



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Órgão: Prefeitura Municipal de Congonhal
Setor requisitante Secretaria M. de Desenvolvimento Social e Habitação Secretaria M. de Educação Secretaria M. de Saúde
Servidor responsável: Taís Cristina dos Santos – Secretária M. de Desenvolvimento Social e Habitação Débora Guimarães dos Santos Moreira – Secretária M. Educação Graciane Rodrigues da Silva – Secretária M. de Saúde
E-mail da repartição:
Telefone:

1. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

CONSTITUI OBJETO DA PRESENTE CONTRATAÇÃO O REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE CONGONHAL/MG.

1.1. Descrições e quantidades:

Item	Descrição / especificação	Unidade de medida	Quantidade
1.	ACÉM BOVINO EM CUBOS: CARNE BOVINA: ACÉM EM CUBOS PEQUENOS DE APROXIMADAMENTE 5 CENTÍMETROS CÚBICOS, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA OU SEBO. FRESCA, CONGELADA, DE COLORAÇÃO VERMELHA E BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME, ISENTA DE GORDURA APARENTE, SEBO E SIMILARES. ODOR	KG	2700



	AGRADÁVEL. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, COM PESO MÉDIO DE 1 KG. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF DATA DE MANIPULAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
2.	ACÉM BOVINO EM ISCAS: CARNE BOVINA: ACÉM EM ISCAS COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA OU SEBO. FRESCA, CONGELADA, DE COLORAÇÃO VERMELHA E BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME, ISENTA DE GORDURA APARENTE, SEBO E SIMILARES. ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, COM PESO MÉDIO DE 1 KG. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF, DATA DE MANIPULAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	2300
3.	ACÉM BOVINO MOÍDO: CARNE BOVINA: ACÉM MOÍDO COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA OU SEBO. FRESCA, CONGELADA, DE COLORAÇÃO VERMELHA E BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME, ISENTA DE GORDURA APARENTE, SEBO E SIMILARES. ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, COM PESO MÉDIO DE 1 KG. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF, DATA DE MANIPULAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	5000
4.	BACON: BACON DEFUMADO, EMBALADO A VÁCUO, DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRORGANISMOS. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF E DATA DE VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	200





5.	CARNE BOVINA – TIPO ALCATRA, APRESENTADA EM PEÇA INTEIRA, COM PESO APROXIMADO DE 2 A 3 KG, RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, UNIFORME, ODOR CARACTERÍSTICO PRÓPRIO DA CARNE FRESCA, TEXTURA FIRME E ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTA DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA OU ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, EMBALADO A VÁCUO, EM CAIXAS COM PESO APROXIMADO DE 15 KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS COMPETENTES.	PEÇA	30
6.	CARNE BOVINA – COSTELA EM PEÇA INTEIRA – RESFRIADO, PROVENIENTE DE ANIMAIS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. INSETO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, PESO APROXIMADO DE 15KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	PEÇA	50
7.	CARNE BOVINA DE 2ª - EM CUBOS PEQUENOS, 5X5X5 CM (ACÉM, CAPA DE CONTRA FILÉ, CABEÇA DE LOMBO, MAMINHA, MÚSCULO, FRALDINHA, PONTA DE AGULHA). COR VERMELHA BRILHANTE OU PÚRPURA, RESFRIADA (0°C A 7°C). CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM	KG	2.000
8.	CARNE SUÍNA – SUÍNO INTEIRO LIMPO (APROX. 60 KG),	KG	20





	CARNE SUÍNA PROVENIENTE DE SUÍNO INTEIRO, LIMPO (EVISCERADO, SEM VÍSCERAS), COM PESO APROXIMADO DE 60 KG, RESFRIADA , ORIUNDA DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA UNIFORME (ROSADA A VERMELHO-CLARO), ODOR PRÓPRIO E SUAVE, TEXTURA FIRME E ASPECTO FRESCO, NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO E SEM PRESENÇA DE LÍQUIDOS EXCESSIVOS. ISENTA DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, COLORAÇÃO ANORMAL (ARROXEADA, ACINZENTADA OU ESVERDEADA), ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE PARASITAS, SUJIDADES, CONTAMINAÇÕES, FRATURAS EXPOSTAS, HEMATOMAS EXCESSIVOS, LARVAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA. ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, PODENDO ESTAR EMBALADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU ENVOLTA EM FILME APROPRIADO PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS FISCALIZADORES.		
9.	COSTELA SUÍNA: CARNE SUÍNA: COSTELINHA, FRESCA, CONGELADA, ISENTA DE PARASITAS, NERVOS E SEBO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, CONTENDO EM MÉDIA 1 A 2 KG. CONTER ETIQUETA CONTENDO PESO, TIPO DE CORTE, DATA DO PROCESSAMENTO E VALIDADE, ALÉM DO NOME DO FORNECEDOR. ADICIONAR O NÚMERO DE REGISTRO DO SIM/IMA/SIF DO FORNECEDOR DA PEÇA ORIGINAL NA EMBALAGEM OU NA NOTA FISCAL. APRESENTAR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	500
10.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: CARNE DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA DESOSSADA E SEM PELE, CONGELADA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, CONTENDO EM MÉDIA 1 KG EM CADA PACOTE. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF, DATA	Kg	2200





	DE MANIPULAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
11.	COXINHA DA ASA DE FRANGO: CARNE DE FRANGO: COXINHA DA ASA, CONGELADA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, CONTENDO EM MÉDIA 1 KG EM CADA PACOTE. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF E DATA DE VENCIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	500
12.	FILÉ DE FRANGO SEM PELE SEM OSSO: FILÉ DE FRANGO (SEM PELE E SEM OSSO) COR AMARELA-ROSADA, CONGELADO (0° A 4°C), PEDAÇO INTEIRO. EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS DE 1 KG, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF, DATA DE MANIPULAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	6.340
13.	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM TIRAS FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM TIRAS PEITO DE FRANGO SEM OSSO CORTADO EM TIRAS DE 2 CM X 2 CM X 7 CM, RESFRIADO, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS DE 1 KG. DEVENDO SEGUIR AS RESOLUÇÕES VIGENTES COM RELAÇÃO À ROTULAGEM DE ALIMENTOS E CONTER LOTE, DATA DE MANIPULAÇÃO E VALIDADE. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM	KG	1000
14.	FILÉ DE TILÁPIA: CARNE DE PEIXE: TILÁPIA, CORTE FILÉ, SEM PELE, SEM ESPINHAS, SEM ESCAMAS, COM COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICO, LIVRE DE MANCHAS, COM TEXTURA NÃO PEGAJOSA, TEOR DE ÁGUA ATÉ 10%. ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, SEM SINAIS DE AVARIAS, FUROS OU ALTERAÇÕES NA EMBALAGEM, COM PESO MÉDIO DE 1 KG. CONTER ETIQUETA CONTENDO PESO, DATA DO PROCESSAMENTO E O NÚMERO DE REGISTRO DO SIM/IMA/SIF. VALIDADE	KG	700





	MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
15.	FILÉ SASSAMI DE PEITO DE FRANCO: CARNE DE FRANGO, FILÉ DE SASSAMI DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE CONGELADA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, CONTENDO EM MÉDIA 1 KG EM CADA PACOTE.DEVENDO SEGUIR AS RESOLUÇÕES VIGENTES COM RELAÇÃO À ROTULAGEM DE ALIMENTOS E CONTER LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG	3.200
16.	FRANGO SEMI PROCESSADO, COXA E SOBRECOXA COM OSSO, CONGELADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS E PARASITAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 1 KG. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM	KG	1.500
17.	LAGARTO BOVINO: CARNE BOVINA: LAGARTO PEÇA INTEIRA, CONGELADA, DE COLORAÇÃO VERMELHA E BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME, ISENTA DE GORDURA APARENTE, SEBO E SIMILARES. ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, COM PESO MÉDIO DE 1 A 2 KG. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF, DATA DE MANIPULAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	Kg	500
18.	LINGUIÇA CALABRESA: LINGUIÇA CALABRESA, PREPARADA COM PARTES COMESTÍVEIS DE SUÍNOS DE BOA QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA. CONTER RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (SIM/IMA/SIF). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	400
19.	LINGUIÇA DE FRANGO: LINGUIÇA DE FRANGO, CONGELADA, PREPARADA COM PARTES COMESTÍVEIS DE FRANGO DE BOA QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA. CONTER RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (SIM/IMA/SIF). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	1.000
20.	LINGUIÇA MISTA (CARNE BOVINA E SUÍNA: LINGUIÇA MISTA, CONGELADA, PREPARADA COM PARTES	KG	1.500



	COMESTÍVEIS DE CARNE BOVINA E SUÍNA DE BOA QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA. CONTER RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (SIM/IMA/SIF). CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
21.	LINGUIÇA PAIO: LINGUIÇA PAIO, PREPARADA COM PARTES COMESTÍVEIS DE SUÍNOS DE BOA QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA. CONTER RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (SIM/IMA/SIF). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	300
22.	LINGUIÇA TOSCANA DE PORCO: LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA, CONGELADA, PREPARADA COM PARTES COMESTÍVEIS DE SUÍNOS DE BOA QUALIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA. CONTER RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE (SIM/IMA/SIF). VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	500
23.	LOMBO SUÍNO: CARNE SUÍNA: LOMBO SEM OSSO, EM CUBOS PEQUENOS DE APROXIMADAMENTE 5 CENTÍMETROS CÚBICOS, SEM PELE, FRESCA, CONGELADA, ISENTA DE PARASITAS, NERVOS E SEBO. COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA OU SEBO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, CONTENDO EM MÉDIA 1 KG. CONTER ETIQUETA CONTENDO PESO, TIPO DE CORTE, DATA DO PROCESSAMENTO E VALIDADE, ALÉM DO NOME DO FORNECEDOR. ADICIONAR O NÚMERO DE REGISTRO DO SIM/IMA/SIF DO FORNECEDOR DA PEÇA ORIGINAL NA EMBALAGEM OU NA NOTA FISCAL. APRESENTAR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	540
24.	PERNIL SUÍNO EM PEÇA SEM OSSO: CARNE SUÍNA: PERNIL SEM OSSO, EM PEÇA, SEM PELE, FRESCA, CONGELADA, ISENTA DE PARASITAS, NERVOS E SEBO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, PEÇA INTEIRA ENTRE 2 E 6 KG. CONTER ETIQUETA CONTENDO PESO, TIPO DE CORTE, DATA DO PROCESSAMENTO E VALIDADE, ALÉM DO NOME DO FORNECEDOR. ADICIONAR O NÚMERO DE REGISTRO DO SIM/IMA/SIF DO FORNECEDOR DA PEÇA ORIGINAL NA EMBALAGEM OU NA NOTA FISCAL. APRESENTAR ALVARÁ	KG	500





	DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
25.	PERNIL SUÍNO SEM OSSO: CARNE SUÍNA: PERNIL SEM OSSO, EM CUBOS PEQUENOS DE APROXIMADAMENTE 5 CENTÍMETROS CÚBICOS, SEM PELE, FRESCA, CONGELADA, ISENTA DE PARASITAS, NERVOS E SEBO. COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA OU SEBO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, CONTENDO EM MÉDIA 1 KG. CONTER ETIQUETA CONTENDO PESO, TIPO DE CORTE, DATA DO PROCESSAMENTO E VALIDADE, ALÉM DO NOME DO FORNECEDOR. ADICIONAR O NÚMERO DE REGISTRO DO SIM/IMA/SIF DO FORNECEDOR DA PEÇA ORIGINAL NA EMBALAGEM OU NA NOTA FISCAL. APRESENTAR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	2020
26.	SALSICHA: SALSICHA COMUM: RESFRIADA, PREPARADA COM PARTES COMESTÍVEIS DE CARNE BOVINA E SUÍNA DE BOA PROCEDÊNCIA. RESFRIADA, EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA. CONTER RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. TER REGISTRO SIM/IMA/SIF.	KG	1.000

1.2. Estimativa do valor da contratação

A contratação pretendida foi estimada em R\$ 837.746,20 (Oitocentos e trinta e sete mil e setecentos e quarenta e seis reais e vinte centavos).

A estimativa foi baseada no (s) seguinte (s) meio(s) de pesquisa (s):

- ☐ Contratações anteriores feitas por este Município;
- ☒ Banco de Preços;
- ☐ Preços do Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP;
- ☐ Painel de Preços do Governo Federal;
- ☐ Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores;

- ☐ Pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas;
- ☐ Tabelas padronizadas;
- ☐ Pesquisa publicada em mídia especializada, sendo sites de empresas do ramo;

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento contínuo de carnes e derivados para atendimento das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Habitação, Educação e Saúde.

No âmbito da **Secretaria Municipal de Educação**, os produtos destinam-se à composição da merenda escolar ofertada aos alunos da rede municipal de ensino, assegurando alimentação adequada, balanceada e em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes.

Quanto à **Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação**, os gêneros alimentícios serão utilizados na execução de programas e serviços socioassistenciais, incluindo atendimento a famílias em situação de vulnerabilidade social, atividades em centros de referência e demais ações voltadas à segurança alimentar e nutricional.

No que se refere à **Secretaria Municipal de Saúde**, os produtos destinam-se à alimentação de pacientes, usuários e servidores em unidades de saúde que ofertam atendimento contínuo, garantindo suporte nutricional adequado e contribuindo para a recuperação e manutenção da saúde dos assistidos.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela natureza variável do consumo, considerando a oscilação da demanda ao longo do exercício, bem como pela necessidade de aquisições parceladas, evitando desperdícios, garantindo melhor planejamento orçamentário e assegurando economicidade à Administração Pública.

A contratação observa os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público, estando alinhada ao planejamento anual da Administração Municipal.

3. FONTE DE RECURSOS

Cód. Reduzido	Dotação	Fonte
66	02.03.01.12.365.0005.2.009.3390.30.00	1.500.94



87	02.03.03.12.361.0005.2.014.3390.30.00	1.500,94
131	02.03.05.12.306.0005.2.025.3390.30.00	1.500.99
132	02.03.05.12.306.0005.2.026.3390.30.00	1.500.99
133	02.03.05.12.306.0005.2.027.3390.30.00	1.500.99
145	02.04.01.27.812.0008.2.031.3390.30.00	1.500.99
163	02.04.03.13.392.0004.2.034.3390.30.00	1.500.99
189	02.05.10.122.0006.2.037.3390.30.00	1.500.95
204	02.05.10.301.0006.2.048.3390.30.00	1.500.95
238	02.05.10.302.0006.2.058.3390.30.00	1.500.95
270	02.05.10.305.0006.2.062.3390.30.00	1.500.95
278	02.06.01.08.243.0042.2.065.3390.30.00	1.500.99
285	02.06.01.08.243.0040.2.066.3390.30.00	1.660.99

4. OBSERVAÇÕES GERAIS

Sempre que possível, serão priorizados produtos que atendam a critérios de sustentabilidade, como eficiência energética, materiais recicláveis e baixo impacto ambiental, em conformidade com as diretrizes da administração pública sustentável.

4.1. Prazo de Entrega/ Execução

Prazo de entrega: 30 dias corridos contados do recebimento da autorização de fornecimento.

4.2. Local e horário da Entrega/Execução

A entrega das carnes e derivados deve seguir padrões de higiene e segurança alimentar para garantir a qualidade do produto. Deverão ser entregues em embalagens devidamente lacradas, claramente rotulada com informações essenciais, como data de validade, lote de produção, informações nutricionais e instruções de armazenamento e mantido em refrigeração durante o transporte e armazenado em temperatura adequada de acordo com as regulamentações.

Os responsáveis pela entrega das carnes devem seguir práticas rigorosas de higiene pessoal e manipulação segura dos produtos, incluindo o uso de luvas descartáveis e uniformes limpos.

Os itens deverão ser entregues de acordo com pedido, nos locais e frequência descritos abaixo:



SECRETARIA M. DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO

Local: **CRAS**, situado na Rua José do patrocínio, nº 528, centro, Congonhal/MG

Horário: 08h00min até 15h00min

Frequência: Sob Demanda

SECRETARIA M. DE EDUCAÇÃO

Local: **Escola M. João Lúcio dos Santos**, situado na Rua João Pereira Lopes, nº 375, Bairro Bela Vista, Congonhal/MG

Horário: 07h30min às 10h30min

Frequência: Diariamente

Local: **CEMEI**, situado na Rua Cesário Alvim, nº 558, Jardim Planalto, Congonhal/MG

Horário: 07h30min às 10h30min

Frequência: Diariamente

Local: **PRÉ ESCOLA JOAQUIM INÁCIO**, situado na Rua José do Patrocínio, nº 140, centro, Congonhal/MG

Horário: 07h30min às 10h30min

Frequência: Diariamente

SECRETARIA M. DE SAÚDE

Local: Avenida Brasil, nº 27, bairro Santa Elisa, Congonhal/MG

Horário: 08h00min às 15h00min

Frequência: Sob Demanda





4.3. Unidade e servidor responsável para esclarecimentos

Servidor: Taís Cristina dos Santos

Cargo: Secretária M. de Desenvolvimento Social e Habitação

Setor: Secretaria M. de Desenvolvimento Social e Habitação

Servidor: Débora Guimarães dos Santos Moreira

Cargo: Secretária M. de Educação

Setor: Secretaria M. de Educação

Servidor: Graciane Rodrigues da Silva

Cargo: Secretária M. de Saúde

Setor: Secretaria M. de Saúde

4.4. Prazo para pagamento

Até 30 trinta dias a partir da liquidação da despesa.

5. ANEXOS

Este documento de formalização de demanda possui anexos?

☒ Não

☐ Sim, especificar:

6. NECESSIDADE DE ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Nos termos do art. 16 do Decreto Municipal nº 3.442 /2025, o ETP:

☒ Deverá ser elaborado;

Será dispensado em razão de:

- ☐ **Contratação direta (dispensa ou inexigibilidade) ou licitação** cujo valor se enquadra nos limites dos incisos I e II do artigo 75 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- ☐ **Dispensa emergencial de licitação** prevista no inciso VIII do artigo 75, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021;
- ☐ Dispensa de licitação prevista no inciso III do artigo 75, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para contratação que mantenha todas as condições definidas em edital de licitação fracassado ou deserta realizada há menos de 1 (um) ano;
- ☐ Contratação de remanescente nos termos dos §§ 2º a 7º do artigo 90 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

7. NECESSIDADE DE ELABORAÇÃO DA ANÁLISE ESPECÍFICA DE RISCOS

Nos termos do art. 24 do Decreto Municipal nº 3.442 /2025, a análise de riscos:

- ☒ Deverá ser elaborada;

Será dispensada em razão de:

- ☐ **Contratação direta**, independentemente do valor da contratação;
- ☐ Licitação, quando o valor da contratação for igual ou inferior àquele previsto para as dispensas de licitação de que tratam o art. 75, incisos I e II da Lei Federal nº 14.133/21, a depender da natureza do objeto;
- ☐ Contratação cujo objeto é simples;
- ☐ Elevado nível de conhecimento prévio pela Administração acerca do objeto;
- ☐ Adesão à ata de registro de preços e o órgão gerenciador da ata já analisou os riscos da contratação.



Congonhal, 12 de março de 2026.

Responsável pela Formalização da Demanda

Valquiria Vilela Silveira Castro
Agente Administrativo

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.

OBSERVAÇÕES

Este documento requer assinatura dos Secretários da Área Requisitante.

Taís Cristina dos Santos
Secretária Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação

Débora Guimarães dos Santos Moreira
Secretária Municipal de Educação

Graciane Rodrigues da Silva
Secretária Municipal de Saúde

