



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Órgão: Fundo Municipal da Educação de São João do Oeste/SC

Setor requisitante (Unidade/Setor/Departamento): Secretaria de Educação, Cultura e Esportes

Responsável pela Demanda: Tamara Cristina Melz

Matrícula: 1577

E-mail: nutri@saojoao.sc.gov.br

Telefone: (49) 3195-2010

1. Objeto: Aquisição de merenda escolar.

2. Justificativa da necessidade da contratação: A contratação é essencial para garantir a oferta contínua, adequada, equilibrada e segura da alimentação escolar aos estudantes da Rede Municipal de Ensino, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009, a Resolução FNDE nº 06/2020 e os arts. 6º e 208 da Constituição Federal. A merenda escolar possui caráter suplementar e educativo, contribuindo para o rendimento, a permanência e a assiduidade dos alunos, sendo, para muitos, uma das principais refeições do dia. Para tanto, a Secretaria de Educação deve assegurar a aquisição regular de insumos variados e de qualidade, conforme critérios técnicos e nutricionais definidos pelo PNAE, considerando a diversidade de gêneros alimentícios, suas especificidades de conservação, transporte e validade. A ausência de abastecimento adequado comprometeria a rotina escolar e o bem-estar nutricional e cognitivo dos estudantes, razão pela qual a contratação se justifica sob os aspectos técnico, nutricional, social, educacional e operacional, sendo indispensável ao cumprimento das obrigações legais do Município.

3. Descrições e quantidades:

Item	Descrição/ Especificação	Tipo do Item	Subitem	Unidade de Medida	Quant.
1	AÇAFRÃO EM PÓ: Condimento calorífico em pó de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem de 30g.	Material	Consumo	Un	80



2	ALFACE CRESPA: Primeira qualidade, folhas íntegras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos, transparente, de primeiro uso. Embalado individualmente.	Material	Consumo	Un	450
3	ALFACE ROXA: Primeira qualidade, folhas íntegras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos, transparente, de primeiro uso. Embalado individualmente.	Material	Consumo	Un	150
4	AMEIXA PRETA: Peso da unidade entre 70 e 100g, de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	Material	Consumo	Kg	70
5	AMEIXA VERMELHA: Peso da unidade entre 70 e 100g, de 1ª qualidade, fruta firme,	Material	Consumo	Kg	70



	aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos por eles provocados. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.				
6	BATATA SALSA TIPO MANDIOQUINHA: De 1ª qualidade, tubérculo in natura, tipo batata, espécie salsa. Limpa, firme, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, sem lesões provocadas por insetos, doenças e ação mecânica, devem ser integras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem podridão ou partes murchas, sem deformações, sem raízes lenhosas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Material	Consumo	Kg	500
7	BEBIDA VEGETAL DE AVEIA: sem adição de açúcares ou adoçantes, sem lactose,	Material	Consumo	Un	100



	sem glúten, sem soja e sem oleaginosas. Indicado para APLV (alergia à proteína do leite de vaca). Deverá ser entregue em embalagens cartonadas, tipo longa vida, contendo um litro. Devidamente registrada e rotulada. Validade mínima na entrega de 4 meses. Embalagem de 200g.				
8	CARNE BOVINA PURA CORTADA EM CUBOS PEQUENOS: congelada, sem osso, coloração vermelho vivo, sem tempero, não pegajoso, isento de vestígios de descongelamento, excesso de gorduras, cartilagens, aponeurose e nervos. Não serão aceitas aparas, iscas ou retalhos. Devidamente selada. Conter na embalagem de identificação do produto: peso, prazo de validade, carimbos oficiais de selo competente de órgãos de fiscalização. Acondicionada em embalagens 01 kg. Validade mínima de 90 dias, a contar de entrega. Valor de kg.	Material	Consumo	Kg	1000
9	CAQUI: de 1ª qualidade, fruta firme, aroma e cor, típicos da variedade, sem machucados internos ou externos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Devem ser frescas, abrigadas dos raios solares, estarem livres de insetos, parasitas, larvas e enfermidades, assim como de danos	Material	Consumo	Kg	70



	por eles provocados. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.				
10	CREME DE LEITE *sem lactose*: UHT, com no mínimo 15% de gordura. embalagem cartonada tipo tetrapack contendo 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sim, sie ou sif.	Material	Consumo	Un	300
11	CREME DE LEITE UHT: contendo 200g. Creme de leite leve uht, com no mínimo 15% de gordura. Embalagem cartonada tipo tetrapack contendo 200g. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sim, sie ou sif.	Material	Consumo	Un	600
12	CREME DE AVEIA: sem adição de açúcares ou adoçantes, sem lactose, sem glúten, sabor neutro. Indicado para APLV (alergia à proteína do leite de vaca). Deverá ser entregue em embalagens cartonadas, tipo longa vida, contendo no mínimo 200g.	Material	Consumo	Un	100



	Devidamente registrada e rotulada. Validade mínima na entrega de 4 meses.				
13	COUVE CHINESA: De primeira qualidade, colhida recentemente, folhas de coloração verde, maturação adequada para o consumo, fresco, tamanho uniforme, isenta de folhas murchas, danificadas ou amarelas. cor, sabor e odor característico. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica. livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, matéria terrosa ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.	Material	Consumo	Kg	100
14	COUVE FOLHA: de primeira qualidade, folhas íntegras, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriado para alimentos, transparente, de primeiro uso. Embalado individualmente. Maço de no mínimo, 150g.	Material	Consumo	Un	50
15	DOCE DE LEITE SEM LACTOSE: A embalagem deve apresentar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deve possuir data de fabricação e validade mínima de 90 dias a partir do recebimento. A embalagem deve ser hermeticamente fechada e estar de acordo	Material	Consumo	Un	30



	com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 350 a 400g.				
16	DOCE DE LEITE: A embalagem deve apresentar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Não será aceito doce cremoso com leite ou sabor leite, sem adição de amido. Deve possuir data de fabricação e validade mínima de 90 dias a partir do recebimento. Acondicionado em embalagem de no mínimo 350 gramas.	Material	Consumo	Un	100
17	ESSÊNCIA DE BAUNILHA: Frasco com no mínimo 30 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e qualidade do produto. Não deverá conter substâncias estranhas a sua composição, cheiro a mofo e sabor amargo. Validade de no mínimo 6 meses, contando a partir da data de entrega.	Material	Consumo	Un	50
18	ERVA DOCE: Semente inteira, in natura, desidratada, boa qualidade. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 15 gramas.	Material	Consumo	Un	50
19	FARINHA DE AVEIA: A embalagem deve estar devidamente lacrada, intacta, não deve estar amassada ou rasgada, dentro do prazo de validade. Deve apresentar coloração clara e	Material	Consumo	Un	30



	solta, ou seja, sem sinais de umidade e sujidades, livre de insetos, fungos e matéria terrosa. A embalagem deve conter: lote, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificação exigidas na legislação. Sem glúten. Embalagem contendo no mínimo 170 gramas do produto.				
20	FARINHA DE ARROZ: sem glúten (para dieta de celíacos), sabor neutro. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente de 1 kg, tendo em seu rotulo identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.	Material	Consumo	Un	30
21	FIGADO BOVINO CONGELADO: Sem pele. Devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso). Cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto e que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. O corte deverá	Material	Consumo	Kg	300



	estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. Deverá ser embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com peso de 1 kg. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do corte, procedência, data de fabricação e validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF/SIE ou SIM. Não deve ser embalado a vácuo.				
22	GELATINA INCOLOR: Sem sabor, sem açúcar e odor característicos. Isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem de 24 gramas (12g cada envelope). Validade: prazo mínimo de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Material	Consumo	Un	30
23	GOIABA VERMELHA: in natura, de primeira qualidade e coloração uniforme, com polpa firme e intacta devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com ausência de sujidades e parasitos. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Material	Consumo	Kg	100
24	IOGURTE ZERO LACTOSE: líquido, sabores ameixa, coco, morango, pêssego, salada de frutas. Não deverá conter corantes.	Material	Consumo	Un	300



	Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Deverá ter identificação de órgão de inspeção sanitária. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega do produto. Obs.: não será aceito bebida láctea. Embalagem de no mínimo 1000ml.				
25	INHAME: Fresco, in natura, compacto, firme, tipo branco, formato ovalado, polpa intacta, com coloração branca. Tamanho médio/grande, sem brotos, isento de sujidades, bolor e defeitos aparentes de ferimentos, podridão, deformação grave e passado. Com casca com textura rugosa na cor castanho clara com faixas horizontais. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, sem resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, estar em ótimas condições de consumo.	Material	Consumo	Kg	200
26	KIWI: De primeira qualidade. Deve apresentar as características dos cultivares bem definidas. estarem fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria e uniforme. Livre de danos mecânicos ou pragas e doenças. Produto deve estar em ótimo estado de maturação, não deve ser recebido muito maduro. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Material	Consumo	Kg	100



27	LEITE DE COCO: Produto líquido consistente com cor, aroma e sabor característico. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem plástica de 500 ml.	Material	Consumo	Un	200
28	LINGUIÇA MISTA- SPRITWURST. Carne de pernil, sem adição de pimenta. Embutido de carne suína e bovina defumada. Isento de vestidos de descongelamento, aditivos ou substâncias estranhas do produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais, físicas, químicas e organolépticas. Isentas de sujidade ou ações de micro-organismos. Devidamente seladas. Conter na embalagem de identificação do produto: peso, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem contendo 5 unidades pesando entre 475 e 500g. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	Material	Consumo	Kg	100
29	MANTEIGA COM SAL: ZERO LACTOSE, sem corantes. Isento de gordura vegetal hidrogenada e de gordura trans. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de, no mínimo, 200g.	Material	Consumo	Un	200



30	MACARRÃO DE ARROZ: Sem ovos, tipo penne ou parafuso: sem ovos, e sem leite. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Livre de insetos e fungos. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem de 500 g. Na data de entrega o produto deve dispor de no mínimo 6 meses de validade.	Material	Consumo	Un	100
31	MASSA PARA PASTEL: tipo caseira, medindo entre 14 e 15 cm. Embalagem com no mínimo 500 gramas e 15 unidade médias em cada pacote. Contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 02 meses, contada a partir da data de entrega.	Material	Consumo	Un	500
32	MASSA PARA PASTEL: tipo caseira, medindo entre 11 e 12 cm. Embalagem com no mínimo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, marca, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no	Material	Consumo	Un	200



	mínimo 02 meses, contada a partir da data de entrega.				
33	MASSA PARA LASANHA: seca, de boa qualidade, do tipo direto ao forno. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Embalagem de 500g. Com rotulagem e informações nutricionais de acordo com a legislação vigente. Produto com prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega.	Material	Consumo	Un	300
34	NOZ MOSCADA INTEIRA (Bola/Grão): Embalagem com identificação do fabricante e do produto (fabricação e validade). Aspecto: grão com cor e odor característico. Embalagem com 2 unidades. Validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Material	Consumo	Un	80
35	NATA ZERO LACTOSE: Refrigerada. Inspeccionada. Isenta de glúten. Isenta de gordura vegetal hidrogenada e de gorduras trans. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característicos, livre de sujidades e substâncias nocivas. Data de validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega do produto. Embalagem de, no mínimo, 200g.	Material	Consumo	Un	200



36	PERA NACIONAL: A fruta deve ser fresca, madura, aroma e cor da espécie. apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	Material	Consumo	Kg	200
37	PEPINO: In natura, com frutos em desenvolvimento adequado para utilização em saladas. Livre de pragas, doenças e contaminantes físicos ou químicos. Entregues em embalagens especiais para alimentos, atóxica.	Material	Consumo	Kg	200
38	POLVILHO DOCE. Ingredientes: fécula de mandioca. Isento de matérias primas estranhas e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 500g.	Material	Consumo	Un	400
39	QUEIJO MUSSARELA SEM LACTOSE. Isento de gordura vegetal hidrogenada e	Material	Consumo	Un	320



	gorduras trans. Inspeccionado. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega do produto. Embalagem de, no mínimo, 150g.				
40	REQUEIJÃO ZERO LACTOSE: Sabor natural, resfriado, não congelado, embalagem íntegra e inviolada. Unidade contendo entre 180g e 200g, pote/copo. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/dipoa e carimbo de inspeção do sim, sie ou sif. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega.	Material	Consumo	Un	200
41	TEMPERO VERDE: Composto de cebolinha e salsa, de colheita recente, com folhas lisas, firmes, viçosas de cor verde brilhante, livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos. Entregues em embalagens especiais para alimentos, atóxica. 200 g cada maço/ unidade.	Material	Consumo	Un	100
42	UVA BRANCA sem semente: De primeira qualidade, íntegral, grãos graúdos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Material	Consumo	Kg	100



43	UVA tipo colonial: De primeira qualidade, integral, grãos graúdos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, ter aroma e cor da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem apropriada para alimentos.	Material	Consumo	Kg	180
44	CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE: proveniente de cortes bovinos de primeira, tipo patinho, obtida por moagem média, apresentando aspecto característico de carne moída, com grânulos visíveis e soltos, não sendo permitida textura pastosa ou excessivamente compactada. Produto isento de aponeuroses, cartilagens, nervos, sebo, tendões, coágulos, linfonodos, fragmentos ósseos, materiais estranhos e sujidades. Teor máximo de gordura de 15%. Produto com odor, cor e aspecto característicos de carne bovina fresca, sem odor forte ou características semelhantes a miúdos. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM, conforme legislação vigente, e ser entregue congelado, em embalagens íntegras de 500 g, acondicionadas a vácuo, devidamente seladas, sem presença de perfurações, vazamentos ou acúmulo de ar no interior da embalagem, contendo rótulo impresso ou etiqueta adesiva com todas as informações obrigatórias previstas na legislação sanitária	Material	Consumo	Kg	2500



vigente. A entrega deverá ser realizada em veículo refrigerado, garantindo a manutenção da temperatura adequada de conservação durante todo o transporte.				
---	--	--	--	--

4. Grau de prioridade da compra: Médio

5. Estimativa de valor: Considerando a vigência de contratação de grande vulto sobre o objeto, estima-se o valor de R\$ 250.000,00 (duzentos e cinquenta mil reais) para esta licitação complementar. Ressalta-se que este montante possui caráter estritamente estimativo e será refinado após a conclusão da pesquisa de diretrizes de mercado e a obtenção das cotações formais.

6. Prazo de entrega/ execução: O prazo máximo para a entrega do objeto desta licitação será de 10 (dez) dias úteis a contar da emissão da solicitação de fornecimento.

7. Local e horário da entrega/execução: Os alimentos deverão ser fornecidos de forma parcelada conforme cronograma expedido pela Secretaria da Educação, nas Escolas Municipais: Escola de Ensino Rural Ministro Luis Galloti, Escola de Ensino Infantil Chapeuzinho Amarelo (localizadas na linha Beato Roque, interior de São João do Oeste), Centro Educacional Cristo Rei, Escola de Ensino Infantil Amor Perfeito (localizadas na linha Cristo Rei, interior de São João do Oeste), Centro Educacional São João do Oeste (localizada na Rua Encantado, 353, Centro de São João do oeste), Creche Kinder Haus (localizada na Rua Medianeira, 575, Centro de São João do Oeste), Escola de Ensino Infantil Jesus Menino (localizada na Rua do Imigrante, 50, Centro de São João do Oeste) e APAE (Rua Imigrante, 80, Centro de São João do Oeste) em dias e horários definidos pela Secretaria da Educação, sem custos adicionais ao erário público.

8. Vinculado ou dependente da contratação de outro Documento de Formalização de Demanda:
Não

9. Indicação do fiscal do contrato ou servidor que fará a liquidação da despesa: Tamara Cristina Melz, Nutricionista.

São João do Oeste, 12 de maio de 2026.



Tamara Cristina Melz

Matrícula nº 1577