



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

Compras, Licitações e Acompanhamento de Contratos

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

INTRODUÇÃO

De acordo com o inciso VII do art. 12º da Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, 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;

Adicionalmente, o Decreto Municipal nº 15.833 de 23 de Novembro de 2023, especificam as informações mínimas requeridas ao preenchimento do DFD no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC), as quais serão detalhadas nos tópicos a seguir.

PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE

1- INFORMAÇÕES GERAIS

1.1- Descrição sucinta do objeto

Aquisição de carnes bovina, frango e suíno para composição da alimentação escolar, de forma contínua.

1.2- Data prevista para conclusão do processo de aquisição / contratação

Previsão para conclusão do processo será de no máximo 90 (noventa) dias.

1.3- Grau de prioridade do Plano de Compras

ALTA

1.3.1- Justificativa:

Considerando que há necessidade do produto, levando em conta que a validade da ata de registro de preços está para 17 de novembro de 2024.

2- JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1- Justificativa da necessidade da contratação

Na Secretaria Municipal de Educação, o uso de carne bovina, frango e suíno, se justifica, tendo em vista que aquisição em tela viabiliza o atendimento do que dispõe a Constituição Federal, especialmente em seu artigo 208, inciso VI, o qual estabelece que o dever do Estado perante a Educação se efetiva mediante a garantia do atendimento ao



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

Compras, Licitações e Acompanhamento de Contratos

educando, em todas as etapas de aprendizagem, inclusive acerca da alimentação deles.

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que envolve a garantia ao acesso permanente e regular, de forma socialmente justa, a uma prática alimentar adequada aos aspectos biológicos e sociais do indivíduo e que deve estar em acordo com as necessidades alimentares especiais.

Ser referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; harmônica em qualidade e quantidade atendendo aos princípios da variedade, equilíbrio e moderação.

A Emenda Constitucional nº 64, aprovada em 2010, introduziu no artigo 6 da Constituição Federal, a alimentação como direito (Brasil, 1990).

Nesse sentido, o Estado Brasileiro publicou a Lei nº 11.346/20006 - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006a) e o Decreto 7.272/2010 - Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006b).

A Lei e o Decreto apresentam, entre as suas bases diretivas, o fortalecimento das ações de alimentação e nutrição, objetivando atuar no combate à fome, à pobreza e a promoção de alimentação adequada e saudável.

Para composição do cardápio da Alimentação Escolar aos alunos atendidos pelo Município, no que tange a oferta de alimentação escolar.

Junto à Secretaria Municipal de Educação os componentes alimentícios solicitados serão utilizados para composição da alimentação escolar da rede municipal estimando um total de 35.252 alunos, sendo aproximadamente 28.914 refeições/dia em Creches (04 meses a 4 anos), 14.651 refeições/dia da Educação Infantil e 24.000 refeições/dia do Ensino Fundamental, junto às unidades inseridas no perímetro municipal, em atendimento ao Programa Municipal de Alimentação Escolar, bem como à Lei Federal 11.947/09 e Resoluções do FNDE acerca da matéria.

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

Não há vinculação.

Data	Revisão	Descrição	Autor
	1.0		

3- MATERIAIS/SERVIÇOS

3.1 – Quantitativo estimativo:

O quantitativo abaixo mencionado foi mensurado levando em consideração o consumo estimado suficiente ao atendimento da demanda, devidamente ponderado em históricos anteriores respeitando uma margem de suportar em eventual aumento de demanda.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

Compras, Licitações e Acompanhamento de Contratos

ITEM	GRUPO 01 MATERIAL	CARNE BOVINA DESCRIÇÃO	UNID ADE	QUANTID ADE
01	Carne bovina patinho em tiras - IQF	Produto obtido através do corte patinho, de boa qualidade, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, provenientes de animais sadios, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal. A carne deverá ser proveniente de espécie bovina, submetidas ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Características: A carne bovina em tiras deve ser isenta de osso, gordura aparente, cartilagem, sebo e aponevroses, contendo no máximo 5 % de gordura, manipulada sob rígidas condições de higiene. Não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá ser congelada no sistema IQF e transportada à temperatura de -18°C ou inferior, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas conforme Portaria CVS 5, DE 09/04/2012. A carne deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C ou ultrarrápido. Para o peso líquido descongelado do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 248 de 17/07/2008. Embalagem Primária: deverá possuir embalagem plástica flexível, atóxico, resistente, 100% transparente, incolor e lacrado, devidamente identificados de acordo com a legislação vigente – Peso: pacotes com aproximadamente de 01 a 5 Kg. O produto deve apresentar SIF. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	Kg	123.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

Compras, Licitações e Acompanhamento de Contratos

		Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa de produto (tipo de carne), data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenagem e número de registro do produto no órgão competente. Validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e validade mínima de 6 meses na entrega.		
02	Carne bovina patinho moída - IQF	Produto obtido através do corte Patinho, moído, de boa qualidade, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, provenientes de animais sadios, machos, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal. A carne deverá ser proveniente de espécie bovina, submetidas ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Características: A carne moída deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses e tendões, coágulos, nódulos linfáticos devendo ser manipulada sob rígidas condições de higiene. Não será permitida a obtenção de produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação. Deverá se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá ser congelada no sistema IQF e transportada à temperatura de -18°C ou inferior, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também as características físico-químicas, microbiológicas e	Kg	114.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

Compras, Licitações e Acompanhamento de Contratos

		microscópicas, conforme Portaria CVS 05, DE 09/04/2013. A carne deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C ou ultrarrápido. Para o peso líquido descongelado do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 248 de 17/07/2008. Embalagem Primária: deverá ser embalagens plasticas atóxico, flexível, resistente, 100% transparente e incolor, devidamente identificados de acordo com a legislação vigente – Peso: pacotes de 01 a 5kg. O produto deve apresentar SIF. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa de produto (tipo de carne), data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenagem e número de registro do produto no órgão competente. Validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e validade mínima de 6 meses na entrega.		
03	Carne bovina patinho em cubos - IQF	Carne bovina em cubos, obtida exclusivamente do corte patinho, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual. Características: O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, de aponevroses, tendões, coágulos e nodulos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e	Kg	40.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

Compras, Licitações e Acompanhamento de Contratos

		nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação. Devera se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá ser congelada no sistema IQF e transportada à temperatura de -18°C ou inferior, em condições que preservem 40.000 KG 35 tanto as características do alimento congelado, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas conforme Portaria CVS 5, de 09/04/2012. A carne deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C ou ultrarrápido. Para o peso líquido descongelado do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 248 de 17/07/2008. Embalagem primária: deverá possuir embalagem plástica flexível, atóxico, resistente, 100% transparente, incolor e lacrado, devidamente identificados de acordo com a legislação vigente. Peso: pacotes com aproximadamente de 01 a 5 Kg O produto deve apresentar SIF. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa de produto (tipo de carne), data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenagem e número de registro do produto no órgão competente. Validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e validade mínima de 6 meses na entrega		
	GRUPO 02	AVES		
01	Peito de frango em cubos, congelado IQF	Carne de frango (peito de frango), congelada sem osso e sem pele, cortada em cubos. A carne de frango deverá ser submetida ao congelamento	Kg	260.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

Compras, Licitações e Acompanhamento de Contratos

		com tecnologia IQF para congelamento individual. Características: A carne de frango em cubos deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Sem temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Deverá ser congelada no sistema IQF e transportada à temperatura de -18°C ou inferior, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, conforme Portaria CVS 05, DE 09/04/2013. Embalagem Primária: o produto deve ser embalado em plástico, transparente, resistente, atóxico, flexível, 100% transparente e incolor devidamente identificados de acordo com a legislação vigente, em pacotes de 1 a 5 kg. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa de produto (tipo de carne), data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenagem e número de registro do produto no órgão competente. Validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e validade mínima de 6 meses na entrega.		
--	--	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

Compras, Licitações e Acompanhamento de Contratos

02	Frango em coxa e sobrecoxa desossado - IQF	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa, congelada sem pele, sem osso, sem adição de sal, sem temperos e sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango. Características: Coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele, sem adição de sal, sem temperos e sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, com no máximo 5% de gordura e cartilagens; manipulada em condições higiênicas; provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Deverá ser congelada no sistema IQF e transportada à temperatura de -18°C ou inferior, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, conforme Portaria CVS 05, DE 09/04/2013. A carne deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C ou ultrarrápido. Para o peso líquido descongelado do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 248, de 17/07/2008. Embalagem Primária: o produto deverá possuir embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, 100% transparente e incolor, em pacotes de 01 kg a 05 kg por pacote. Deve apresentar SIF. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa de produto (tipo de carne), data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenagem e número de registro	Kg	100.000
----	--	--	----	---------



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

Compras, Licitações e Acompanhamento de Contratos

		do produto no órgão competente. Validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e validade mínima de 6 meses na entrega.		
	GRUPO 03	CARNE SUÍNA		
01	Pernil suíno em cubos congelado - IQF	Pernil suíno em cubos, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Deverão apresentar-se cortes em cubos de tamanho uniformes e congelados, sem osso e sem pele. Deverão ser isentos de fragmentos de ossos e cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nódulos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. O produto deve apresentar SIF. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, rasgada, não lacrada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa de produto (tipo de carne), data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenagem e número de registro do produto no órgão competente. Validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e validade mínima de 6 meses na entrega.	Kg	100.000
02	Lombo suíno em tiras - IQF	Lombo suíno, sem gordura aparente, isenta de pele, ossos, nervos e cartilagem, abatida sob inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprio,	Kg	60.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

Compras, Licitações e Acompanhamento de Contratos

		sem manchas esverdeadas, cortado em tiras, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual IQF, embalado em saco plástico de polietileno, atóxico, apropriado para contato com alimentos, termo soldado, com impressão térmica direta contendo: identificação do lote, data de fabricação, validade, e demais dados do produto. Deverá ser congelada no sistema IQF e transportada à temperatura de -18°C ou inferior, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, conforme Portaria CVS 05, DE 09/04/2013. A carne deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C ou ultrarrápido. Para o peso líquido descongelado do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 248, de 17/07/2008. Validade: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses e validade mínima de 6 meses na entrega. Embalagem Primária: o produto deve ser embalado em plástico, transparente, resistente, atóxico, flexível, 100% transparente e incolor devidamente identificados de acordo com a legislação vigente, em pacotes de 1 a 5 kg. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.		
--	--	---	--	--

3.2 - Estimativa preliminar do valor da contratação

Com base na ATA vigente, avalia-se a presente contratação em torno R\$ 18.709.500,00

4- IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEIS

Área Requisitante (Unidade/Setor/Depto):

Secretaria Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

Compras, Licitações e Acompanhamento de Contratos

Responsável (s) pela demanda:

Nome: Vivian Castello Branco Mendes

CPF: 165049408-43

Cargo/Função: Nutricionista