



## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA (DFD)

**SETOR REQUISITANTE: DEPARTAMENTO DE ASSISTENCIA SOCIAL**

**RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: ROSIVÂNIA NASCIMENTO NUNES**

**DATA: 10/01/2024**

**OBJETO:** Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para atender as necessidades do Acolhimento Institucional Lar São Francisco em Pedras de Maria da Cruz/MG.

Assinalar abaixo:

- Serviço não continuado (Contratação)
- Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra (Contratação)
- Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra (Contratação)
- Material de consumo (Aquisição)
- Material permanente / equipamento (Aquisição)

### JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO

O acolhimento é uma medida de proteção especial “provisória e excepcional” prevista pelo Estatuto da Criança e do Adolescente e aplicada a crianças e adolescentes cujos direitos foram desatendidos ou violados, seja por abandono, seja pelo risco pessoal a que foram expostos pela negligência dos responsáveis. As responsabilidades legais dos acolhimentos são ainda maiores que as dos pais biológicos visto que, além de assistir os menores nas necessidades materiais, emocionais, educacionais, religiosas (respeitada a crença e o desejo de cada criança), de saúde etc., devem oferecer-lhes a oportunidade de convivência com a comunidade e com a família (à exceção daqueles que devem ficar afastados dela por determinação do juiz) e apoiar essas famílias para que possam receber os filhos de volta, além de relatar a situação de cada criança, semestralmente, ao juiz competente. Os municípios de Pedras de Maria da Cruz, Bonito de Minas, Itacarambi e Cônego Marinho se reuniram e possuem o acolhimento gerenciado pelo Consórcio na cidade de Pedras de Maria da Cruz. Os municípios de Lontra, Ibiracatu, São João da Ponte e Varzelândia possuem o acolhimento gerenciado pelo Consórcio no município de São João da Ponte. A realidade da infância em situação de risco e vulnerabilidade deverão ser atendidos de forma humanizada e proporcionando as mínimas condições de conforto e por conseguinte, garantir-lhes a verdadeira acolhida que deve vir permeada de segurança e bem estar, alimentação adequada, entre outros, e ainda que a acolhida se dê em caráter excepcional e provisório como determina o Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA. Os Acolhimentos fornecem 06 (seis) refeições diárias para os 13 (treze) menores institucionalizados no Acolhimento Institucional Lar São Francisco em Pedras de Maria da Cruz, bem como para os funcionários. Os gêneros alimentícios adquiridos serão utilizados para alimentação das crianças e adolescentes acolhidas, sendo estes acolhimentos administrados pelo consórcio. A Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”. Segundo a Lei Orgânica de



Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei 11.346/2006), a segurança alimentar caracteriza-se na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer os acessos a outras necessidades essenciais, tendo como práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

## QUANTIDADE DE MATERIAL DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA

ACOLHIMENTO LAR SÃO FRANCISCO EM PEDRAS DE MARIA DA CRUZ			
Item	Qtd.	Unid.	Descrição dos objetos
1	80	UN	ABACAXI IN NATURA, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, ter no mínimo tamanho médio por unidade.
2	80	KG	ABOBORA MADURA IN NATURA, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, ter no mínimo tamanho médio.
3	40	PC	AÇAFRÃO, 100% puro, sem fubá de milho, sem farinha de trigo. Condimento alimentício, a base de açafraão. Embalagem com 100 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Não serão aceitos produtos in natura e nem em embalagens manuais ou caseiras ou similares.
4	100	UN	ALFACE IN NATURA; de primeira qualidade, lisa ou crespa, em pé, apresentando grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA; embalada individualmente em saco plástico.
5	180	KG	BANANA PRATA IN NATURA, de primeira qualidade apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, casca lisa, cor uniforme em condições adequadas para o consumo, sem sujidades, parasitos e larvas.
6	40	KG	BATATA BAROA IN NATURA, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, e em condições adequadas para o consumo isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.
7	40	KG	BATATA DOCE IN NATURA, de primeira qualidade apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo, sem sujidades, parasitos e larvas.
8	100	KG	BATATA INGLESA IN NATURA, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, e em condições adequadas para o consumo isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.
9	80	KG	BETERRABA IN NATURA, espécie comum, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, sem folhas, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais.
10	80	KG	CEBOLA DE CABEÇA IN NATURA, branca, casca lisa, uso culinário, estar isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos, unidades de tamanho médio ou grande.
11	40	KG	CENOURA VERMELHA IN NATURA, de primeira qualidade, coloração normal, sem folhas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas, tamanho médio.
12	80	KG	CHUCHU IN NATURA, de primeira qualidade, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, e em condições adequadas para o consumo isento de parasitas e detritos animais, tamanho médio.
13	40	UN	COUVE IN NATURA, Tipo manteiga, de primeira qualidade, sem manchas escuras, amareladas, picadas ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa, frescas, uniforme, transportados em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, conteúdo molho.
14	40	UN	COUVE-FLOR LEGUME IN NATURA, de primeira qualidade, espécie comum, com cabeças compactas, de cor branca ou creme, sem manchas escuras, coloração uniforme, isento de parasitas, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
15	20	KG	GOIABA IN NATURA, de primeira qualidade, cor própria do produto, aparência agradável, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas, com tamanho médio no mínimo.
16	20	KG	INHAME IN NATURA, de primeira qualidade, fresco, compacto e firme, isento de lesões mecânicas, materiais terrosos e microbianas, com aparência natural, tamanho uniforme.
17	160	KG	JILÓ IN NATURA, primeira qualidade, apresentando consistência e cor própria do produto, com casca íntegra e em perfeitas condições, livre de apodrecimento, com aparência agradável e ter no mínimo tamanho médio.



18	120	KG	LARANJA IN NATURA, espécie Pêra, de primeira qualidade, unidades firmes, casca lisa e brilhante, sabor adocicado, sem lesões mecânicas e microbianas, grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, e com grau máximo no tamanho.
19	120	KG	MAÇA NACIONAL IN NATURA, de primeira qualidade, casca lisa, sem amassamento ou lesões microbianas, cor e sabor característicos do produto, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, em condições adequadas para o consumo. Sem sujidades, parasitos e larvas, unidades de tamanho médio.
20	100	KG	MAMÃO PAPAIA IN NATURA, de primeira qualidade, parcialmente maduro com a casca íntegra, sabor adocicado, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
21	40	KG	MANDIOCA IN NATURA, de primeira qualidade, apresentando consistência e cor própria, estar com casca íntegra e em perfeitas condições livre de apodrecimento, isento de lesões mecânicas, materiais terrosos e microbianas, ter no mínimo tamanho médio e de bom cozimento.
22	240	KG	MANGA IN NATURA, espécie tommy, de primeira qualidade, apresentando consistência e cor própria do produto, com casca íntegra e em perfeitas condições livre de apodrecimento, com polpa intacta e firme, aparência agradável, pouco amadurecimento, sabor adocicado e ter no mínimo tamanho médio.
23	40	KG	MELANCIA IN NATURA, de primeira qualidade, apresentando consistência e cor própria do produto, com casca íntegra e em perfeitas condições, livre de apodrecimento, aparência agradável, sabor adocicado, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, Sem sujidades, parasitos e larvas, ter no mínimo tamanho médio.
24	40	KG	MELÃO IN NATURA, de primeira qualidade, coloração amarelada, grau de maturação para consumo na semana de entrega, polpa firme e intacta, sem sujidades, parasitos e larvas, tamanho médio.
25	40	KG	MEXERICA IN NATURA, de primeira qualidade, aroma e cor da espécie e variedade, sabor adocicado, estar com casca íntegra e em perfeitas condições, livre de apodrecimento, aparência agradável, pouco amadurecimento, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação e transporte, e deve ter atingido o grau máximo de tamanho.
26	40	BAND	MORANGO IN NATURA, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação e cor apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças, munida de cálice e pedúnculo verde, em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de larvas e fungos de apodrecimento.
27	20	KG	PÊRA IN NATURA, de primeira qualidade, apresentando consistência e cor própria, com casca íntegra e em perfeitas condições, livre de apodrecimento, aparência agradável, pouco amadurecimento, sabor adocicado e com tamanho médio.
28	50	KG	PIMENTÃO IN NATURA verde, de primeira qualidade, coloração uniforme, sem lesões mecânicas ou microbianas, perfurações ou cortes, sem sujidades, parasitos e larvas, tamanho médio.
29	50	UN	POLPA DE FRUTA, sabor ACEROLA, natural e congelada, com adição mínima de água, sem adição de açúcar, respeitando a sazonalidade, obtido de fruta polposa por processo tecnológico adequado, não fermentado. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.
30	50	UN	POLPA DE FRUTA, sabor MARACUJÁ, natural e congelada, com adição mínima de água, sem adição de açúcar, respeitando a sazonalidade, obtido de fruta polposa por processo tecnológico adequado, não fermentado. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.
31	50	UN	POLPA DE FRUTA, sabor GOIABA, natural e congelada, com adição mínima de água, sem adição de açúcar, respeitando a sazonalidade, obtido de fruta polposa por processo tecnológico adequado, não fermentado. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.
32	50	UN	POLPA DE FRUTA, sabor ABACAXI, natural e congelada, com adição mínima de água, sem adição de açúcar, respeitando a sazonalidade, obtido de fruta polposa por processo tecnológico adequado, não fermentado. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.
33	50	UN	POLPA DE FRUTA, sabor CAJÚ, natural e congelada, com adição mínima de água, sem adição de açúcar, respeitando a sazonalidade, obtido de fruta polposa por processo tecnológico adequado, não fermentado. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação ou prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.
34	20	KG	QUIABO IN NATURA, de primeira qualidade, com casca íntegra e em perfeitas condições livre de apodrecimento, aparência agradável, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, sem sujidades, parasitas e larvas.
35	80	KG	REPOLHO IN NATURA, com folhas internas sem imperfeições, o peso unitário deve ser em torno de 02 (dois) KG, sem larvas e parasitas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
36	100	KG	TOMATE IN NATURA, de primeira qualidade, com aspecto íntegro e grande, sem manchas, picadas de insetos ou sinais de apodrecimentos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
37	40	KG	UVA IN NATURA de mesa tipo Itália/rubi, aplicação alimentar, procedente de espécies vegetais genuínas e são, frescas, atingindo o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Polpa intacta e firme, sem manchas e defeitos na casca.
38	40	KG	ALHO IN NATURA, grupo comum, roxo ou branco, tipo especial, sem a. réstia, bulbo inteiro, nacional,



			boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com identificação do produto, marca, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter Registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. Validade mínima 15 dias.
39	50	KG	APRESUNTADO resfriado e fatiado, ingredientes básicos: carne suína, proteína de soja, condimento e aroma natural (Aurora, frimesa, Sadia ou de qualidade semelhante, equivalente ou superior).
40	10	KG	ASA DE FRANGO resfriada, de boa qualidade, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com embalagem acima de 01 KG e com registro no SIF, dentro do prazo de validade.
41	150	KG	BACON resfriado, produto da seleção rigorosa das barrigas suínas já defumadas onde se procura espessuras finas e com boa distribuição de carnes (Sadia ou de qualidade semelhante, equivalente ou superior).
42	150	KG	CARNE BOVINA CHA DE DENTRO resfriada, de boa qualidade, sem osso, com boa aparência e sem odor, dentro do prazo de validade.
43	80	KG	CARNE BOVINA PICADA (MÚSCULO), resfriada, de boa qualidade, dentro do prazo de validade.
44	100	KG	CARNE DE HAMBURGER BOVINO, pesando cada unidade mais de 56g, resfriada, de boa qualidade, dentro do prazo de validade.
45	100	KG	CARNE MOÍDA resfriada, de boa qualidade, dentro do prazo de validade.
46	75	KG	CARNE SUÍNA LOMBO resfriada, de boa qualidade, dentro do prazo de validade.
47	150	KG	CARNE SUÍNA PERNIL TRASEIRO resfriada, de boa qualidade, dentro do prazo de validade.
48	80	KG	CORTES DE FRANGO (Coxa e sobrecoxa) PCT 1KG resfriado, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Embalagem de 1 KG.
49	80	KG	COXINHA DA ASA PCT 1KG, carne de frango tipo coxinha da asa, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Embalagem de 1 KG.
50	80	KG	FIGADO BOVINO - refrigerado, de abate recente cor própria sem manchas esverdeadas textura e odor característicos, não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, congelado a temperatura de - 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior, livres de parasitos e de qualquer substância contaminada que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n 12 de 02/01/01 ANVISA.
51	80	KG	FILE DE PEITO DE FRANGO 1KG, congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substancias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Validade a vencer de no mínimo 3 (três) meses a partir da entrega, em pacote de 1KG.
52	50	KG	FILE DE PEIXE, PCT 1KG espécie de pescada branca, congelado a temperatura de -18° C, sem vísceras, sem pele, sem manchas, sem fungos ou parasitas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Perda por descongelamento aceitável de até 15%. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da entrega do produto com embalagem acima de 01 KG.
53	50	KG	FRANGO EMPANADO, PCT 1KG, peito de frango (pedaços) empanados, resfriado, de boa qualidade, dentro do prazo de validade (Sadia, Seara, Perdigão, Rezende, Aurora ou de qualidade semelhante, equivalente ou superior).
54	200	KG	FRANGO inteiro, resfriado, congelado isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para o consumo humano. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Validade a vencer de no mínimo 3 (três) meses a partir da entrega, em pacote mínimo de 1KG.
55	200	UN	IOGURTE composto por leite integral, açúcar, polpa de morango, com aroma idêntico ao natural e fermento lácteo, com embalagem acima de 900g.
56	50	UN	IOGURTE sem adição de açúcares e sem gorduras, composto a base de leite e probióticos, polpa de morango, com embalagem acima de 850g
57	70	KG	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA defumada, resfriada, de primeira qualidade. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, dentro do prazo de validade. (Sadia, Perdigão ou de qualidade semelhante, equivalente ou superior).
58	50	KG	MOELA DE FRANGO resfriada, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente bem lacrada com nome do produto, fabricante, endereço e registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação ou validade, embalagens de 1 KG.
59	40	KG	MORTADELA resfriada, embalada a vácuo (Confiança, Resende ou de qualidade semelhante,

			equivalente ou superior). Embalagem de 1KG.
60	50	KG	PEITO DE FRANGO resfriado, de primeira qualidade, dentro do prazo de validade (Santana ou de qualidade semelhante, equivalente ou superior).
61	40	KG	QUEIJO MINAS resfriado, embalado a vácuo, livre de mofo e com aparência saudável próprio para o consumo humano (Ouro Minas, vaidosa ou de qualidade semelhante, equivalente ou superior). Peso mínimo 500 gramas.
62	50	KG	QUEIJO MUSSARELA resfriado, em peça e embalado a vácuo, livre de mofo e com aparência saudável próprio para o consumo humano (Ouro Minas, Vaidosa ou de qualidade semelhante, equivalente ou superior).
63	80	KG	SALSICHA, congelada, para hot dog, composta nessa sequência de: carne de frango, carne mecanicamente separada de ave, água, proteína vegetal, açúcar, sal, amido (máx. 2%), c/ condimentos triturados e cozidos, embalagens contendo no máximo até 3,0Kg, temperatura conservação 0 a 8°C. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF. (Aurora, Seara ou de qualidade semelhante, equivalente ou superior).
64	60	KG	TOUCINHO DE PORCO 1KG, resfriado apresentando cor e cheiro próprios, não amolecido, nem pegajoso, embalagem prática atóxica contendo em seu rótulo espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.
65	140	DX	OVO BRANCO fresco, selecionado, com peso mínimo de 50g, classe A especial, a gema deve ser translúcida, homogênea, firme, consistente e sem manchas, isento de fungos e com validade mínima de 01 (um) mês a partir da data de entrega.

### PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER ASSINADO O INSTRUMENTO CONTRATUAL

Imediato

Até o dia 29/02/2024

### PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO

Imediato

Prazo de 5 dias

### LOCAL E HORÁRIO ENTREGA/EXECUÇÃO

**ACOLHIMENTO PEDRAS:** Rua Henrique Oliva, nº 118, Centro, Pedras de Maria da Cruz/MG.

**Horário comercial:** 08h00min as 12h00min, 13h30min as 17h30min.

Rosivânia Nascimento Nunes  
Gerente de Serviços Sociais do CODANORTE.