



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

INTRODUÇÃO

De acordo com Decreto nº 3.795, art. 22, o Documento de Formalização de Demanda (DFD) é o documento que fundamenta o plano de contratações anual, em que a área requisitante evidencia e detalha a necessidade de contratação.

O decreto supracitado contém as informações mínimas requeridas ao preenchimento do DFD, as quais serão detalhadas nos tópicos a seguir.

1- INFORMAÇÕES GERAIS

1.1- Data prevista para conclusão do processo

A data pretendida para a conclusão do processo é dia 15 de outubro de 2024.

1.2- Descrição sucinta do objeto

Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para preparação da merenda escolar

1.3- Grau de prioridade da compra ou da contratação

Alta.

2- JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1- Justificativa da necessidade da contratação

Aquisição de gêneros alimentícios para manutenção das atividades diárias do preparo da Merenda Escolar das Escolas Municipais de Lagoa Dourada-MG. Considerando que o Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE atende as normas da Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 que preconiza alimentação de qualidade e quantidade suficiente para atender todas as escolas do município e entre outras diretrizes da alimentação saudável contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos educandos. Considerando que a alimentação Escolar será preparada e servida diariamente nas cozinhas das unidades escolares da rede municipal de ensino na zona urbana e rural em atendimento ao cardápio pré-estabelecido suprimindo as necessidades nutricionais preconizadas na



legislação vigente. Considerando o Decreto nº 2842/2020 que regulamenta o uso de pregão na forma eletrônica os autos demonstram que objeto a ser adquirido pela administração se apresenta em consonância com as legislações citadas, de modo que o Temo de Referencia está organizado possibilitando a adoção do critério menor preço por item unitário. Considerando as razões apresentadas em primazia ao interesse público e em atendimento ao Decreto citado acima, fica constatado a modalidade Pregão Eletrônico, pois o objetivo é obter maior número de licitantes e com maior capacidade de atendimento imediato à solicitação, e atendendo o princípio da legalidade, ratifica-se a necessidade de realização de licitação na modalidade e forma citada, vez que a medida busca atender as necessidades administrativas bem como os aspectos legais.

2.2- Indicação de vinculação ou dependência com o objeto de outro documento de formalização de demanda.

Não se aplica.

3- MATERIAIS/SERVIÇOS

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
1	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, PACOTE 5 KG Tipo cristal especial, 1ª qualidade. Sacarose de cana de açúcar aspecto granuloso fino a médio. Não deve apresentar sujidade, livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasito e de detritos animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar; Não deve apresentar umidade, bolor, peso insatisfatório, Embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, deve estar intacta, lacrada com todas as informações necessárias. Data de fabricação e Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PACOTE DE 5 KG	1070
2	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO Alimento achocolatado em pó instantâneo, fonte de vitaminas e minerais, vitaminas D, B1, B2, B6 e B12, ferro e zinco. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: deve estar acondicionado em	PACOTE DE 300G	3000



	pacotes atóxicos, hermeticamente selados, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis, com peso líquido de 300 g cada. Validade não inferior a 6 meses, a contar a partir da data de entrega. Marcas de Referência: Três Corações, Toddy, Garoto, Santa Amália, Apti.		
3	AMIDO DE MILHO Produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g, com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação, lote e registros cabíveis aos produtos. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UNIDADE DE 500G	300
4	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 Características técnicas: classe: polido, longo, fino, tipo I, beneficiado, com no mínimo 90% de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6 mm após o polimento. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Livre de sujidades, parasitas e larvas. O produto não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, casacas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranha ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O rendimento após o cozimento deve ser no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico, resistentes, termossoldada, embalagem secundária de fardos de 30 kg de plástico reforçado. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega (conforme resolução ANVISA Nº12/78).	PACOTE DE 5 KG	4000
5	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM PORTUGUÊS		220



	Acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com acidez máxima de 0,5%, 100% Oliva (sem adição de óleo), Ingredientes: Azeite de Oliva Extra Virgem, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. .Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	UNIDADE DE 500 ML	
6	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE Sabor Leite, pacote com 400g, produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, creme de milho ou fécula de mandioca, carbonato de cálcio, sal, leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante	UNIDADE DE 400G	1280
7	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER Crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem plástica de polietileno, fechados e intactos, com data de fabricação recente, com dupla proteção, com 400g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE DE 400G	280
8	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA Biscoito doce tipo maisena, embalagem de 400 gramas, de boa qualidade, sabor característico, inteiros. Embalagem, rótulo e informações nutricionais de acordo com legislação vigente e visíveis. Embalado em pacote resistente de plástico, sem rasgos e sujidades. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE DE 400G	600
9	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO Tipo 1, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	UNIDADE DE 500G	1400



	Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
10	COCO RALADO Coco ralado, sem adição de açúcar, a base de polpa de coco desidratado. Deverá ser procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca, parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UNIDADE DE 100G	200
11	EXTRATO DE TOMATE, 850g Primeira qualidade, Preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, puro e concentrado, sem aromatizantes, sem corantes artificiais e sem conservantes, embalagem de 860g. Com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação, lote e registros conforme ANVISA. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18. O produto não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de latas adequadas de 850 gramas e embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. As latas não poderão estar amassadas, enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 32 (Normas Técnicas para Extrato de Tomate - Decreto 12.486 de 20/10/78). Validade mínima de 12 meses.	UNIDADE DE 850G	1500
12	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA Grupo seca, Classe fina, Tipo 1, baixa acidez, branca, em embalagem polietileno atóxico, pacote de 1 KG, resistente, termossoldado, embalagem limpa, não violada. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e informações nutricionais, o conteúdo deve estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, não deve ter manchas de	PACOTE DE 1 KG	1500



	cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
13	FARINHA DE MILHO Tipo biju, flocada, flocos grandes, de 1ª qualidade, amarela, sem sal. Embalada em plástico atóxico de 500g transparente, incolor e selado. Isenta de mofo, bolores, fungos e larvas, livre de sujidades e odores estranhos e substâncias nocivas. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote.	PACOTE DE 500G	800
14	FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL COM FERMENTO Tipo 1, COM FERMENTO, pacote de 1 kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno, produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Na embalagem deve constar prazo de validade, identificação, data de fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega, com registro no Ministério da Agricultura.	PACOTE DE 1 KG	2000
15	FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL SEM FERMENTO Tipo 1, SEM FERMENTO, pacote de 1 Kg, produto obtido do trigo moído, limpo, livre de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino branco, cheiro e sabor próprio Especial, sem fermento, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Embalagem plástica de polietileno, transparente/atóxico ou de papel original de fábrica. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, com registro no Ministério da Agricultura.	PACOTE DE 1 KG	740
16	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	UNIDADE DE 250G	120



	Embalagem bem fechada e intacta. Sabor, cor, odor e aspectos característicos, embalagem de 250g, contendo como Ingredientes: Amido de Milho Geneticamente Modificado, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Sódio e Carbonato de Cálcio , pó fino de coloração branca, odor característico, com identificação do fornecedor, Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega do produto, registros conforme ANVISA.		
17	FEIJÃO CARIOCA Tipo 1 (1ª qualidade), pacote de 1 KG, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, mesma coloração, sem caruncho, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga, sem estar murcho, velho ou mofado, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PACOTE DE 1 KG	3000
18	FUBÁ Fubá moído de pedra, obtido pela moagem do grão de milho, não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem plástica, indelével, atóxica, resistente, termos soldada, com peso aproximado de 1 Kg e validade de 180 dias.	PACOTE DE 1 KG	520
19	LEITE LIQUIDO LONGA VIDA INTEGRAL SEM LACTOSE Leite de vaca, sem adulterações, com teor reduzido de lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra-alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. Deve ser oriundo de estocagem correta: sem umidade e danos na embalagem. Observar que a empresa fabricante não tenha sido envolvida em fraudes nos últimos 24 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de	UNIDADE DE 1000 ML	250



	identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Com validade mínima de 4 meses, a partir da data de entrega do produto.		
20	LEITE DE SOJA FLUIDO LONGA VIDA Leite de Soja fluido original, pronto para beber, composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetra Pack que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Ingredientes: Extrato de soja, água, açúcar, vitaminas (C, E, B2, B6, A, ácido fólico, D e B12) e minerais (cálcio e zinco), sal, estabilizantes goma gelana, citrato trissódico e goma xantana, aromatizante e emulsificante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem: acondicionado em caixa acartonada e aluminizada, contendo 1 litro. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega.	UNIDADE DE 1000 ML	100
21	LEITE EM PÓ INTEGRAL De boa qualidade, embalagem aluminizada de 400G, ingredientes leite integral. Não contem glúten, com valor energético médio de 100 a 140 kcal e valor proteico de 6 a 8g por porção de 26g. A embalagem deve conter informações quanto á: quantidade do produto; rendimento, modo de preparo, data de fabricação; prazo de validade; Registro no Órgão competente (SIF); composição nutricional. Características físicas e de embalagem inalteradas.	PACOTE DE 400G	6000
22	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE Leite em pó integral ou semidesnatado, zero lactose, para dietas com restrição a lactose, Acondicionado em embalagem de polietileno tereftalato metalizado, hermeticamente fechado, com peso liquido mínimo de 300g. De origem animal. Embalagem e rótulo nutricional de acordo com legislação vigente e visível. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo rendimento, prazo de validade e número de lote. Registro no Órgão	UNIDADE DE 300G	200



	competente (SIF).Validade mínima de 6 meses da data de entrega.		
23	MANTEIGA COM SAL Pote de 500g, alimento constituído a partir de creme de leite pasteurizado, com adição de sal. O produto deverá apresentar forma cremosa à temperatura ambiente, cor amarelo claro, sem manchas ou pontos de outra coloração, sabor e odor suave, característico do produto, sem odor ou sabor estranho. Deverá ser armazenado sob refrigeração com temperatura máxima de 5° C. Ausência de insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; outros animais vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos; parasitos; excrementos de insetos e ou de outros animais; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes, que podem causar lesões no consumidor. (Conforme Resolução ANVISA RDC 175 de 08/07/2003). Composição aproximada por 100g: Valor calórico total mínimo: 720 kcal, Lipídios totais mínimos: 80%. Umidade – teor máximo: 18%. Cloreto de sódio – teor máximo: 3% Resolução 4 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento – 08/06/2000. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável, anotados no formato próprio da língua portuguesa: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Data de fabricação e vencimento (dia, mês e ano); Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; Sigla e no de registro em vigência no órgão competente.	UNIDADE DE 500G	1120
24	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500G Massa com ovos, Nº 8, cor amarela, produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, enriquecida com ferro e ácido fólico, da semolina ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas, deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto deverá ter a designação “Com Ovos” (com no mínimo 3 ovos por quilo). O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à	UNIDADE DE 500 G	6000



	pressão dos dedos. O produto ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso o fermentado. A "performance" do produto durante sua cocção e apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e um bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não deve apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 500 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
25	MACARRÃO TIPO PENNE Macarrão tipo penne, massa com ovos, embalagem de 500 g. fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosa e parasitos, embalagem plástica resistente e transparente, deve constar data de fabricação e prazo de validade dentro do limite de 40% do prazo total.	UNIDADE DE 500G	1000
26	MACARRÃO PARAFUSO Macarrão parafuso, massa sêmola, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosa e parasitos, pacote de 500 G, embalagem plástica resistente e transparente, deve constar data de fabricação e prazo de validade dentro do limite de 10% do prazo total.	UNIDADE DE 500G	1200
27	MACARRÃO TIPO LETRINHAS Macarrão tipo letrinhas, massa de ovos,, massa enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosa e parasitos, pacote de 500 G, embalagem plástica	UNIDADE DE 500 G	1000



	resistente e transparente, deve constar data de fabricação e prazo de validade dentro do limite de 10% do prazo total.		
28	MARGARINA CREMOSA COM SAL Embalagem de 500G, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, 80% de lipídios, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas; 0% de gordura trans. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, em potes de polipropileno, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Ingredientes: Óleos Vegetais Líquidos e Interesterificados, Água, Sal (Cloreto de Sódio), Soro de Leite em Pó, Leite em Pó Desnatado, Vitaminas B (B6, B1 e B12), Vitamina A, selênio de sódio (Selênio), Estabilizantes: Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Lecitina de Soja, Conservadores: Sorbato de Potássio e Benzoato de Sódio, Antioxidantes: TBHQ, EDTA CÁLCIO DISSODICO e BHT, Acidulante: Ácido Cítrico, Aromatizante: Aroma Idêntico ao Natural, Corantes: Urucum, Beta Caroteno e Cúrcuma. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Qqualy.	UNIDADE DE 500 G	1000
29	ÓLEO DE SOJA Óleo de soja refinado, tipo 1, comestível, vegetal de soja, puro, sem colesterol, rico em vitamina E, alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solventes, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Ingredientes: Óleo de soja refinado e antioxidantes TBHQ e ácido cítrico. Não contém glúten. O produto 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. Embalagem: Frasco plástico atóxico, resistente e transparente, com tampa, capacidade de volume para 900 ml, contendo, na própria embalagem, as seguintes	UNIDADE DE 900ML	5000



	informações: Nome completo do alimento e tipo; Marca; Lote, data de fabricação e vencimento ou data de validade (dia, mês e ano), anotados no formato próprio da língua portuguesa; Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; Sigla e número de registro em vigência no órgão competente.		
30	POLVILHO TIPO AZEDO Fécula tipo 1, coloração branca, isento de sujidades, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo 1000g, contendo identificação do produto e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Com validade mínima de 9 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE DE 1 KG	500
31	SAL REFINADO Produto refinado, de mesa, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, cor branca, odor inodoro, sabor característico (salino). Embalagem em plástico de polietileno, intacta, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	PACOTE DE 1 KG	1200
32	SUCO CONCENTRADO SABOR ABACAXI Composto líquido extraído pelo esmagamento do líquido, qualidade pasteurizado obtido da polpa da fruta madura, submetido a processo tecnológico adequado, isento de fragmentos das partes não comestíveis, com aspecto em cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em garrafas de 500 ml cada tendo necessariamente os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado, integral (não fermentada, não alcoólica, sem adição de açúcar, não diluída, obtida pela parte comestível do abacaxi, através de processo tecnológico adequado. Conservadores: benzoato de sódio e metabissulfito de sódio, acidulante: ácido cítrico). Embalagem: Garrafa PET com tampa rosqueável,	UNIDADE DE 500 ML	4000



	com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade e quantidade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		
33	TRIGO PARA QUIBE Ingredientes: grãos limpos processados. Pacote de 500g, contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, embalados em sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, acondicionado em fardos lacrados. Devera apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	PACOTE DE 500G	1000
34	VINAGRE Primeira qualidade, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, deve conter entre 4% e 6% de ácido acético, e 1% v/v o teor alcoólico máximo do vinagre. Acondicionado em frasco plástico com 750 ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem	UNIDADE DE 750 ML	120

4- IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEIS

Área Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Secretaria Municipal de Educação

Responsável pela demanda e gestor do contrato: Solange de Fátima Pereira dos Santos

Cargo/Função: Secretária Municipal de Educação

Fiscal administrativo: Alessandra Lommez de Resende

Cargo/Função: Nutricionista

Fiscal Técnico: Cláudia Maria de Resende

Cargo/Função: Técnico em Saúde



**PREFEITURA MUNICIPAL
DE LAGOA DOURADA/MG**

Solange de Fátima Pereira dos Santos

Secretária Municipal de Educação