

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Pelo presente instrumento, encaminha-se **SECRETARIA MUNICIPAL** DE ADMINISTRAÇÃO, Documento de Formalização de demanda — DFD, para a "CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE ELDORADO DOS CARAJÁS; E PARA EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE AOS ALUNOS MATRICULADOS NA CRECHE, PRÉ-ESCOLA, AEE, ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS E OS ENSINO MÉDIO, CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE TERMO E AS ORIENTAÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ELDORADO DO CARAJÁ/PA".

PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE			
1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA			
Área Requisitante	Secretaria Municipal de Saúde Secretaria Municipal de Educação		
Responsável pela demanda	TATIANA DE SOUSA MELO MÁRCIA CARVALHO DE ALMEIDA		

2. JUSTIFICATIVA

A contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de produtos de padaria se justifica pela necessidade de:

- Garantir a alimentação adequada e de qualidade aos pacientes e funcionários do hospital, contribuindo para a recuperação e bem-estar dos internados, bem como para a manutenção da saúde e produtividade dos colaboradores.
- Assegurar a execução eficiente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no município de Eldorado do Carajá/PA, atendendo às necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes.
- Cumprir com as diretrizes do PNAE, que visa oferecer alimentação saudável e adequada, com alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais.





- Dimizar os recursos públicos, uma vez que a contratação de uma empresa especializada pode resultar em economia de escala e maior eficiência na gestão dos serviços de alimentação.
- Garantir o fornecimento contínuo e de qualidade de produtos de padaria, essenciais para compor uma alimentação balanceada e nutritiva, tanto no ambiente hospitalar quanto no escolar.

3. ITENS/DESCRIÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE
01	BAGUETE 30X10X5 CM. Especificação: BAGUETE 30X10X5 cm, recheado e assado, massa fina, bem recheada, assada no ponto correto, sem queimar ou cru, ter tamanho e peso padrão, nos sabores: presunto e queijo ou frango e requeijão Cremoso.	50	UNID.
02	BISCOITO POLVILHO. Especificação: BISCOITO POLVILHO com queijo: biscoito alimentício. ingrediente, polvilho, queijo e sal -apresentação assados (42 gramas/und). validade diária.	20	UNID.
03	BISCOITO TIPO PETA]. Especificação: BISCOITO TIPO PETA, 20G: de ótima qualidade, fabricado a base de tapioca, ovos, óleo, e sal, sem glúten e sem conservantes. Apresentando consistência adequada. isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	20	UNID.
04	BOLO DE CENOURA. Especificação: BOLO DE CENOURA - feito com cenoura natural, massa macia, sem grumos, ponto de fermentação correta, bem assada, mas sem aspecto de queimado com Cobertura crocante de chocolate 1kg	30	UNID.
05	BOLO DE CHOCOLATE. Especificação: BOLO DE CHOCOLATE - massa macia, úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimada, com cobertura uniforme de chocolate (tipo brigadeiro). 1kg	30	UNID.
06	BOLO CONFEITADO. Especificação: BOLO CONFEITADO - massa úmida assada no ponto (molhada, mas não encharcada), com duas camadas de recheio. Sabores: 1 - prestigio (massa de chocolate, recheio de creme de coco e cobertura de brigadeiro) 2 - Creme (massa branca, recheio de 4 leite e frutas de estação, cobertura de chantily) 3 - Chocolate (massa de chocolate, recheio de brigadeiro e cobertura de brigadeiro) 4 - Ameixa (massa branca, recheio de doce de leite e ameixa, cobertura de chantily.	15	UNID.
07	BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA. Especificação: BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA massa macia, úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimada com cobertura de goiabada cremosa. 1kg	20	UNID.





08	BOLO DE FUBÁ. Especificação: BOLO DE FUBÁ simples massa macia, úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimada tabuleiro de 1kg	20	UNID.
09	BOLO DE LARANJA. Especificação: BOLO DE LARANJA - massa macia úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimada, com cobertura de calda da fruta. 1kg	20	UNID.
10	BOLO DE MANDIOCA. Especificação: BOLO DE MANDIOCA (mané pelado), formato redondo, peso de 1kg.	20	UNID.
11	MINI SALGADINHO FRITO- PASTEL DE CARNE. Especificação: MINI SALGADINHO FRITO- PASTEL DE CARNE, fritos na hora, uniforme, saborosa sem grumos, textura externa após frito: crocante sem excesso de gordura, acondicionado em caixa com 100 unidades 25 gramas cada (15g de massa e 10 gramas de recheio)	15	CENTO
12	LEITE INTEGRAL. Especificação: LEITE INTEGRAL: Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperatura), aquecido até 142 a145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 5 a 8 g sendo no máximo 5 g de gordura saturada, máximo de 140 mg de Sódio e mínimo de 210 mg de cálcio. Composto de leite integral e estabilizantes. Embalagem multi laminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca. Selo do SIF	5	CAIXA
13	ESFIRRA DE CARNE. Especificação: ESFIRRA DE CARNE (refogada). Esfirra de carne 110g. Com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, carne bovina, cebola, tomate	10	CENTO
14	EMPADINHA. Especificação: EMPADINHA: assada com 70g, com recheio cremoso de frango.	10	CENTO
15	DOCINHO DE GOIABA E QUEIJO. Especificação: DOCINHO DE GOIABA E QUEIJO: assado, com açúcar refinado, ovos margarina, farinha de Trigo. Recheio: Queijo Muçarela e Goiabada.	5	CENTO
16	CACHORRO QUENTE. Especificação: CACHORRO QUENTE: Pequeno com embalagem, pão de leite de aproximadamente 50 gramas, contendo molho de tomate e cebola, salsicha inteira, milho e batata palha. Embalados em sacos plásticos apropriados.	200	UNID.
17	BROA DE MILHO. Especificação: BROA DE MILHO - feito à base de derivados de milho de qualidade, úmida por dentro e com crocância característico, não deve estar duro ou borrachudo, assados no ponto correto, com 8cm de circunferência.	50	UNID.





18	BOLO/TORTA DE BANANA. Especificação: BOLO/TORTA DE BANANA - massa macia, úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimada, caramelizada, com banana fatiada - tabuleiro de 40x30x5cm.	10	UNID
19	BOLO TIPO FORMIGUEIRO. Especificação: BOLO TIPO FORMIGUEIRO, formato redondo, fofinho, peso 01kg	20	UNID.
20	BOLO PAO DE LO. Especificação: BOLO PAO DE LO - massa macia úmida, bem assada, mas sem aspecto de queimada. 1kg	20	UNID.
21	MINI SALGADINHO FRITOS. Especificação: MINI SALGADINHO FRITOS na hora, uniforme, saborosa sem grumos, textura externa após frito: crocante sem excesso de gordura, acondicionado em caixa com 100 unidades 25 gramas cada (15g de massa e 10 gramas de recheio) Opção de sabores: 1 - Bolinha de queijo 2 - Coxinha de frango 3 - Enroladinho de salsicha 4 - Quibe 5 - Rissoles de carne 6- Rissoles de pizza (presunto e queijo e orégano) CAIXA COM 100 UNIDADES	10	CENTO
22	PÃO DE FORMA. Especificação: PÃO DE FORMA: Massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos.	200	UNID.
23	PAO DE QUEIJO. Especificação: PÃO DE QUEIJO - pão assado no ponto correto, sem queimar, textura interna macia e com uma casca fina e crocante, sem recheio. tamanho padrão e uniforme. Peso 25gramas de cada unidade.	200	UNID.
24	PÃO DOCE PEQUENO. Especificação: PÃO DOCE PEQUENO com creme, tipo rosca pequena - massa macia, bem assada, mas sem aspecto de queimado, ponto de fermentação correto, textura aerada, peso aproximado de 110g, com cobertura creme.	480	UNID.
25	PAO FRANCES. Especificação: PÃO FRANCÊS: Peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico.	4160	UNID.
26	PAO DE FORMA INTEGRAL. Especificação: Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, sal, gordura vegetal hidrogenada e fermento biológico, conservador propionato de cálcio	35	KG
27	PAO PARA HOT DOG. Especificação: 12x8x7 CM, Peso 50g. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten e conservador propionato de cálcio.	4000	KG
28	PÃO SEM GLÚTEN. Especificação: Ingredientes: Fécula de mandioca, amido de milho, farinha de soja, óleo de soja, farinha de arroz, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, estabilizante goma	5	KG





xantana e conservante propionato de cálcio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LEITE.	

4. RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS

Com a contratação deste serviço, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- Melhoria na qualidade da alimentação oferecida no hospital e nas unidades escolares do município.
- Aumento da satisfação dos pacientes, funcionários do hospital e alunos em relação às refeições servidas.
- Redução de desperdícios e otimização dos recursos destinados à alimentação.
- Garantia de cardápios variados e nutricionalmente adequados, contribuindo para a saúde e bemestar dos beneficiários.
- Cumprimento integral das diretrizes do PNAE, assegurando que todos os alunos tenham acesso à alimentação escolar de qualidade.
- Melhoria nos índices de frequência escolar e no desempenho acadêmico dos alunos, como resultado de uma alimentação adequada.
- Fortalecimento da economia local, caso a empresa contratada utilize insumos produzidos na região.
- Padronização e maior controle de qualidade dos produtos de padaria fornecidos.
- Maior eficiência na gestão e logística de distribuição dos alimentos nas diferentes unidades atendidas.

5. PERÍODO

O contrato terá vigência a partir da data da publicação do extrato do contrato na imprensa oficial de publicidade, servindo tal publicação como marco inicial para a contagem do prazo de vigência, que será até 12 de junho de 2025, podendo ser prorrogado conforme legislação vigente.

Prazo de Entrega: imediata conforme emissão da ordem de serviço/compra emitido pela autoridade competente.

6. DEFINIÇÃO DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO





A modalidade de contratação sugerida é a Dispensa de Licitação, com base no Art. 75 da Lei 14.133/21. Esta escolha se justifica pelos seguintes motivos:

- ➤ Urgência no atendimento: Considerando a importância da alimentação tanto no ambiente hospitalar quanto escolar, é fundamental que o serviço seja contratado com a maior brevidade possível, evitando interrupções no fornecimento.
- ➤ Valor estimado: A presente contratação está dentro dos limites estabelecidos no Art. 75, inciso II da Lei 14.133/21.
- Eficiência administrativa: A dispensa de licitação permite uma contratação mais ágil, reduzindo o tempo entre a identificação da necessidade e o início efetivo da prestação do serviço.
- Economicidade: Em alguns casos, a dispensa pode resultar em economia para a Administração Pública, ao evitar os custos associados a um processo licitatório completo.

7. ESTRUTURA ORÇAMENTÁRIA

Exercício 2025, Atividade 1501.123610008.2.080 PNAE- Alimentação Escolar Fundamental, Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de consumo.

Exercício 2025, Atividade 1301.103020017.2.052 Funcionamento do Hospital Municipal, Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de consumo.

8. FISCALIZAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Eldorado dos Carajás, disponibiliza o servidor responsável pela fiscalização e controle do(s) fornecimentos do(s) Contratos(s) celebrados pelas partes:

Gestor de Contrato:

Nome: Simone Abussafi Miranda Portaria nº: 210/2025GPM

Fiscal de Contrato: Secretaria Municipal de Saúde

Nome: VERONICA SILVERIO E SILVA

Portaria nº: 109/2025 GPM

Fiscal de Contrato: Secretaria Municipal de Educação Nome: CLAUDIA CORREIA XAVIER DE ALMEIDA

Portaria nº: 111/2025 GPM

9. ENCAMINHAMENTO





Encaminhe se a Secretaria de administração para análise e deliberação sobre a pertinência da demanda e o prosseguimento da contratação.

10. DECISÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

- 1. Considerando sua aderência aos objetivos estratégicos desta Secretaria de Planejamento, bem como às necessidades da área requisitante:
- > APROVO A CONTINUIDADE DO PROCEDIMENTO

MÁRCIA CARVALHO DE ALMEIDA

Secretária Municipal de Educação Portaria Nº 15/2025-GPM

TATIANA DE SOUZA MELO

Secretária Municipal de Saúde Port. Nº 08/2025

Eldorado dos Carajás - PA, 23 de janeiro de 2025.

