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO | | | |
| ITEM | DESCRIÇÃO | UND. | QTD. |
| 01 | Achocolatado em pó solúvel , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Pct | 10.000 |
| 02 | Açúcar refinado , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01 kg , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG | 14.000 |
| 03 | Alho in natura nº 05 , sem réstia, bulbo inteiro, de ótima qualidade, são, compacto, firme e com coloração uniforme; casca protetora íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie; em embalagem plástica contendo 1 kg ; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG | 400 |
| 04 | Arroz branco, classe longo fino, tipo I ; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, | KG | 50.000 |

[Handwritten Signature]



| | | | |
|----|--|-----|--------|
| | parasitas e larvas; embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | | |
| 05 | Aveia em flocos: tipo flocos finos, isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 200g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade de 10 a contar a partir da data da entrega. | UND | 400 |
| 06 | Pão para Hot Dog com peso mínimo de 50g; obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal, podendo conter ainda outras substâncias alimentícias aprovadas; aspecto de massa cozida; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo estar úmido ou fermentado; cor da parte externa: própria; cor do miolo: branca ou branco-parda; odor e sabor próprios; ausência de corantes. Serão rejeitados pães mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Pct c/10 unidades. | Pct | 5.000 |
| 07 | Biscoito Salgado tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, TEOR MÍNIMO DE SÓDIO de 7% em 30 g do produto. Não podendo ainda apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g (3x1) , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Pct | 12.000 |
| 08 | Biscoito Doce tipo Maizena. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, óleo de palma refinado, amido de milho, açúcar invertido soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja e metabissulfito de sódio. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g (4x1) , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Pct | 6.000 |



| | | | |
|----|--|-----|-------|
| 09 | Biscoito doce tipo rosca com coco Zero Lactose: Rosquinha de coco crocantes e sem traços de leite em sua formulação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal iodado, coco ralado, ferentes quimicos; bicarbonato de sódio (INS 500ii), bicarbonato de amônio (INS 500ii) e pirofosfato ácido de sódio, aroma identico ao natural de coco e emulsificante lecitina de soja. Pacote de 400 g. | Pct | 2.000 |
| 10 | Biscoito Rosquinha, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Acondicionadas em caixas de 08 kg. Pacote de 400 g. | Pct | 2.000 |
| 11 | Carne bovina moída de 1ª resfriada ou congelada; sem gordura; aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio; embalagem plástica transparente e atóxica, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. | KG | 6.000 |
| 12 | Cereal a base de flocos multicereais pré-cozido, (trigo, milho, arroz) para alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres de tegumento, cozido, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteína, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios; embalagem contendo 230g; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimento. | Pct | 1.000 |
| 13 | Colorífico em pó a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso; embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Pct | 1.000 |
| 14 | Extrato de tomate 1 kg - Especificações: Embalagem em plástico ou em caixas de papelão com 1 kg. Validade mínima 06 meses. | KG | 3.000 |
| 15 | Farinha de arroz flocada, em flocos grandes, sem sal, embalada em pacotes plásticos não violados, resistentes. Validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionados em fardos com 10 kg. Pacote de 500 g. | Pct | 6.000 |

[Handwritten signature]



| | | | |
|----|--|-----|--------|
| 16 | Farinha de milho em flocos grandes , sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, não violados, resistentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionados em fardos com 10 kg. Pacote de 500 g. | Pct | 8.000 |
| 17 | Feijão carioca , tipo 1, isento de sujidades, embalagens não violados, resistentes. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionados em fardos lacrados de 30 kg. Pacote de 01 kg. | KG | 2.000 |
| 18 | Frango inteiro congelado , sem tempero, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas. Acondicionado em caixas lacradas. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Acondicionados em caixas com 20 kg. Peso médio da unidade de 2,5 kg. | KG | 20.000 |
| 19 | Leite em pó integral , obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 25g: proteína - 9%, gorduras totais – 13%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MAA. | Pct | 40.000 |
| 20 | Leite em pó integral zero Lactose ; para a alimentação dos intolerantes à lactose, acondicionada em embalagem original de com no mínimo 200g , produto extraído em pó, contendo sua composição integral do leite. Ingredientes: Leite integral, enzimas lactose, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja, e as seguintes informações de identificação do produto, inclusive a classificação, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. | Pct | 2.000 |
| 21 | Macarrão Tipo Espaguete , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios; embalagem: pacote de plástico, contendo 500g ; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Pct | 10.000 |
| 22 | Margarina vegetal com sal , com 60% de lipídios de primeira qualidade. Com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras | UND | 6.000 |



| | | | |
|----|--|-----|-------|
| | características indesejáveis, apresentando vedação adequada. Devem ser embalados em potes de polietileno leitoso e resistente. Pote de 500 g. | | |
| 23 | Óleo de Soja Vegetal , refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, devendo conter no mínimo 2,8 mg de vitamina E, máximo de 3g de gordura saturada na porção de 13 ml. Embalagem: tipo Pet plástica, contendo 900 ml , devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | UND | 4.000 |
| 24 | Sal moído iodado ; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg , devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG | 700 |
| 25 | Sardinha em molho de tomate , produto elaborado com sardinhas íntegras, evisceradas, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. Acondicionadas em caixas com 6,25 kg. Latas com 125 g. | UND | 6.000 |
| 26 | Sardinha em óleo comestível , produto elaborado com sardinhas íntegras, evisceradas, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras, conservado em óleo comestível. Acondicionadas em caixas com 6,25 kg. Latas com 125 g. | UND | 6.000 |
| 27 | Suco de caju integral , a base de: água / suco de caju concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Acondicionados em caixas com 12 unidades. Garrafas com 500 ml. | UND | 2.000 |
| 28 | Suco de goiaba integral , a base de: água / suco de goiaba concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Acondicionados em caixas com 12 unidades. Garrafas com 500 ml. | UND | 1.000 |
| 29 | Pimenta do reino , será constituído de pimenta de odor natural, em ótimas condições de conservação, perfeitamente desenvolvidos, de coloração uniforme e com teor de umidade que não exceda de 10% (dez por cento). Moída e Acondicionada em embalagem de 100g. | Pct | 400 |
| 30 | Polpa de frutas sabores variados , com o sabor natural da fruta em embalagens de 500g a 1kg. | KG | 4.000 |
| 31 | Carne bovina (carne de 1ª qualidade), sem osso, resfriada ou congelada; aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas; cheiro e sabor próprio; embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que | KG | 5.000 |



| | | |
|---------------------------------------|---|---|
| | garanta integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega | |
| PRAZO DE ENTREGA: | 05 (cinco) dias úteis , contados do recebimento da Ordem de Fornecimento | |
| LOCAL DE ENTREGA: | Os produtos deverão ser entregues no almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação , de segunda-feira a sexta-feira, no horário de 08:00 às 12:00h e 14:00 às 18:00h . | |
| GARANTIA/ VALIDADE DO PRODUTO: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Prazo de validade do açúcar, arroz, farinha de mandioca e do feijão deverá ser de no mínimo 01 (um) ano, contados da data do recebimento definitivo. 2. Prazo de validade dos demais gêneros alimentícios não perecíveis deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses, contados da data do recebimento definitivo. 3. Os gêneros alimentícios perceíveis deverão ser entregues com prazos de validades apropriados para consumo e armazenamento. | |
| | DATA: | ASSINATURA: |
| | Dom Pedro/MA, 04 de janeiro de 2022 |  Francisco Guthyerrés Lemos Sampaio |