



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD Nº 0115/2024

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: Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar (itens complementares) para compor o cardápio da Merenda Escolar dos Alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Senhor do Bonfim-BA para ano letivo de 2024. ☐ 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: chamada pública ☐ 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 2024, e, considerando que a alimentação escolar é um direito constitucional da educação básica regido pela resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 (lei nº 11.947/2009), faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar visando à garantia no atendimento de forma igualitária e universal aos alunos atendidos por esse município, prezando pela qualidade nutricional e hábitos alimentares saudáveis em cumprimento ao que é proposto pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).			
DESCRIÇÃO DAS QUANTIDADES:			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE
Amendoim (em casca)	Leguminosa capsular, cônica, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; fresca, limpa, coloração. Devem estar isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade.	KG	400
Milho verde (espiga in natura)	De 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com coloração dos grãos amarelo forte, próprio para o consumo cozido, com cascas sãs, sem rupturas, isentos de matérias terrosas, raízes, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Características adicionais: inteiro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação padrão solicitado ou devolver no ato da entrega caso não esteja de acordo. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.	UNID	5.500
Pamonha (de milho verde)	Porções individuais, embaladas na palha com estado higiênico adequado. Ingredientes: milho verde, água, açúcar e sal. Sem conservantes, corantes e outros aditivos. Deverá apresentar sabor, odor e cor característicos da matéria prima principal. Devem estar acondicionados em embalagens atóxicas, a vácuo, pesando 150 gramas a unidade, apresentando rótulo de identificação do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, seguindo as normas da legislação vigente. Forma de fornecimento: Embalagem com 150 gramas. Forma de conservação: Armazenamento em temperatura de congelamento. Obs.: O produto deverá ser entregue nas unidades escolares, respeitando o turno da oferta da alimentação escolar (matutino/vespertino/noturno).	UNID	11.000
Creme de milho (polpa congelada)	Creme de milho verde congelada, produto unitário com 500 gramas, preparado com milhos sãos, limpos e isentos de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis do milho, nem substâncias estranhas a sua composição normal. Deverá apresentar sabor característico da matéria prima principal. Deverá estar acondicionada em embalagens transparentes, atóxicas, devidamente selados, com peso líquido de 500 gramas. Deverá conter rótulo com identificação do produto, peso, data de fabricação e data de validade, além das informações nutricionais. Rendimento: 08 a 10 copos por produto. O prazo de validade deverá ser no máximo de 03 meses a partir da data de entrega. Forma de conservação: Armazenamento em temperatura de congelamento.	UND	2.020
Cominho (em pó)	De boa qualidade, puro, seco, com coloração característica, sem adição de corantes e aditivos químicos. Não deve estar embolorado. Deve ser livre de umidade e isento de matéria terrosa. A embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado	UNID	260

