

Solicitação de Materiais / Serviços

Requisição 00457/26 LÍVIA REZENDE FURTADO Data 10/09/2026

Descrição

SOLICITAÇÃO EMERGENCIAL PARA AQUISIÇÃO DE CARNES

Poder Fundos Municipais
Órgão FUNDO MUNIC.DE SAÚDE
Setor Solicitante FUND. MUN. DE SAUDE SAO JOSE DO VALE DO RIO PRETO
Centro de Custo 7 FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE
Fornecedor

Observação

Necessidade de garantir a continuidade do fornecimento de carnes e derivados destinados à produção de refeições do Hospital Maternidade Santa Theresinha – HMST. Os saldos atualmente disponíveis para aquisição desses gêneros foram esgotados. Diante do risco de desabastecimento e do consequente comprometimento da produção e da qualidade nutricional das refeições fornecidas aos pacientes e demais usuários da unidade, mostra-se necessária a realização de contratação emergencial.

\$ Unit Valor

Item	Cód. Produto	Descrição do Produto	Unidade	Qtde		
1	001.041.187	Carne bovina moída - resfriada - carne 2ª - categoria pé - proveniente de machos da espécie bovinos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina moída deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Resfriada, limpa, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. O produto deve estar resfriado e em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Os pacotes deverão conter peso de 5kg, constando às descrições e características do produto. 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/SIE ou SIF.	KG	690	0,00	0,00
2	001.041.746	CARNE SUÍNA TIPO LOMBO - APRESENTAÇÃO INTEIRO, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. AQUISIÇÃO EM KG.	KG	230	0,00	0,00
3	001.041.892	Pemil Suíno sem Osso (Congelado) – Peça inteira, sem osso, limpa. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas. Acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de 6 meses (congelado) contados a partir da data de entrega.	KG	345	0,00	0,00
4	001.041.893	Sobrecoxa de Frango sem Osso e sem Pele - Congelada, fresca, sem osso e sem pele. Manipulada em condições de higiene adequadas. Embalagem a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, em pacotes de 1kg. 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. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	575	0,00	0,00
5	001.041.169	File de Peixe de Merluza - Congelado, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene, sem espinhas, escamas e resíduos de vísceras. Embalagem de 01 kg. De primeira qualidade, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; - Embalado contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. - Registro no órgão competente do MA.	KG	345	0,00	0,00
6	001.041.894	Linguiça Toscana (Resfriada) - Resfriada, de boa qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, com toucinho e condimentos naturais. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico,	KG	345	0,00	0,00



Solicitação de Materiais / Serviços

limpo, não violado, resistente. 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. Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega.

7	001.041.185	CARNE BOVINA - tipo lagarto redondo, sem ossos, sem pele, pouca gordura no máximo 5%, sem pelancas, com peso médio de 3 kg cada - apresentação: Peça inteira - De 1ª. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deve estar resfriado e em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio tipo de corte, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo 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/SIE ou SIF.	KG	345	0,00	0,00
8	001.041.186	Carne bovina em iscas - resfriada - carne 2ª - categoria pé - proveniente de machos da espécie bovinos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça O produto deve estar resfriado e em embalagem plástica, flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Os pacotes deverão conter peso de 5kg, constando às descrições e características do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIE ou SIF.	KG	575	0,00	0,00
9	001.041.189	CARNE BOVINA, TIPO CHÁ, cortadas em BIFE com peso MÉDIO de 120 G, no máximo 10 % de gordura externa. Em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 5kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses fabricação.	KG	575	0,00	0,00
10	001.041.166	Coxa e contra-coxa de frango - resfriado - manipulado em condições de higiene adequadas. Embalagem de 01 kg. Livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. 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/SIE.	KG	2300	0,00	0,00
11	001.041.172	Moela de frango - resfriada ? manipulado em condições de higiene adequadas - embalagem de 01 kg. Resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto.	KG	127	0,00	0,00
12	001.041.173	Peito de frango - resfriado ? limpo e inteiro - sem carcaça, sem pescoço e sem demais ossos da costela, manipulado em condições de higiene adequadas. Emb. de 01 kg. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. 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/SIE.	KG	2300	0,00	0,00

Valor Total : 0,00

Solicitação de Materiais / Serviços

Secretário





MUNICIPIO SÃO JOSE DO VALE DO RIO PRETO

RUA PROFESSORA MARIA EMÍLIA ESTEVES, Nº 691 - CENTRO

SJVRP/RJ - CEP: 25780-000

FONE (24) 2224-7404



CÓDIGO DE ACESSO

764AACC6E49F4192A25A181CB06226A5

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas



Assinante: LIVIA REZENDE FURTADO em 10/09/2026 11:10:56

CPF:***.***-777-22

Certificadora: MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO VALE DO RIO PRETO - ROOT

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://sjvriopreto.flowdocs.com.br/public/assinaturas/764AACC6E49F4192A25A181CB06226A5>