



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD Nº 00265/2024

ÓRGÃO: PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM					
SETOR REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação					
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Lourinalva Correia Coelho				MATRÍCULA: 5516	
E-MAIL: louricoelho14@gmail.com			TELEFONE: (74) 9 9972 - 1134		
OBJETO: Visa aquisição de itens para o fornecimento de kits com Gêneros Alimentícios a serem distribuídos aos alunos Matriculados na Rede Municipal de Ensino, no Município de Senhor do Bonfim-Bahia, exercício 2025, sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação, de acordo com as especificações e condições abaixo elencados. ☐ Serviço não continuado ☐ Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra ☐ Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra ☒ Material de consumo ☐ Material permanente / equipamento					
FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA: ☐ Modalidades da Lei n.º 14.133/2021: (especificar a modalidade) ☒ Pregão (o modo de disputa adotado é o ABERTO OU ABERTO/FECHADO, conforme os critérios definidos no art. 56 da Lei Federal n.º 14.133/21.) ☐ Dispensa/Inexigibilidade ☐ Adesão à IRP (intenção de Registro de Preços) de outro Órgão					
JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO: Tendo em vista o início do ano letivo de 2025, torna imprescindível a aquisição dos gêneros alimentícios para a distribuição de Kits de Gêneros Alimentícios aos alunos matriculados em nossa rede de ensino, visando aumentar o número de matriculados, bem como uma melhor qualidade nutricional e hábitos alimentares saudáveis, atendendo a legislação do PNAE (Programa Nacional da Alimentação Escolar) Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (lei nº 11.947/2009).					
DESCRIÇÃO DAS QUANTIDADES:					
1. LOTE ÚNICO:					
Nº	ITEM	SUB-ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE
01	ARROZ	ARROZ PARBOILIZADO	Características Técnicas: Longo fino, tipo 01, constituído de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas e larvas, mau estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,9 vezes. A embalagem deve ser transparente, atóxico com identificação do produto e peso líquido de 01 kg , acondicionados em embalagens contendo 01 kg. Deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, registro do Ministério de Agricultura, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, procedência, seguindo a Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura . O produto deverá ser transportado de acordo com os preceitos	24.000	Kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM - BAHIA

			técnicos da ANVISA. Validade: Não poderá ser inferior a 120 dias , contados a partir da data de sua entrega.		
02	AÇÚCAR	AÇÚCAR CRISTAL	Características Técnicas: Açúcar cristal, de origem vegetal, constituído por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto sólido apresentando-se sob forma de cristais irregulares de coloração clara e uniforme, com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce, teor de sacarose mínimo de 99,5%, admitindo umidade máxima de 0,1%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado primariamente em pacote plástico atóxico com 01 kg . A embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Deverá seguir a Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses , contados a partir da data de sua entrega.	48.000	Kg
03	BISCOITO	BISCOITO, TIPO CREAM CRACKER	Características Técnicas: Biscoito salgado, tipo Cream Cracker , à base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O produto não deverá conter soja nem quaisquer substâncias corantes artificiais. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Odor: próprio - sabor: próprio - textura: crocante/macia. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagem primária dupla de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 400 ou 350 gramas . Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Unidade de Fornecimento: aixa contendo pacotes do	24.000	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM - BAHIA

			produto (20x400 ou 24x350). Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan; Tupi; Delitte; Supradely		
04	CAFÉ	CAFÉ EM PÓ	Características Técnicas: Café em pó, tradicional, de primeira qualidade, torrado e moído, com certificado de selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC, devendo estar com aspecto homogêneo, isento de odores estranhos e com aroma e sabor característico. Deve ser acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNP. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses , contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 250 gramas. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Torres.	48.000	PCT
05	FEIJÃO	FEIJÃO CARIOQUINHA	Características Técnicas: Tipo carioquinha, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg . Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002. Validade: Prazo mínimo de 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	48.000	KG
06	FLOCOS DE MILHO	FLOCOS DE MILHO TIPO FLOCÃO	Características Técnicas: Flocos de milho amarelo, pré-cozido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá ser de 500 gramas em material plásticos, transparentes, limpos, não violados e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e validade, informação nutricional e peso líquido, seguindo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: não poderá ser	48.000	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM - BAHIA

			inferior a 120 dias , contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas .		
07	LEITE	LEITE EM PÓ	Características Técnicas: Leite, em pó integral , obtido por desidratação do leite de vaca, sem adição de açúcar e soro , apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso, semelhante ao do leite fluido. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 200g do produto , acondicionado em caixa de papelão reforçado de até 20 kg. A embalagem primaria do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água - TPVA máxima individual de 0,77g água/m(2) /dc a 38°C 90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpo-de-prova do material da embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA . Validade: não poderá ser inferior a 08 (oito) meses , contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 200 gramas .	48.000	Kg
08	MACARRÃO	MACARRÃO ESPAGUETE (COM OVOS)	Características Técnicas: tipo espaguete , a base de farinha, com ovos . Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 gramas , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso liquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses , contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas . Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan, Delitte	24.000	PCT



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM - BAHIA

09	ÓLEO	ÓLEO DE SOJA	Características Técnicas: Óleo de soja, comestível, puro, refinado, tipo 1, sem colesterol, rico em vitamina E, obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de vitamina E e 0% de gordura trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo PET de 900ml , transparente, resistente, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis – Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução RDC nº 270 ANVISA. 22/09/2005). Deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Validade: mínimo 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega. Unidade de Fornecimento: PET. equivale a 900 ml.	24.000	UNID
10	PEIXE	SARDINHA EM CONSERVA	Características Técnicas: Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, contendo naturalmente ômega 3, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Deve apresentar cor, odor e sabor característico. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, informação nutricional, número do lote, peso, data fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	48.000	Lata
OBSERVAÇÕES GERAIS (se necessário - condições entrega, pagamento): Devido a limitações de espaço físico no Almoxarifado da Secretaria e dos Almoxarifados das Unidades Escolares, os itens serão adquiridos parceladamente conforme indicado no item 6 deste Estudo. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.					
PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO: O prazo de entrega dos materiais indicados neste Estudo Técnico Preliminar será de 30 (trinta) dias corridos, a partir do envio de solicitação e ordem de compra. O prazo de execução do contrato tem a duração de 12 meses, conforme determinação e condições legais.					
GRAU DE PRIORIDADE: Normal					



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM - BAHIA

MEMBROS RESPONSÁVEIS PELO PLANEJAMENTO, FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DE CONTRATOS:

Responsáveis pelo Planejamento (ETP):	Laícia Rios Lima
Responsável pela Gestão do Contrato:	Cecilia Ferreira
Responsável pela Fiscalização do Contrato:	Daniela Almeida Gonçalves

PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA: Sim, anexo a este processo.

UNIDADE E SERVIDOR RESPONSÁVEL PARA ESCLARECIMENTOS: Secretaria Municipal de Educação

Senhor do Bonfim, Bahia, 20 de setembro de 2024.

Lourinalva Correia Coelho
Secretária de Educação
Secretaria Municipal de Educação