



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE DONA EMMA
ESTADO DE SANTA CATARINA

CNPJ nº 10.416.064/0001-21

Rua Alberto Koglin nº 3493 – Centro – 89155-000 – Dona Emma – SC

Fone/Fax: (47) 3364-2400 – E-mail: saude@donaemma.sc.gov.br

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Órgão: Fundo Municipal da Saúde de Dona Emma

Sector requisitante (Unidade/Setor/Departamento): Secretaria da Saúde

Responsável pela Demanda: Jonas Biff

Matrícula:

E-mail: prefeitura@donaemma.sc.gov.br

Telefone: (47) 3364-2400

1. Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | TIPO DO ITEM (*) | SUBITEM (**) | QUANTIDADE |
|------|---|---------|------------------|--------------|------------|
| 1 | BANDEJA DE FRIOS PARA EVENTOS - BANDEJA DE FRIOS CONTENDO QUEIJO PRATO FATIADO ENROLADO, PRESUNTO FATIADO ENROLADO, PEPINO EM CONSERVA CORTADO EM RODELAS DE 2CM DE ESPESSURA, SALAME TIPO ITALIANO CORTADO EM RODELAS DE 0,5CM DE ESPESSURA, TOMATE CEREJA, AZEITONA SEM CAROÇO E OVOS DE CODORNA COM PESO MÍNIMO DE 1,5KG | Unidade | Material | Consumo | 10 |
| 2 | BISCOITO DOCE TIPO FERRADURA COM PONTAS COM COBERTURRA DE CHOCOLATE | Kg | Material | Consumo | 10 |
| 3 | BISCOITO DOCE TIPO GOIABINHA EM FORMATO DE ROLINHO COM RECHEIO DE GOIABA | Kg | Material | Consumo | 5 |
| 4 | BISCOITO DOCE TIPO ORELHA-DE-GATO | Kg | Material | Consumo | 10 |
| 5 | BOLO CONFEITADO COM RECHEIO DE SABORES DIVERSOS QUADRADO OU REDONDO COM 2 CAMADAS | Kg | Material | Consumo | 10 |
| 6 | BOLO ENROLADO CONFEITADO COM RECHEIOS DIVERSOS COM PESO MINIMO DE 1KG | Unidade | Material | Consumo | 10 |
| 7 | BOLO INDIANO - FEITO COM MASSA LEVE E MACIA CONTENDO,OVOS, AÇÚCAR, FARINHA DE ROSCA, ÓLEO, FERMENTO EM PÓ E CANELA E RECHEADO COM CREME FEITO DE LEITE CONDENSADO, OVOS E MANTEIGA OU MARGARINA E POLVILHADO COM CANELA COM PESO MÍNIMO DE PESO 1,4KG. | Unidade | Material | Consumo | 10 |
| 8 | BOLO SECO COM SABORES DIVERSOS COM PESO MÍNIMO DE PESO DE 700 GR | Unidade | Material | Consumo | 10 |
| 9 | BOLO TIPO NEGA-MALUCA COM PESO MÍNIMO DE PESO 1,1 KG. | Unidade | Material | Consumo | 10 |



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE DONA EMMA ESTADO DE SANTA CATARINA

CNPJ nº 10.416.064/0001-21

Rua Alberto Koglin nº 3493 – Centro – 89155-000 – Dona Emma – SC

Fone/Fax: (47) 3364-2400 – E-mail: saude@donaemma.sc.gov.br

| | | | | | |
|----|--|---------|----------|---------|-----|
| 10 | CACHORRO QUENTE DE PÃO FRANCÊS OU PÃO DE HOT DOG COM MOLHO DE TOMATE E SALSICHA COM NO MÍNIMO 150 GRAMAS. | Unidade | Material | Consumo | |
| 11 | CUCA DE FRUTAS COM PESO MÍNIMO DE PESO 1,1KG. | Unidade | Material | Consumo | 10 |
| 12 | FATIA DE PÃO BRANCO OU INTEGRAL, CORTADO TRIANGULARMENTE COM COBERTURA DE SARDINHA E OVO COZIDO COM NO MÍNIMO 30 GRAMAS. | Unidade | Material | Consumo | 100 |
| 13 | PAO DE LEITE FATIADO COM 400 GRAMAS | Unidade | Material | Consumo | |
| 14 | PÃO DE QUEIJO MINAS COM 40 GRAMAS | Unidade | Material | Consumo | 300 |
| 15 | PÃO DOCE COM COBERTURA DE CREME E FAROFA TIPO MASSINHA COM PESO MINIMO DE 100 GRAMAS | Unidade | Material | Consumo | 150 |
| 16 | PÃO PICANTE – FEITO COM INGREDIENTES FRESCOS – CONTENDO PÃO, FRANGO, PALMITO, QUEIJO, PRESUNTO, PEPINO EM CONSERVA, CENOURA COZIDA, MILHO VERDE, ERVILHA, MAIONESE E BATATA PALHA COM PESO MINIMO DE 3KG | Unidade | Material | Consumo | 10 |
| 17 | PÃO QUENTE COM PALMITO - FEITO COM PÃO PUMA E RECHEIO DE PALMITO COM CREME DE CEBOLA, REQUEIJÃO, CREME DE LEITE E COBERTO COM QUEIJO. SENDO QUE TODOS OS INGREDIENTES DEVEM SER FRESCOS COM PESO MINIMO DE 3KG | Unidade | Material | Consumo | 10 |
| 18 | PATÊ DE LINGUIÇA – CONTENDO LINGUIÇA FRESCA DE BOA QUALIDADE, QUEIJO BRANCO, REQUEIJÃO OU CREME DE LEITE E ERVAS FINAS, CREMOSO, SABOROSO E BEM TEMPERADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. | Kg | Material | Consumo | 5 |
| 19 | PÃO TORRADO FEITO COM PÃO FRANCÊS CORTADO EM RODELAS DE 1 CM DE ESPESSURA, TEMPERADAS COM MANTEIGA OU MARGARINA E ORÉGANO E TORRADAS | Kg | Material | Consumo | 5 |
| 20 | MINI CHURROS - FRITO - PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO, LEITE E MARGARINA, COM FORMATO PADRÃO, COM MASSA SEQUINHA, RECHEIO DE DOCE DE LEITE, POLVILHADO COM ACÚCAR E CANELA. COM TAMANHO MÍNIMO DE 5CM, PESO MÍNIMO DE 30GR | Unidade | Material | Consumo | 150 |
| 21 | MINI SONHO FRITO, COM MASSA FEITA COM TRIGO, OVOS, LEITE, FERMENTO, MASSA DE TEXTURA MACIA, PESO ENTRE 30 | Unidade | Material | Consumo | 150 |



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE DONA EMMA ESTADO DE SANTA CATARINA

CNPJ nº 10.416.064/0001-21

Rua Alberto Koglin nº 3493 – Centro – 89155-000 – Dona Emma – SC

Fone/Fax: (47) 3364-2400 – E-mail: saude@donaemma.sc.gov.br

| | E 40GR, RECHEADO COM CREME OU DOCE DE LEITE | | | | |
|----|--|---------|----------|---------|-----|
| 22 | CANUDINHO DE MAIONESE – CANUDO EM FORMATO DE CONE COM MASSA CROCANTE, MEDINDO DE 8 A 10CM, RECHEADO COM MAIONESE DE BATATA INGLESA. | Unidade | Material | Consumo | 150 |
| 23 | MINI PIZZA COM 15 CM DE DIÂMETRO, MASSA DE CONSISTÊNCIA MACIA E BEM ASSADA E SEM A PRESENÇA DE QUEIMADURAS, PESO DE NO MÍNIMO 90GR - COM RECHEIOS DIVERSOS: FRANGO, CALABRESA OU CARNE MOLHO, PRESUNTO, MUSSARELA, MILHO VERDE E ORÉGANO | Unidade | Material | Consumo | 50 |
| 24 | MINI BOLINHO DE CARNE FRITO – FEITO COM CARNE DE BOA QUALIDADE E BEM TEMPERADO, PODENDO CONTER TRICO, ÁGUA, LEITE, MARGARINA, SAL, ÓLEO, TEMPERO VERDE E COM PESO MÍNIMO DE 20GRS | Unidade | Material | Consumo | 100 |
| 25 | MASSA DOCE TIPO BOLO DE BOLEIRA COM PESO MINIMO DE 150 GRAMAS | Unidade | Material | Consumo | 50 |
| 26 | REFEIÇÃO EM FORMA DE COMBO COM CARDÁPIO MÍNIMO CONTENDO UM PEDAÇO DE CUCA DE FAROFA OU DE FRUTAS COM 40 GRAMAS, UM PEDAÇO DE BOLO SECO COM 40 GRAMAS, UM SANDUICHE TRIANGULAR PÃO BRANCO OU INTEGRAL RECHEADO COM UMA FATIA DE PRESUNTO OU PATÊ OU PICLES COM 60 GRAMAS, 02 ORELHAS DE GATO COM PESO MÍNIMO DE 25GR CADA, E 02 MINI SALGADOS SENDO DIFERENTES PODENDO SER RISOLES COM RECHEIO DE FRANGO OU CARNE COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS OU PASTELZINHO COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE OU PIZZA COM NO MÍNIMO 30 GRAMAS OU MINI COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO COM NO MÍNIMO 70 GRAMAS OU BOLINHA DE QUEIJO COM NO MÍNIMO 30 GRAMAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICA CRISTAL QUADRADA ARTICULADA E ACOMPANHADA DE UM GUARDANAPO. | Unidade | Material | Consumo | |
| 27 | ROSCA MÉDIA TIPO CORUJA À BASE DE POLVILHO AZEDO COM PESO MINIMO DE 350 GRAMAS | Unidade | Material | Consumo | 50 |



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE DONA EMMA
ESTADO DE SANTA CATARINA

CNPJ nº 10.416.064/0001-21

Rua Alberto Koglin nº 3493 – Centro – 89155-000 – Dona Emma – SC

Fone/Fax: (47) 3364-2400 – E-mail: saude@donaemma.sc.gov.br

| | | Kg | Material | Consumo | |
|----|---|---------|----------|---------|-----|
| 28 | ROSCA TIPO PAULISTA À BASE DE POLVILHO E LEITE | | | | |
| 29 | SALGADO COMPOSTO POR RISOLES COM RECHEIO DE FRANGO OU CARNE COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS E/OU PASTELZINHO COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE OU PIZZA COM NO MÍNIMO 30 GRAMAS E/OU MINI COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO COM NO MÍNIMO 70 GRAMAS E/OU BOLINHA DE QUEIJO COM NO MÍNIMO 30 GRAMAS. | Unidade | Material | Consumo | 500 |
| 30 | SANDUICHE DE PÃO BRANCO OU INTEGRAL, CORTADO TRIANGULARMENTE COM RECHEIO DE PRESUNTO COM QUEIJO OU PATÊ OU PICLES COM NO MÍNIMO 60 GRAMAS. | Unidade | Material | Consumo | 120 |
| 31 | PASTEL FRITO FEITO COM MASSA REDONDA DE 15CM DE DIÂMETRO FEITA COM FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, OVOS, E COM RECHEIO DE NO MÍNIMO 40GRS, DE SABOR A ESCOLHER, PODENDO SER DE CARNE, FRANGO OU PIZZA, COM PESO TOTAL DE NO MÍNIMO 70GR. | Unidade | Material | Consumo | 100 |
| 32 | PÃO FRANCÊS CASEIRO DE 50 GRAMAS A UNIDADE, BEM ASSADO, COM TEXTURA MACIA, MIOLO CLARO E BEM COZIDO, SEM PRESENÇA DE MOFOS E PARTES QUEIMADAS. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE QUE DEVE-RÁ CONSTAR NOME DO PRODUTO, TABELA DE INFOR-MAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. | Unidade | Material | Consumo | 100 |
| 33 | PÃO PARA CACHORRO QUENTE DE 30G, TAMANHO UNIFORME. NÃO DEVE APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADES REGU-LARES. O MIOLO DEVE SER LEVE COM POROSIDADE REGU-LAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. NÃO APRESEN-TAR ODOR DE FERMENTAÇÃO E DE FUMAÇA. A FARINHA DE TRIGO EMPREGADA NA CONFECÇÃO DO PÃO DEVERÁ CONTER PARA CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO 4,2 MILIGRAMAS DE FERRO E 150 MILIGRAMAS DE ÁCIDO FÓLICO. O PÃO DEVERÁ SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E NÃO DEVE ESTAR AMASSADO. EMBALADO EM PLÁSTICA ESTÉRIL E DESCARTÁVEL | Unidade | Material | Consumo | |



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE DONA EMMA
ESTADO DE SANTA CATARINA

CNPJ nº 10.416.064/0001-21

Rua Alberto Koglin nº 3493 – Centro – 89155-000 – Dona Emma – SC

Fone/Fax: (47) 3364-2400 – E-mail: saude@donaemma.sc.gov.br

| | | | | | |
|----|---|---------|----------|---------|-----|
| 34 | TORTA BANOFFE - DIÂMETRO 22CM, PESO MÍNIMO DE 1.400GR, MASSA CROCANTE (FEITA COM BISCOITO TRI-TURADO TIPO FARINHA E MARGARINA) RECHEADA COM UMA CAMADA DE DOCE DE LEITE E BANANA E COM COBERTURA DE CHANTILLY E POLVILHADO COM CANELA. (INGREDIENTES FRESCOS) | Unidade | Material | Consumo | 10 |
| 35 | TORTA HOLANDESA – DIÂMETRO 25CM, PESO 2KG - COM BASE DE BISCOITO FEITA COM BISCOITO TRITURADO, RECHFADA COM CREME HOLANDÊS E COM COBERTURA DE CREME DE CHOCOLATE MEIO AMARGO E BISCOITOS NA LATERAL. | Unidade | Material | Consumo | 10 |
| 36 | TORTA SALGADA TIPO PASTELÃO DE FRANGO E VEGETAIS COM PESO MINIMO DE 3KG | Unidade | Material | Consumo | 10 |
| 37 | ALMOÇO SERVIDO EM BUFFET LIVRE POR PESSOA CONTENDO NO MÍNIMO 3 TIPOS DE CARNES VARIANDO ENTRE CARNE BOVINA, SUÍNA, FRANGO E PEIXE ACOM-PANHADAS NO MÍNIMO DE 4 GUARNIÇÕES VARIANDO ENTRE ARROZ, FEIJÃO, MASSAS, MANDIOCA, BATATA E NO MÍNIMO 3 TIPOS DE SALADAS VARIANDO ENTRE ALFACE, CENOURA, REPOLHO, COUVE, BRÓCOLIS E TOMATE. | Unidade | Material | Consumo | 50 |
| 38 | ALMOÇO SERVIDO EM MARMITA POR PESSOA CONTENDO NO MÍNIMO 750 GRAMAS, COM NO MÍNIMO 2 TIPOS DE CARNES VARIANDO ENTRE CARNE BOVINA, SUÍNA, FRANGO E PEIXE ACOMPANHADAS NO MÍNIMO DE 2 GUARNIÇÕES VARIANDO ENTRE ARROZ, FEIJÃO, MASSAS, MANDIOCA, BATATA E NO MÍNIMO 2 TIPOS DE SALADAS VARIANDO ENTRE ALFACE, CENOURA, REPOLHO, COUVE, BRÓCOLIS E TOMATE ACONDICIONADOS EM RECIPIENTE TÉRMICO LAMINADO OU DE ISOPOR DESCARTÁVEL. | Unidade | Material | Consumo | 100 |

(*) Material; Serviço; Obra; Serviço de Engenharia.

(**) Consumo; Permanente; Continuado; Não Continuado

2. Justificativa da necessidade da contratação: Justifica-se a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios prontos para o consumo para atendimento a demanda de alimentação dos servidores municipais durante a realização de suas atividades, de eventos, cursos, palestras, sendo impraticável a preparação própria por esta secretaria a fim de atender as quantidades e qualidades demandadas.



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE DONA EMMA
ESTADO DE SANTA CATARINA

CNPJ nº 10.416.064/0001-21

Rua Alberto Koglin nº 3493 – Centro – 89155-000 – Dona Emma – SC

Fone/Fax: (47) 3364-2400 – E-mail: saude@donaemma.sc.gov.br

4. Grau de prioridade da compra: Grau baixo

5. Estimativa de valor: A ser estabelecido em pesquisa de preços.

6. Prazo de entrega/execução: Imediato

7. Local e horário da entrega/execução: Município de Dona Emma

8. Vinculado ou dependente da contratação de outro Documento de Formalização de Demanda: Não.

9. Indicação do fiscal do contrato ou servidor que fará a liquidação da despesa: Fica responsável pela fiscalização o servidor Paulo Luciano Jagielski, nos termos do Decreto nº. 007/2024.

Dona Emma (SC), 24 de maio de 2024.

Jonas Biff
Secretário da Saúde