



## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Setor Demandante: Secretária Municipal de Saúde.

### 1 - DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de carnes, para atender a demanda do Fundo Municipal de Saúde de São Valério/TO.

### 2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando que a nutrição hospitalar tem como objetivo suprir as necessidades nutricionais e manter o estado nutricional de pacientes com ausência de alterações metabólicas significativas ou risco nutricional. Indicação para uso: pacientes adultos ou idosos cuja condição clínica não exija modificações em nutrientes e consistência da dieta, a ingestão de todos os grupos alimentares incluindo carnes, frios que tem como principal função interromper a perda de massa muscular, promovendo o ganho de peso diariamente, mantendo as funções intestinais, fornecendo nutrientes essenciais, que corrigem e recuperam o estado nutricional do paciente.

A alimentação hospitalar é um aspecto fundamental quando se fala na recuperação do paciente. Isso porque, a nutrição pensada de acordo com as necessidades de cada pessoa é capaz de fornecer os nutrientes necessários para potencializar a melhora.

Através da nutrição hospitalar, conseguimos oferecer uma alimentação mais prazerosa aos pacientes e com melhor aceitação, permitindo a manutenção do aporte de nutrientes e, conseqüentemente, preservando o estado nutricional e restabelecimento da saúde, a carne, são fontes de proteínas, vitaminas, minerais e gorduras benéficas para a saúde humana, tais como os ácidos graxos poli-insaturados, os da série ômega 3 e o ácido linoleico conjugado.

Elencamos os componentes da carne que reforçam a imunidade do corpo humano, essencial na recuperação de pacientes enfraquecidos, como os que lutam contra alguma doença.

Considerando a necessidade de levar alimentação balanceada e de qualidade aos pacientes enfermos internados no Hospital e servidores.

Nesse sentido, a presente contratação se justifica como forma legal, por uma finalidade maior que é a de adquirir carnes para dar continuidade aos serviços essenciais prestados pelo Fundo Municipal de Saúde de São Valério.

### 3 - QUANTIDADE A SER CONTRATADA.

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	CARNE DE PRIMEIRA EM PEDAÇO 1º Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg.	350
2	CARNE DE SOL Pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e	Kg.	170



	resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
3	FRANGO INTEIRO EMBALADO COM MARCA ESTAMPADA NA EMBALAGEM COM TODAS OS DADOS NUTRICIONAIS COM DATA DE FABRICAÇÃO DE VALIDADE, "ou equivalente a Sadia".	Kg.	350
4	CARNE MOIDA ACEM Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20 kg (embalados em pacotes de 1 kg de forma que não grudem nos demais, depois de congelados, com a especificação do peso em cada pacote). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos FORNECIDOS pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente	Kg.	150
5	PEITO DE FRANGO COM OSSO Congelada, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor. congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, "ou equivalente a Super Frango".	Kg.	150
6	CARNE DE PRIMEIRA BIFE Não pegajosa, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) traseira sem osso, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Carne bovina, cortada em fatias (bife) de 60/70g, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, contendo 1Kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.	Kg.	200
7	FRANGO COXA SOBRE COXA Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de 12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Características	Kg.	250



<p>Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, ou equivalente a Sadia".</p>		
--	--	--

**4 - PREVISÃO DA DATA EM QUE DEVE SER INICIADO A CONTRATAÇÃO.**

4.1 - O objeto necessita ser contratado com urgência.

**5 - INDICAÇÃO DO(S) INTEGRANTE(S) RESPONSÁVEIS PELO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

5.1 - Dada a baixa complexidade da contratação o(s) próprio(s) titular(es) do(s) setor(es) demandante (s) ficará(ão) responsável(is) pela elaboração do ETP - TR/PB - quando necessários.

São Valério, 10/06/2024

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO VALÉRIO/TO  
TATIANE LOPES BARREIRA  
GESTORA MUNICIPAL