



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD Nº00054/2025 - SEMUS

ÓRGÃO: PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM											
SETOR REQUISITANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE											
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: RENATA MERCÊS MAIA			DECRETO: Nº 16/2025								
E-MAIL: semus2021.gabinete@gmail.com			TELEFONE: (74) 999620248								
OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios de panificação (pão e bolo) para Casa de Apoio de Salvador que acomoda os pacientes e acompanhantes em regime de Tratamento Fora do Domicílio através da Secretaria de Saúde do Município de Senhor do Bonfim-BA. ☐ 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: Pregão ☒ Pregão (especificar se Pregão próprio ou como partícipe em Pregão de outro Órgão, com o uso do SRP) ☐ Dispensa/Inexigibilidade ☐ Adesão à IRP (intenção de Registro de Preços) de outro Órgão											
JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO: A contratação de prestadora de serviços para fornecimento de gêneros alimentícios de panificação, como pães e bolos, para a Casa de Apoio de Salvador é justificada pela necessidade de atender pacientes e acompanhantes em regime de Tratamento Fora do Domicílio (TFD). Essa Casa de Apoio, vinculada à Secretaria de Saúde do Município de Senhor do Bonfim-BA, desempenha um papel crucial ao oferecer suporte e alimentação adequada aos indivíduos que necessitam de cuidados médicos fora de sua residência. DESCRIÇÃO DAS QUANTIDADES: <table border="1"><thead><tr><th>ITEM</th><th>DESCRIÇÃO</th><th>UNID.</th><th>QUANT.</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>BOLO COMUM CASEIRO SABORES VARIADOS - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), bolo tipo caseiro, inteiro, pesando no mínimo 800 g (oitocentos gramas). Podendo ser nos seguintes sabores: chocolate, ovos, coco, mesclado, formigueiro, leite, laranja, milho, macaxeira, etc. O produto deve apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos, ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo</td><td>UNID.</td><td>1.080</td></tr></tbody></table>				ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	1	BOLO COMUM CASEIRO SABORES VARIADOS - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), bolo tipo caseiro, inteiro, pesando no mínimo 800 g (oitocentos gramas). Podendo ser nos seguintes sabores: chocolate, ovos, coco, mesclado, formigueiro, leite, laranja, milho, macaxeira, etc. O produto deve apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos, ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo	UNID.	1.080
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.								
1	BOLO COMUM CASEIRO SABORES VARIADOS - (SEM COBERTURA E SEM RECHEIO), bolo tipo caseiro, inteiro, pesando no mínimo 800 g (oitocentos gramas). Podendo ser nos seguintes sabores: chocolate, ovos, coco, mesclado, formigueiro, leite, laranja, milho, macaxeira, etc. O produto deve apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabor característicos, ser fresco, firme, íntegro e assado ao ponto. Livres de presença de bolores, e manchas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, devendo	UNID.	1.080								



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

	ser macio, saboroso e sem estar mal assado ou queimado. Isento de impurezas e corpos estranhos. Validade de no máximo 01 dia a partir da data de fabricação. O bolo deve ser acondicionado em embalagem atóxica, transparente, selada, e deve conter prazo de fabricação e validade, os ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. O estabelecimento deve ser certificado e autorizado pela Vigilância Sanitária, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013.		
2	PÃO DE LEITE - (Tipo de cachorro quente). Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservador: propionato de cálcio, melhoradores de farinha: cloreto de amônio, sulfato de cálcio, fosfato monocalcico e ácido ascórbico. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com grumos, dutos, fora do peso, em quantidade inferior à solicitada, amassados e não será permitida a adição de farelos e corantes. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, conforme determina a Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelenta ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas	KG	1.800



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

	escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Produto sujeito a verificação no ato da entrega, prazo de validade de no máximo 6 horas de fabricado, pesando pelo menos 50 gramas por unidade.		
3	PÃO FRANCÊS - composto de farinha de trigo enriquecida, com ferro e ácido fólico, sal, reforçador, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, pesando 50 gramas por unidade devendo estar inteiro e firme. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, prazo de validade de no máximo 6 horas de fabricado e em perfeito estado de conservação, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	KG	1.800

OBSERVAÇÕES GERAIS (se necessário - condições entrega, pagamento):Diariamente

PRAZO DE ENTREGA: O horário de entrega é fixo, sempre às 16h, DIARIAMENTE (incluindo Sábados e Domingos)

VIGÊNCIA ATA/ CONTRATO: 12 (doze) meses/ Iniciando a partir da assinatura da ata de SRP ou contrato.

GRAU DE PRIORIDADE: URGENTE

MEMBROS RESPONSÁVEIS PELO PLANEJAMENTO, FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DE CONTRATOS:

Responsáveis pelo Planejamento (ETP):	Daiana Gonçalves Galvão Decreto nº 225/2025
Responsável pela Gestão do Contrato:	Rosângela Cássia C. Barreto Decreto nº 264/2025
Responsável pela Fiscalização do Contrato:	Andrea Andrade de Souza Decreto nº 232/2025

PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA: Sim, anexo a este processo

UNIDADE E SERVIDOR RESPONSÁVEL PARA ESCLARECIMENTOS: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Senhor do Bonfim, Bahia, 25 de março de 2025.

Renata Mercês Maia
Secretária Municipal de Saúde