

**FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA (DFD)
AQUISIÇÃO DE CARNES**

1. SETOR REQUISITANTE (UNIDADE/SETOR/DEPTO.):

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: XXXXXXXX

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE CARNES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SOURE/PÁ.

- SERVIÇO NÃO CONTINUADO
- SERVIÇO CONTINUADO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA
- SERVIÇO CONTINUADO COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA
- MATERIAL DE CONSUMO
- MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO

2. FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA:

- PREGÃO
- COM O USO DO SRP)
- DISPENSA/INEXIGIBILIDADE

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO DA SOLUÇÃO, CONSIDERANDO O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO, SE FOR O CASO:

- NOVA CONTRATAÇÃO
- NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DE EXTINÇÃO CONTRATUAL
- NOVA CONTRATAÇÃO DE ACORDO COM A NECESSIDADE DA CONTRATANTE
- NOVA CONTRATAÇÃO EM VISTA DA NEGATIVA DO CONTRATADO NA RENOVAÇÃO

4. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE, CONSIDERANDO O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO, SE FOR O CASO

4.1. A presente justificativa visa explicar a necessidade da contratação de uma empresa especializada no fornecimento de carnes para a Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA. O principal objetivo é garantir a alimentação adequada e balanceada dos pacientes atendidos nas unidades de saúde do município.

1. Necessidade e Importância do Fornecimento de Carnes

A alimentação dos pacientes é uma parte essencial do tratamento e recuperação nas unidades de saúde. A inclusão de carnes na dieta é fundamental, pois são fontes ricas de proteínas, vitaminas do complexo B, ferro e outros nutrientes essenciais para a recuperação e manutenção da saúde. As carnes auxiliam na regeneração de tecidos, na recuperação de cirurgias, no fortalecimento do sistema imunológico e na manutenção da massa muscular, sendo, portanto, imprescindíveis para a dieta dos pacientes.

2. Garantia de Qualidade e Segurança Alimentar

A contratação de uma empresa especializada assegura que as carnes fornecidas serão de alta qualidade, com procedência garantida, e cumprindo todas as normas de segurança alimentar. A escolha de um fornecedor qualificado minimiza riscos de contaminação e garante que os alimentos fornecidos estejam dentro dos padrões exigidos pelos órgãos de vigilância sanitária.

3. Regularidade e Continuidade no Abastecimento

Para que as unidades de saúde possam funcionar de maneira eficiente e sem interrupções, é essencial que o fornecimento de alimentos seja regular e contínuo. A contratação de uma empresa especializada proporciona segurança no abastecimento, evitando faltas que poderiam comprometer o atendimento nutricional dos pacientes.

4. Otimização dos Recursos Públicos

Ao contratar uma empresa especializada, a Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA poderá otimizar a utilização dos recursos públicos, uma vez que a aquisição direta com fornecedores qualificados pode resultar em melhores preços e condições de pagamento. Além disso, a empresa contratada pode oferecer suporte logístico, garantindo que os produtos sejam entregues no prazo e em perfeitas condições.

5. Conformidade com Normas e Regulamentações

A contratação de um fornecedor especializado permite que a Secretaria de Saúde atenda às regulamentações e normas vigentes, como as exigências da Anvisa e demais órgãos reguladores, garantindo que todos os padrões de qualidade e segurança sejam cumpridos.

Conclusão

A contratação de uma empresa para o fornecimento de carnes é uma medida indispensável para assegurar que a Secretaria Municipal de Saúde de Soure/PA possa oferecer uma alimentação adequada e de qualidade aos pacientes. Esta ação contribuirá significativamente para a recuperação e bem-estar dos pacientes, além de garantir a eficiência e a segurança dos serviços prestados pela rede municipal de saúde. Portanto, justifica-se a necessidade de proceder com a contratação imediata de um fornecedor especializado para suprir esta demanda essencial.

4.2.

5. QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇO DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA

5.1. ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
------	-----------	---------	--------

1	<p>Carne De Ave In Natura Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa, Apresentação: Inteiro, Estado De Conservação: Congelado(A), Processamento: Com Pele, Com Osso. Obs.: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Produto de primeira qualidade, CONGELADO sem sinais de descongelamento, livre de parasitos e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios, em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. Com amostra</p> <p>Unidade: Quilograma</p>	KG	500
2	<p>Carne Bovina in Natura, tipo corte: Patinho, apresentação: fatiada em bife, estado de conservação: resfriado(a).Obs: CARNE BOVINA PATINHO FATIADA EM BIFE. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. Com amostra. Unidade: Quilograma</p>	KG	500

3	<p>Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Acém, Apresentação: Cortada Em Cubos, Estado De Conservação: Congelado(A). Obs.: CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. Com amostra. Unidade: Quilograma</p>	KG	500
4	<p>Peixe In Natura Variedade: Tilápia, Tipo Corte: Filé, Apresentação: Sem Pele, Estado De Conservação: Congelado(A). Obs.: FILÉ DE TILÁPIA sem espinha congelado limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. contendo no máximo 6% de gelo, conforme legislação vigente, inspecionada. embalagem primária: saco plástico transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais (sim, sip ou sif), de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. - transporte: deverá ser feito obrigatoriamente em carro refrigerado, obedecendo à temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria de saúde. os produtos devem ser entregues pesados e etiquetados de acordo com o pedido semanal, solicitado pelo pmae. rotulagem: deverá estar de conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor. transporte: deverá ser feito obrigatoriamente em carro refrigerado, obedecendo à temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria de saúde. os produtos devem ser entregues pesados e etiquetados de acordo com o pedido semanal, solicitado pelo pmae - deverá ser transportado em carros resfriados, obedecendo a temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria municipal de saúde. Validade mínima de 04(quatro) meses, a contar da data de entrega. Rotulagem: deverá estar em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor. Transporte: deverá ser feito obrigatoriamente em carro refrigerado obedecendo a temperatura no momento do recebimento conforme legislação vigente na secretaria de saúde. Unidade: Quilograma.</p>	KG	400

5	<p>Carne Bovina in Natura, tipo corte: Coxão mole, apresentação: fatiada em bife, estado de conservação: resfriado(a).Obs: CARNE BOVINA COXÃO MOLE FATIADA EM BIFE. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias apartir da data de entrega. Com amostra. Unidade: Quilograma</p>	KG	500
6	<p>Carne Bovina in Natura, tipo corte: Acém, apresentação: fatiada em bife, estado de conservação: resfriado(a).Obs: CARNE BOVINA ACÉM FATIADA EM BIFE. Carne de primeira qualidade, resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, com pouca gordura, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, tipo de corte: característicos da peça conforme o padrão descrito na portaria n° 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n°.12, 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5. Item a, publicada no D.O.U. Seção I EM 10/01/01. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 (noventa) dias apartir da data de entrega. Com amostra. Unidade: Quilograma</p>	KG	500

6. OBRIGAÇÃO DAS PARTES

6.1. CONTRATADO:

6.1.1. A aquisição deve atender as seguintes exigências:

6.1.2. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo todos os riscos e despesas para a boa execução do objeto:

6.1.3. Efetuar a entrega das carnes em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local definidos no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, contendo: a) Marca, procedência e validade;

6.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei n° 8.078, de 1990);

6.1.4.1. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, qualquer lote de carne com avarias ou defeitos;

6.1.5. Comunicar à Contratante, com antecedência mínima de 24 horas, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

6.1.7. Substituir, no prazo de 24 horas, qualquer item considerado defeituoso pelo requisitante;

6.1.8. Apresentar documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, sempre que solicitado;

6.1.9. Cumprir, às suas expensas, todas as cláusulas contratuais que definam suas obrigações;

6.1.10. Responsabilizar-se pelo transporte apropriado dos produtos, assumindo todas as despesas relativas à entrega das carnes até o atesto da Nota Fiscal, inclusive o frete.

6.2. CONTRATANTE:

6.2.1. Receber as carnes no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.2.2. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no fornecimento, para que sejam substituídas, reparadas ou corrigidas;

6.2.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor designado;

6.2.4. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento das carnes, após o atesto da Nota Fiscal/Fatura;

6.2.5. Para fornecer/prestar os serviços pretendidos, os interessados devem comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos de habilitação exigidos, nos termos do art. 62 e 66, da Lei nº 14.133/2021.

6. GRAU DE NECESSIDADE

() BAIXO

() MÉDIO

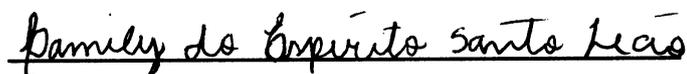
(X) ALTO

Soure/PA, 26 de junho de 2024.



ELIAN GLACE GONÇALVES TRINDADE

DIRETORA HOSPITAL MUNICIPAL MENINO DEUS



CAMILLY DO ESPIRITO SANTO LEAO

COORDENADORA MUNICIPAL DE NUTRIÇÃO