

Solicitação de Materiais / Serviços

Requisição 00301/24 Débora Jucá Raposo Vasti Data 09/05/2024
Descrição

Solicitação para dispensa

Poder Fundos Municipais
Órgão FUNDO MUNIC.DE SAÚDE
Setor Solicitante FUND. MUN. DE SAUDE SAO JOSE DO VALE DO RIO PRETO
Centro de Custo 3 HOSPITAL MATERNIDADE SANTA TEREZINHA
Fornecedor

Observação

Solicitação para demanda hospitalar por 3 meses.

Item	Cód. Produto	Descrição do Produto	Unidade	Qtde	\$ Unit	Valor
1	001.041.163	Carne Bovina peça Intelra - resfriada - carne 2ª - categoria pá - 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 peça de 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 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	200	0,00	0,00
2	001.041.164	Carne bovina moída - resfriada ? carne 2ª - categoria pá - 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	250	0,00	0,00
3	001.041.192	CARNE SUINA TIPO COSTELA COM OSSO CORTADA, 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.-KG.	KG	130	0,00	0,00
4	001.041.193	Carne Suína de 1ª - tipo carré - APRESENTAÇÃO FATIADO PESO MÉDIO 250G, a carne deve ser de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, sem ossos, livres de parasitas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada 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 - KG.	KG	120	15,80	1.896,00



Solicitação de Materiais / Serviços

5	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	130	32,00	4.160,00
6	001.041.186	Carne bovina em iscas - resfriada - carne 2ª - categoria pá - 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	150	33,29	4.993,50
7	001.041.188	Carne bovina peça Inteira - resfriada - carne 2ª - categoria pá - 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 peça de 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	200	23,50	4.700,00

Valor Total : 15.749,50

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

95D3EA6C0A9D442CBA045F8C69C543D0

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

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

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://sjvriopreto.flowdocs.com.br/public/assinaturas/95D3EA6C0A9D442CBA045F8C69C543D0>