

## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

**Órgão:** Fundo Municipal de Saúde

**Setor requisitante (Unidade/Setor/Departamento):** Fundo Municipal de Saúde

**Responsável pela Demanda:** PATRÍCIA  
PALMEIRA DE BRITO FLEURY

**Função:** GESTOR

### 1. Objeto:

CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES E EMBUTIDOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DESTA SECRETARIA, para atender as necessidades da Fundo Municipal de Saúde.

### 2. Justificativa da necessidade da contratação:

A contratação de empresas especializadas para o fornecimento de carnes e embutidos se faz necessária para atender as demandas alimentícias desta Secretaria, considerando as necessidades de manter a qualidade e a regularidade no fornecimento de alimentos que compõem as refeições de diversos serviços prestados à população. A aquisição desses produtos deve seguir critérios rigorosos de qualidade, segurança alimentar e confiabilidade no fornecimento, a fim de garantir a saúde e o bem-estar dos beneficiários dos serviços prestados pela Secretaria. Além disso, a contratação de empresas especializadas é essencial para assegurar que as quantidades demandadas sejam entregues no tempo adequado e conforme as especificações exigidas, evitando desabastecimento ou compromissos com o planejamento de serviços alimentícios.

### 3. Descrições e quantidades

| PRODUTO | NOME                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | UNID. | QUANTIDADE | VLR. UNITÁRIO | VLR. TOTAL |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|---------------|------------|
| 35549   | BACON                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG    | 12,0000    | 32,9967       | 395,9604   |
| 33546   | CARNE BOVINA DE 2ª - PEDAÇO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE BOVINA (PATINHO/ ACÉM) EM PEDAÇOS COM CONSISTÊNCIA FIRME, COR E CHEIROS CARACTERÍSTICOS. SEM PRESENÇA DE GORDURA APARENTE, MAU CHEIRO, COR ESVERDEADA E COM BABA. RESFRIADA ABAIXO DE 10 GRAUS CELSIUS OU CONFORME ORIENTAÇÃO CONTIDA NO ROTULO DO PRODUTO. EMBALAGENS: EMBALADA EM SACOS DE 2KG COM OS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, SELO DE INSPEÇÃO SIF OU SIE, LOTE E CONTATO DO FORNECEDOR. REC | KI    | 200,0000   | 34,9567       | 6.991,3400 |
| 33543   | CARNE BOVINA DE 2ª - MOÍDA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CARNE BOVINA (PATINHO/ ACÉM) MOÍDA COM PEQUENA PORCENTAGEM DE GORDURA, FIRME, COR E CHEIROS CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERA APRESENTAR MAU CHEIRO, COR ESVERDEADA OU AZULADA, CONSISTÊNCIA APODRECIDA, FORA DA TEMPERATURA MÍNIMA DE RESFRIAMENTO QUE E DE NO MÍNIMO 10 GRAUS CELSIUS OU CONFORME ROTULAGEM FORNECIDA NA EMBALAGEM. EMBALAGENS: EMBALADA EM SACOS DE 2KG COM OS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, S | KI    | 228,0000   | 34,7133       | 7.914,6324 |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |          |         |             |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------|---------|-------------|
| 35616 | CARNE BOVINA 1ª Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. Só serão aceito carne de primeira sem osso e/ou sem pedaços de nervos e gorduras aparentes com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento.                                           | KG | 310,0000 | 38,2700 | 11.863,7000 |
| 35552 | CARNE DE SOL DE 1ª                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | KG | 12,0000  | 44,3967 | 532,7604    |
| 35617 | COXA DE FRANGO inteira resfriada. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA.                                                                                                                                                                                                 | KG | 360,0000 | 11,6100 | 4.179,6000  |
| 35553 | FRANGO PEÇA INTEIRA , congelados e nao temperados acondicionados em embalagem plastica resfriados abaixo de 10 graus celcius ou conforme orientacao contida rotulo d produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG | 400,0000 | 9,0133  | 3.605,3200  |
| 07165 | LINGUIÇA CALABRESA SUINA CARACTERISTICAS TECNICAS PROVENIENTE DE CARNE SUINA DE PRIMEIRA QUALIDADE CARNE MECANICAMENTE SEPARADAS, TOUCINHO, SAL ESPECIARIAS NATURAIS E CONTER ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERISTICAS GERAIS: O PRODUTO NAO DEVERA APRESENTAR SUPERFICIE PEGAJOSA OU CONSISTENCIA ANORMAL                                                                                                                                                                                                     | KG | 56,0000  | 31,2200 | 1.748,3200  |
| 04594 | LINGUIÇA DE FRANGO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PROVENIENTE DE CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CARNES MECANICAMENTE SEPARADAS DE AVES, TOUCINHO, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS, E CONTER ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, MAL CHEIRO . EMBALAGENS: EMBALADA COM OS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE                            | KI | 57,0000  | 19,8167 | 1.129,5519  |
| 33531 | LINGUIÇA SUINA FINA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CARNES MECANICAMENTE SEPARADAS DE SUÍNOS, TOUCINHO, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS, E CONTER ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, MAL CHEIRO . EMBALAGENS: EMBALADA EM SACOS DE 1 KG COM OS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE           | KI | 32,0000  | 19,8967 | 636,6944    |
| 33532 | LINGUIÇA TOSCANA SUINA GROSSA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PROVENIENTE DE CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CARNES MECANICAMENTE SEPARADAS DE SUÍNOS, TOUCINHO, SAL, ESPECIARIAS NATURAIS, E CONTER ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, MAL CHEIRO . EMBALAGENS: EMBALADA EM SACOS DE 1 KG COM OS SEGUINTE INFORMações: NOME DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE | KI | 43,0000  | 20,2133 | 869,1719    |
| 06939 | PEITO DE FRANGO inteiro resfriado. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA.                                                                                                                                                                                                | KG | 334,0000 | 17,1133 | 5.715,8422  |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |            |              |            |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------|--------------|------------|
| 34107 | CARNE SUINA DE 1ª QUALIDADE. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OS ASPECTOS NORMAIS DO PRODUTO OU QUALQUER APARATO QUE VENHA ENCOBRIR POSSÍVEL ALTERAÇÕES. CONGELADO. SEM OSSO. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR NA SUPERFÍCIE UMIDADE OU TER INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, COM CERTIFICADO DA V | KG | 200,0000   | 23,0700      | 4.614,0000 |
| 35555 | COSTELINHA SUINA Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG | 70,0000    | 23,9033      | 1.673,2310 |
| 04590 | PRESUNTO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DO SUÍNO SADIO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, INSETO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVA,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | KG | 127,0000   | 28,4033      | 3.607,2191 |
|       | MACHAS VERDES, AZULADAS E DE ASPECTO BABOSO. EMBALAGEM: INTEGRAL. DEVERA CONTER ETIQUETA COM NOME DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, SELO DE INSPEÇÃO E DADOS DO FORNECEDOR. RECEBIMENTO: SERÁ REJEITADO ALIMENTO COM MAL, CHEIRO, ESVERDEADO COM ASPECTO BABOSO. VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: MÍN.60 DIAS. PRAZO DE FABRICAÇÃO MARCADO                                                                                                                                                            |    |            |              |            |
| 17775 | MUSSARELA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA COM ASPECTO DE MASSA SEMIDURA. COR BRANCA CREME HOMOGÊNEO CHEIRO PRÓPRIO E SABOR SUAVE, FATIADO. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, COAGULANTE E SAL. EMBALAGEM:                                                                                                                                                                                                                                                   | NA | 130,0000   | 43,1067      | 5.603,8710 |
| 35451 | SALSICHA HOT DOG Preparada com carnes de primeira qualidade em bom estado, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.   | KG | 94,0000    | 11,5200      | 1.082,8800 |
| 28346 | TOUCINHO SUINO Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | KG | 27,0000    | 14,5133      | 391,8591   |
| TOTAL |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    | 2.692,0000 | R\$62.555,95 |            |

#### 4. Observações gerais

**4.1. Prazo de Entrega/ Execução:** Especificado na ordem de serviços.

**4.2. Local e horário da Entrega/Execução:** Especificado na ordem de serviços

**4.3. Unidade e servidor responsável para esclarecimentos:** GESTOR/ PATRÍCIA PALMEIRA DE BRITO FLEURY

**4.4. Prazo para pagamento:** O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis

**4.5. Grau de Prioridade da compra ou contratação:**

( ) I – complexidade alta:

a) serviço com dedicação exclusiva de mão-de-obra;

- b) contratação ou aquisição com valor estimado acima de R\$ 5.000.000,00 (cinco milhões de reais);
- c) objeto que requeira alto grau de especialização técnica;
- d) procedimento que contenha mais de 25 itens;
- e) contratações de serviços de natureza continuada;
- f) aquisições de bens e contratações de serviços de tecnologia da informação e comunicação;

**( ) II – complexidade média:**

- a) valor estimado entre R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais) e R\$ 5.000.000,00 (cinco milhões de reais);
- b) procedimento que contenha de 10 a 25 itens;

**( C ) III – complexidade baixa:**

- a) valor estimado inferior a R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais);
- b) contratação exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte;
- c) serviço ou aquisição sem contrato (nota de empenho);
- d) procedimento que contenha até nove itens.

**4.6. Indicação de vinculação ou dependência com o objeto de outra contratação:**

**( ) SIM. Descrever:**

**( x ) NÃO**

Araçá, aos 25 de fevereiro de 2025.

Responsável pela Formalização da Demanda:

**PATRÍCIA PALMEIRA DE BRITO FLEURY**  
GESTOR

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.