

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Órgão: Fundo Municipal de Educação

Setor requisitante (Unidade/Setor/Departamento): Fundo Municipal de Educação

Responsável pela Demanda: ISABEL
SOBRINHA DE SOUZA BRITO BAZALLIA

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 Educação.

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/ ISABEL SOBRINHA DE SOUZA BRITO BAZALLIA

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:

ISABEL SOBRINHA DE SOUZA BRITO BAZALLIA
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.