



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Órgão: Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS
Sector Requisitante: Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social - SEDAS
Responsável pela Demanda: Devid de França Silva CPF: 137.367.124-64 Cargo: Assessor Técnico de Gestão E-mail: devidfranca@paudalho.pe.gov.br Telefone: (81) 9.9817-0047

☒ **Aquisição de Bens**

☐ **Contratação de Serviços**

OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA COZINHA COMUNITÁRIA NO MUNICÍPIO DE PAUDALHO-PE.

JUSTIFICATIVA: A solução que melhor se adequa às necessidades da administração é a contratação de empresa para fornecimento de gênero alimentícios, sendo que essa medida já vem sendo adotada pela administração em anos anteriores à sanar a demanda apresentada, sendo essencial a fixação dos requisitos de qualidade habituais no Termo de Referência da contratação, de modo a garantir que eventual contratada atenda a plena satisfação do interesse público. A contratação deverá atribuir a contratada o encargo de pagamento de todos os encargos fiscais, taxas comerciais, seguros, tributos e contribuições que incidam direta ou indiretamente, dos materiais a serem adquiridos; mão-de-obra, despesas operacionais e administrativas.

DESCRIÇÕES E QUANTIDADES

ITEM	PRODUTO/SERVIÇO	UND.	QUANT
1	ARROZ - PARBOILIZADO TIPO I - LONGO BENEFICIADO, CONSTITUIDOS DE GRÃOS INTEIROS, ISENTOS DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, PARASITAS, LARVAS, TERROSOS, E DETRITOS ANIMAIS, MÍNIMO DE 90 %, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 01 ANO	kg	2000
2	FEIJÃO CARIOCA - FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I, NOVO, NATURAL CONSTITUIDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS SÁDIOS CORRESPONDENTE A VARIEDADE NO TAMANHO E COR. MADUROS, LIMPOS E SECOS, ISENTOS DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS E TERROSOS, CARUNCHOS, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	kg	1000
3	FEIJÃO PRETO - NATURAL CONSTITUIDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS SÁDIOS CORRESPONDENTE A VARIEDADE NO TAMANHO E COR. MADUROS, LIMPOS E SECOS, ISENTOS DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS E TERROSOS, CARUNCHOS, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	kg	1000
4	MACARRÃO - MASSA TIPO ESPAGUETE, FINO, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, TERROSOS, DETRITOS ANIMAIS, COMPOSIÇÃO BÁSICA DE FARINHA DE TRIGO E OUTRAS SUBSTÂNCIAS EMITIDAS, ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO. PCT 400G.	pct	1000
5	ALHO IN NATURA - ALHO INTEGRAL E FIRME. EMBALAGEM CONTENDO O PESO DO PRODUTO E DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES COM REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE.	kg	500



6	ÓLEO VEGETAL - ÓLEO DE SOJA, REFINADO, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, PRODUTO REFINADO DE ACORDO COM OS PADRÕES LEGAIS. ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADA EM FRASCO PLÁSTICO APROPRIADO, CONTENDO 900 ML , LACRADO E ROTULADO, QUE CONTENHAM ESPECIFICADO O LOCAL ORIGEM DO PRODUTO, PESO DATA DE VENCIMENTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	L	1.000
7	CALDO DE GALINHA - CONCENTRADO EM PÓ, PREPARADO À BASE DE ESTRATO DE FRANGO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, CONDIMENTOS, COMPOSTO DE SAL, AMISO, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AÇÚCAR, ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM 01KG.	kg	400
8	COLORAU (URUCUM) - CONSTITUÍDOS DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE, COMPOSTO DE FARINHA DE MILHO E EXTRATO OLEOSO DE URUCUM, PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO VERMELHO, INTENSO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES CONTAR DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 100G COM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE 1KG.	kg	500
9	CEBOLINHA - FRESCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E ÍNTEGRA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSA E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, MOLHOS PEQUENOS.	kg	1.500
10	CHUCHU COM POLPA ÍNTEGRA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM BROTO, RACHADURA OU CORTES NA CASCA, ANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ISENTA DE UMIDADE.	kg	1.000
11	COENTRO CORIANDRO (MOLHO) ASPECTOS COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE, E SE RESÍDUO DE FERTILIZANTES. ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL DE COLHEITA RECENTE.	kg	1.500
12	SAL - REFINADO, IODADO, EXARIDO DE FONTES NATURAIS, AUSÊNCIA DE SUJIDADES E IMPUREZAS ORGÂNICAS, COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 1KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A 1 ANO.	kg	300
13	TEMPERO SECO (COMINHO) - O TEMPERO DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. VALIDADE DE NO MÍNIMO 06(SEIS) A 1(UM) ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO. DE ACORDO COM A RDC N°176/2005. EMBALAGEM ORIGINAL COM 1KG.	kg	200
14	BATATA INGLESA - EXTRA, IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE, ÍNTEGRAS, FIRMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE PARASITAS E LARVAR. LISA, COM POLPA ÍNTEGRA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, FIRMES, SEM BROTO, RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORS OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE COLHEITA RECENTE. EMBALADA EM REDE DE PESO IDENTIFICADO.	kg	1.400
15	CENOURA DE PRIMEIRA, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	kg	1.400
16	PIMENTÃO VERDE DE PRIMEIRA - APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, PESANDO EM MÉDIA DE 100 A 150G.	kg	1.000





17	TOMATE – COLORAÇÃO UNIFORMES QUE PODEM VARIAR DE ESVERDEADO A VERMELHO INTENSO, EXTERNAS E INTERNAMENTE, FIRMES, SEM DEFORMAÇÕES, SEM ROMPIMENTO DA EPIDERME, SEM DETERIORAÇÃO. ISENTA DE PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. DE FORMATO REDONDO OU OVAL. EMBALADOS EM REDE COM PESO IDENTIFICADO.	kg	1.000
18	CEBOLA BRANCA - IN NATURA, DE MATÉRIA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO A MANUTENÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS INTEGRAS E FIRMES.	kg	1.000
19	VINAGRE – RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO ACETILADO VINHO; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS, ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO COM TAMPA INVOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO. EMBALAGEM DE 500ML.	und	200
20	COUVE MANTEIGA – COM FOLHAS FIRMES, VIÇOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE, COM COLORAÇÃO E TANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DAS VARIEDADES, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	kg	300
21	PEPINO COMUM – IN NATURA, APRESENTANDO TANHOS, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIOS E TRANSPORTE, PESANDO EM MÉDIA DE 100 A 150G.	kg	300
22	EXTRATO DE TOMATE - EXTRATO DE TOMATE SIMPLES, CONCENTRADO ISENTA DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADAS EM RECIPIENTES DE FOLHAS DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO E HERMETICAMENTE A VÁCUO. EMBALAGEM DE 1 LITRO. COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	und	300
23	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA - ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E UMIDADE. APRESENTAR COLORAÇÃO HOMOGÊNEA E AUSÊNCIA DE ODOR E SABOR NÃO CORRESPONDENTE AO PRODUTO. PACOTE PLÁSTICO DE 1 KG.	kg	1.000
24	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, COM REGISTRO NO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU DO SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO) EMBALAGEM DE 01KG.	kg	3.000
25	PEITO DE FRANGO - EM FILÉ SEM OSSO CONGELADO MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER TRANSPORTADA EM AMBIENTE REFRIGERADO ATÉ 4°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE.	kg	2.000
26	FRANGO CONGELADO INTEIRO - APRESENTANDO TEXTURA, COR, SABOR E CHEIRO CARACTERÍSTICO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, CONGELADO A 18.C, COM PERDA MÁXIMA DE PESO NO DEGELO DE 6% DO PESO BRUTO E VALIDADE MÍNIMA DE DOZE MESES. O PRODUTO DEVERA SER EMBALADO EM PACOTE INDIVIDUAL DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATOXICO, HIGIENICAMENTE ADEQUADO E DEVIDAMENTE VEDADO. NA EMBALAGEM PRIMARIA DEVERAO CONSTAR AINDA AS SEGUINTE INFORMACOES, IMPRESSAS NA PROPRIA EMBALAGEM OU EM ETIQUETA IMPERMEAVEL: NOME COMPLETO DO ALIMENTO E TIPO; DATA DE FABRICACAO, VENCIMENTO OU DATA DE VALIDADE, PESO OU VOLUME LIQUIDO, OU PESO DRENADO, COM RESPECTIVAS UNIDADES DE MEDIDAS; SIGLA E NUMERO DE REGISTRO EM VIGENCIA NO ORGAO COMPETENTE; NAO DEVERA APRESENTAR SINAIS DE ALTERACOES DAS EMBALAGENS, BEM COMO QUAISQUER MODIFICACOES DE NATUREZAS FISICAS, QUIMICAS OU SENSORIAIS DO PRODUTO. PRAZO MINIMO DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA: 3 MESES.	kg	3.000
27	SOBRECOXA DE FRANGO - PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER RESFRIADAS E TRANSPORTADA EM AMBIENTE REFRIGERADO ATÉ 4°C. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ	kg	3.000



	ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE.		
28	CARNE BOVINA DE 2ª CATEGORIA ACÉM, SEM OSSO - RESFRIADA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES.	kg	2.250
29	CARNE BOVINA DE 2ª CATEGORIA ACÉM, SEM OSSO - RESFRIADA, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO E EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ PERMANECER ÍNTEGRA POR TODO O PERÍODO DE VALIDADE DO PRODUTO, DEVENDO CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, PESO LÍQUIDO E DADOS DO FABRICANTE. O PRODUTO A SER ENTREGUE NÃO PODERÁ TER VALIDADE INFERIOR A TRÊS MESES.	kg	750

Responsável pela Demanda:

Devid de França Silva

CPF: 137.367.124-64

Cargo: Assessor Técnico de Gestão

E-mail: devidfranca@paudalho.pe.gov.br

Telefone: (81) 9.9817-0047

Paudalho, 15 de Setembro de 2025


Devid de França Silva
Assessor Técnico de Gestão