



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA - PROCESSO DE AQUISIÇÃO DE BENS/SERVIÇOS

Secretaria Municipal: Secretaria Municipal de Planejamento, Orçamento e Projetos - SMPOP			
Setor requisitante (Unidade/Setor/Departamento): Departamento de Compras			
Responsável pela elaboração: Kelvin Wiliam Paim de Moraes			Cargo: Agente Administrativo Aux.
E-mail:		Telefone:	
1. Objeto: ☐ Serviço não continuado ☐ Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra ☐ Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra ☒ Material de consumo ☐ Material permanente/equipamento Trata-se de licitação para para aquisição, por meio de registro de preço, de gêneros alimentícios que serão utilizados no preparo de refeições em escolas municipais, centros de atendimento social, eventos promovidos pelo município e atendimento alimentar a servidores públicos em deslocamento para áreas rurais ou distantes para execução de serviços.			
2. Justificativa/descrição da necessidade da contratação O presente processo justifica-se pela necessidade de de garantir a oferta regular, segura e adequada de refeições a diferentes públicos, em contextos diversos e com estruturas distintas. Essa demanda envolve a alimentação diária de alunos em escolas municipais, que necessitam de refeições equilibradas e padronizadas, o fornecimento de refeições em centros de atendimento social, que acolhem pessoas em situação de vulnerabilidade e precisam de uma alimentação contínua e de qualidade, alimentação em eventos, cursos e de mais atividades que envolvam a utilização de gêneros alimentícios, e atendimento alimentar a servidores públicos em deslocamento para áreas rurais ou distantes para execução de serviços.			
3. Descrições, quantidades e valores (Valores totais)			
	Objeto	Unid.	Quantidade e total estimada
1.	CARNE BOVINA DE 2ª, SEM OSSO ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES. EMBALAGEM ADEQUADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	kg	4728
2.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, SEM DORSO CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18 °C OU INFERIOR. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6	kg	25587



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA

	MESES. RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.		
3.	PEITO DE FRANGO SEM TEMPERO E SEM OSSO, CONGELADO: CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18 °C OU INFERIOR. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	kg	13527
4.	SALSICHA DE FRANGO, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: CONGELADA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 02 % DE AMIDO, ISENTA DE PIMENTA, CORANTES ARTIFICIAIS, CARTILAGENS, OSSOS E GRANULAÇÕES. A) NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,02%, QUANDO USADOS ISOLADAMENTE OU COMBINADOS: B) NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO, ASSOCIADOS OU NÃO: MÁXIMO DE 0,05%. C) CLORETO DE SÓDIO: MÁXIMO 2%. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM TEMPERATURA DE - 8 °C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE.	kg	597
5.	LINGUIÇA DE FRANGO, TIPO SALSICHÃO COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO E NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. DEVERÁ ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM TEMPERATURA ADEQUADA, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE.	kg	1926
6.	PEIXE EM FILÉ OU EM POSTAS SEM PELE, SEM BARBATANA, SEM AMONÍACO, CONGELADO E INTERFOLHA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	kg	400
7.	APRESUNTADO, FATIADA, EMBALADA. EMBALAGEM NO MÁXIMO DE 1KG QUE CONTENHA ESPECIFICADOS: LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO E DATA DE EMBALAGEM E VENCIMENTO.	kg	387
8.	QUEIJO FATIADO TIPO MUSSARELA CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS. EMBALAGEM ADEQUADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PROCEDÊNCIA E VALIDADE INDICADO NA EMBALAGEM, COM SELO DE INSPEÇÃO.	kg	727
9.	BANHA SUÍNA, PACOTE DE 1KG. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO E ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	emb	225
10.	ABACAXI PÉROLA. CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E	unid	1251



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA

	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, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOUVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.		
11.	MANGA FRUTA COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	kg	7084
12.	ALFACE LISA OU CRESPA, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: CONSTITUÍDA DE ALFACE DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA COLORAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.	unid	2871
13.	ALHO CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER DE COLHEITA RECENTE, SER SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA.	kg	594
14.	PIMENTÃO VERDE IN NATURA LIMPO, FIRME, COM PEDÚNCULO, COM PELE LISA E BRILHANTE, SEM DANOS, SEM MANCHAS, SEM ÁREAS MURCHAS OU QUEIMADAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM	kg	675
15.	BATATA DOCE TIPO: EXTRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR	kg	2115
16.	BRÓCOLIS. DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS E FLORES SÃS, SEM RUPTURAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	unid	1514
17.	COUVE FLOR. APARÊNCIA FRESCA E SÃ, ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO.	unid	1749
18.	PEPINO JAPONES PEPINO ESPÉCIE SALADA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, COR VERDE CLARO. COM APRESENTAÇÃO LIMPA, ÍNTEGRA E ADEQUADA, NÃO APRESENTANDO INÍCIO DE DETERIORAÇÃO, LIVRE DE FUNGOS, SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, SEM DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	kg	1788
19.	VAGEM MANTEIGA. CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, 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 RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES.	kg	1376
20.	PÃO DE CACHORRO QUENTE PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 60 G, PRONTO PARA CONSUMO, PRODUZIDO NA DATA DA ENTREGA.	kg	23019
21.	PÃO FRANCÊS PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 50 G, PRONTO PARA CONSUMO, PRODUZIDO NA DATA DE ENTREGA.	kg	2277



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA

22.	BOLACHÃO - PÃO DOBRADA, SALGADO, ÁGUA E SAL, SEM GORDURA TRANS, PRONTO PARA CONSUMO, PRODUZIDO NA DATA DA ENTREGA. APROXIMADAMENTE 100 G CADA UNIDADE.	kg	588
23.	PÃO DE SANDUÍCHE, FATIADO. EMBALAGEM APROXIMADAMENTE COM 500 G.	unid	1184
24.	CUCA MINI CUCA, COM RECHEIO DE BAUNILHA OU GOIABADA. APROX. 60 G CADA UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1(UM) DIA ANTES DA DATA DE ENTREGA.	kg	464
25.	SALGADOS SORTIDOS PRONTOS PARA CONSUMO.	cento	226
26.	BOLINHO INGLÊS SIMPLES, APROXIMADAMENTE 50 G. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1(UM) DIA ANTES DA DATA DE ENTREGA.	unid	2060
27.	GROSTOLI (CUECA VIRADA) MASSA FOFA, FRITA NO DIA DA ENTREGA, COM COBERTURA DE AÇÚCAR E CANELA, COM APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS CADA UNIDADE.	kg	141
28.	REQUEIJÃO CREMOSO CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: LEITE PASTEURIZADO DESNATADO, CREME DE LEITE, SAL, ESTABILIZANTE, CONSERVANTE E ACIDIFICANTE, ISENTO DE AMIDO, PROCESSADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS, ISENTA DE PONTOS DE BOLORES E OU SUJIDADES. USO NÃO CULINÁRIO. RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. EMBALAGEM COM 200 GRAMAS, ISENTO DE CONTAMINAÇÕES.	unid	7889
29.	CHARQUE CORTE BOVINO DIANTEIRO, PICADO, EMBALAGEM DE 1KG INGREDIENTES: CARNE BOVINA E SAL. EMBALADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	kg	578
30.	FATIA DE PIZZA PRONTA PARA CONSUMO, SABORES VARIADOS, PESO APROXIMADO: 100 G. PRODUZIDA NA DATA DE ENTREGA.	unid	825
31.	PASTEL FRITO TAMANHO MÉDIO FRANGO OU CARNE MOÍDA, PESO APROXIMADO: 85 G, PRODUZIDO NA DATA DE ENTREGA.	unid	370
32.	LINGUIÇA CAMPEIRA MISTA EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO SIF/ DIPOA/ SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO. DEVERÁ SER FABRICADA DE FORMA ARTESANAL, MISTA COM 50% DE CARNE BOVINA E 50% DE CARNE SUÍNA (INCLUINDO TOUCINHOS) TER UMA TEXTURA FIRME E UNIFORME. A LINGUIÇA DEVE TER UM CHEIRO AGRAVÁVEL E CARACTERÍSTICO DOS TEMPEROS UTILIZADOS (SEM PIMENTA). AS CARNES UTILIZADAS DEVERÃO SER PURAS E LIMPAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, MOÍDA, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS.	kg	929
33.	CARNE BOVINA DE 1ª, COM OSSO ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM ADEQUADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	kg	1284

4. Observações gerais

4.1. Execução: A execução será conforme a necessidade apresentada por cada Secretaria, constante em empenho.

4.2. Local e horário da Entrega/Execução: A execução dos serviços deverá ocorrer conforme disposto no termo



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA

de referência TR.

4.3. Unidade e servidor responsável para esclarecimentos: Departamento de compras, Diretor do Departamento de Compras.

Responsável pela Formalização da Demanda

Kelvin Wiliam Paim de Moraes
Agente Administrativo Aux.

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

() Defiro
() Indefero

Ana Maria Alvarez Belladona
Secretária substituta – SMPOP
Portaria 1107/2025