



**JUIZ DE FORA**  
PREFEITURA  
SAA/DABA  
SE/DAE/SAES

**ESPECIFICAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS  
ALIMENTÍCIOS - CARNES  
REGISTRO DE PREÇO  
PNAE - CONVÊNIO  
PROGRAMAS SOCIAIS  
PROJOVEM URBANO  
04 MESES  
2017 – 1º Quadrimestre**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
01	<p><b>CARNE BOVINA ACÉM MOÍDO CONGELADO:</b> deverá ser entregue limpo, livre de ossos, livre de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre de adição de água ou concentrado protéico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de Novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de Novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina e porcionado na gramatura de 01 (um) ou 02 (dois) quilos. Sem sujidades, membrana ou alterações, com coloração característica.</p> <p><b>Embalagem:</b> o produto deverá estar acondicionado em embalagem original e, lacrado com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 01 (um) ou 02 (dois) quilos, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original.</p> <p><b>Rotulagem e Validade:</b> os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento. A validade dos cortes fornecidos deverá estar até 1/3 (um terço) tomada ou 2/3 (dois terços) livre (exemplo: validade de 60 dias, deverá ser entregue com até 20 dias de produção).</p> <p><b>Transporte:</b> deverão ser transportados em caminhões frigoríficos específicos com temperatura inferior à 05 graus, acondicionado na forma usual do fornecedor, de acordo com a legislação vigente. Deverá ser entregue na Secretaria de Agropecuária e Abastecimento o comprovante de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo, no mínimo de 02 (dois) veículos em condições adequadas de transporte do objeto do edital, vistoriado nos últimos 06 (seis) meses ou comprovação de vigência de validade caso extrapole este prazo, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência.</p> <p><b>Laudos e análises:</b> Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras representativas do corte, a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante, o Certificado de Classificação emitido por órgão qualificado, o Certificado de vistoria de controle de pragas e zoonoses da Empresa, o Manual de Boas Práticas, o certificado de Inspeção Médica periódica dos funcionários com Certificado de Saúde Ocupacional e POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) dos serviços. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo completo (análises físico-químicas e microbiológicas da carne, coliformes a 45°C/g e outros) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p><b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>8.000 (oito mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades</p>

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	<p>que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>2.600 (dois mil e seiscentos) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJOVEM:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>1.000 (mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando <b>3.000 (três mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 80 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>OBS.: O FORNECEDOR DEVERÁ DISPONIBILIZAR, EM REGIME DE COMODATO, ATÉ 02 (DOIS) FREEZERS COM CAPACIDADE MÉDIA DE 500 (QUINHENTOS) LITROS CADA UM, QUE DEVERÃO FICAR DISPONÍVEIS NO ALMOXARIFADO PARA ARMAZENAR O QUANTITATIVO RELATIVO ÀS ESCOLAS RURAIS, POR TODO PERÍODO DE ENTREGA OU ATÉ O FIM DO CONTRATO.</b></p>
02	<p><b>COXA E CONTRACOA DE FRANGO CONGELADA SEM TEMPERO:</b> em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Sem sujidades, membrana ou alterações, com coloração característica.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 01 (um) ou 02 (dois) quilos, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento.</p> <p><b>Validade:</b> a validade dos cortes fornecidos na entrega deverá estar até 1/3 (um terço) vencido ou 2/3 (dois terços) livres da data de fabricação.</p> <p><b>Transporte:</b> deverão ser transportados em caminhões frigoríficos específicos com temperatura inferior à 05 graus, acondicionado na forma usual do fornecedor, de acordo com a legislação vigente. Deverá ser entregue na Secretaria de</p>

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	<p>Agropecuária e Abastecimento o comprovante de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo, no mínimo de 02 (dois) veículos em condições adequadas de transporte do objeto do edital, vistoriado nos últimos 06 (seis) meses ou comprovação de vigência de validade caso extrapole este prazo, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência.</p> <p><b>Laudos e análises:</b> Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras representativas do corte, a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante, o Certificado de Classificação emitido por órgão qualificado, o Certificado de vistoria de controle de pragas e zoonoses da Empresa, o Manual de Boas Práticas, o certificado de Inspeção Médica periódica dos funcionários com Certificado de Saúde Ocupacional e POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) dos serviços. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo completo (análises físico-químicas e microbiológicas da carne, coliformes a 45°C/g e outros) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p><b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>18.500 (dezoito mil e quinhentos) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>6.000 (seis mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJOVEM:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>1.000 (mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando <b>6.700 (seis mil e setecentos) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 80 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJOVEM:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, em datas a serem acordadas entre as partes,</p>

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	<p>num total de <b>1.000 (mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 05 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>OBS.: O FORNECEDOR DEVERÁ DISPONIBILIZAR, EM REGIME DE COMODATO, ATÉ 02 (DOIS) FREEZERES COM CAPACIDADE MÉDIA DE 500 (QUINHENTOS) LITROS CADA UM, QUE DEVERÃO FICAR DISPONÍVEIS NO ALMOXARIFADO PARA ARMAZENAR O QUANTITATIVO RELATIVO ÀS ESCOLAS RURAIS, POR TODO PERÍODO DE ENTREGA OU ATÉ O FIM DO CONTRATO.</b></p>
03	<p><b>MÚSCULO TRASEIRO BOVINO CONGELADO:</b> deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre de adição de água ou concentrado protéico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº. 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina e porcionado na gramatura de 01 (um) ou 02 (dois) quilos. Sem sujidades, membrana ou alterações, com coloração característica.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deverá estar acondicionado em embalagem original, e lacrado com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 01 (um) ou 02 (dois) quilos, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento.</p> <p><b>Validade:</b> A validade dos cortes fornecidos na entrega deverá estar até 1/3 (um terço) vencido ou 2/3 (dois terços) livres da data de fabricação.</p> <p><b>Transporte:</b> deverão ser transportados em caminhões frigoríficos específicos com temperatura inferior à 05 graus, acondicionado na forma usual do fornecedor, de acordo com a legislação vigente. Deverá ser entregue na Secretaria de Agropecuária e Abastecimento o comprovante de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo, no mínimo de 02 (dois) veículos em condições adequadas de transporte do objeto do edital, vistoriado nos últimos 06 (seis) meses ou comprovação de vigência de validade caso extrapole este prazo, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência.</p> <p><b>Laudos e análises:</b> Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras representativas do corte, a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante, o Certificado de Classificação emitido por órgão qualificado, o Certificado de vistoria de controle de pragas e zoonoses da Empresa, o Manual de Boas Práticas, o certificado de Inspeção Médica periódica dos funcionários com Certificado de Saúde Ocupacional e POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) dos serviços. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo completo (análises físico-químicas e microbiológicas da carne, coliformes a 45°C/g e outros) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde</p>

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	<p>ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p><b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais no total de <b>17.500 (dezessete mil e quinhentos) quilos</b> conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>5.900 (cinco mil e novecentos) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJovem:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>1.000 (mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando <b>4.700 (quatro mil e setecentos) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 80 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>OBS.: O FORNECEDOR DEVERÁ DISPONIBILIZAR, EM REGIME DE COMODATO, ATÉ 02 (DOIS) FREEZERS COM CAPACIDADE MÉDIA DE 500 (QUINHENTOS) LITROS CADA UM, QUE DEVERÃO FICAR DISPONÍVEIS NO ALMOXARIFADO PARA ARMAZENAR O QUANTITATIVO RELATIVO ÀS ESCOLAS RURAIS, POR TODO PERÍODO DE ENTREGA OU ATÉ O FIM DO CONTRATO.</b></p>
04	<p><b>PALETA SUÍNA DESOSSADA:</b> congelada, limpa, embalada em plástico transparente e atóxico, acondicionada em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Sem sujidades, membrana ou alterações, com coloração característica.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 01 (um) ou 02 (dois) quilos, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de</p>

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	<p>inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento.</p> <p><b>Validade:</b> a validade dos cortes fornecidos na entrega deverá estar até 1/3 (um terço) vencido ou 2/3 (dois terços) livres da data de fabricação.</p> <p><b>Transporte:</b> deverão ser transportados em caminhões frigoríficos específicos com temperatura inferior à 05 graus, acondicionado na forma usual do fornecedor, de acordo com a legislação vigente. Deverá ser entregue na Secretaria de Agropecuária e Abastecimento o comprovante de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo, no mínimo de 02 (dois) veículos em condições adequadas de transporte do objeto do edital, vistoriado nos últimos 06 (seis) meses ou comprovação de vigência de validade caso extrapole este prazo, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência.</p> <p><b>Laudos e análises:</b> Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras representativas do corte, a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante, o Certificado de Classificação emitido por órgão qualificado, o Certificado de vistoria de controle de pragas e zoonoses da Empresa, o Manual de Boas Práticas, o certificado de Inspeção Médica periódica dos funcionários com Certificado de Saúde Ocupacional e POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) dos serviços. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo completo (análises físico-químicas e microbiológicas da carne, coliformes a 45°C/g e outros) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p><b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais no total de <b>12.500 (doze mil e quinhentos) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>4.000 (quatro mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJOVEM:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>1.000 (mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	<p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando <b>6.700 (seis mil e setecentos) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 80 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>OBS.: O FORNECEDOR DEVERÁ DISPONIBILIZAR, EM REGIME DE COMODATO, ATÉ 02 (DOIS) FREEZERES COM CAPACIDADE MÉDIA DE 500 (QUINHENTOS) LITROS CADA UM, QUE DEVERÃO FICAR DISPONÍVEIS NO ALMOXARIFADO PARA ARMAZENAR O QUANTITATIVO RELATIVO ÀS ESCOLAS RURAIS, POR TODO PERÍODO DE ENTREGA OU ATÉ O FIM DO CONTRATO.</b></p>
05	<p><b>PEITO DE FRANGO CONGELADO SEM TEMPERO:</b> em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Sem sujidades, membrana ou alterações, com coloração característica.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 01 (um) ou 02 (dois) quilos, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/ lote e vencimento.</p> <p><b>Validade:</b> a validade dos cortes fornecidos na entrega deverá estar até 1/3 (um terço) vencido ou 2/3 (dois terços) livres da data de fabricação.</p> <p><b>Transporte:</b> deverão ser transportados em caminhões frigoríficos específicos com temperatura inferior à 05 graus, acondicionado na forma usual do fornecedor, de acordo com a legislação vigente. Deverá ser entregue na Secretaria de Agropecuária e Abastecimento o comprovante de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo, no mínimo de 02 (dois) veículos em condições adequadas de transporte do objeto do edital, vistoriado nos últimos 06 (seis) meses ou comprovação de vigência de validade caso extrapole este prazo, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência.</p> <p><b>Laudos e análises:</b> Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras representativas do corte, a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante, o Certificado de Classificação emitido por órgão qualificado, o Certificado de vistoria de controle de pragas e zoonoses da Empresa, o Manual de Boas Práticas, o certificado de Inspeção Médica periódica dos funcionários com Certificado de Saúde Ocupacional e POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) dos serviços. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo completo (análises físico-químicas e microbiológicas da carne, coliformes a 45°C/g e outros) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p>



ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	<p><b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, num total de <b>35.000 (trinta e cinco mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes nas entregas de 1.100 kg e nas 50 unidades já existentes nas entregas de 200 kg, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>11.000 (onze mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJovem:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>1.000 (mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando <b>7.400 (sete mil e quatrocentos) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 80 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>OBS.: O FORNECEDOR DEVERÁ DISPONIBILIZAR, EM REGIME DE COMODATO, ATÉ 02 (DOIS) FREEZERS COM CAPACIDADE MÉDIA DE 500 (QUINHENTOS) LITROS CADA UM, QUE DEVERÃO FICAR DISPONÍVEIS NO ALMOXARIFADO PARA ARMAZENAR O QUANTITATIVO RELATIVO ÀS ESCOLAS RURAIS, POR TODO PERÍODO DE ENTREGA OU ATÉ O FIM DO CONTRATO.</b></p>
06	<p><b>DIAFRAGMA BOVINO CONGELADO E SEM TEMPERO:</b> O diafragma é retirado do bovino na plataforma de Toaleta com a utilização de uma faca, depois é enviado ao miúdo através de um óculo, onde ele é refilado. Já na área de embalagem, ele é embalado em caixas. Sem sujidades, membrana ou alterações, com coloração característica. A carne deverá estar em consistência perfeitamente congelada, limpa, embalada em plástico transparente e atóxico, acondicionada em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, em perfeito estado higiênico-sanitário.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 01 (um) ou 02 (dois) quilos, portando SIF, não</p>

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	<p>sendo admitido violação da embalagem original.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento.</p> <p><b>Validade:</b> a validade dos cortes fornecidos na entrega deverá estar até 1/3 (um terço) vencido ou 2/3 (dois terços) livres da data de fabricação.</p> <p><b>Transporte:</b> deverão ser transportados em caminhões frigoríficos específicos com temperatura inferior à 05 graus, acondicionado na forma usual do fornecedor, de acordo com a legislação vigente. Deverá ser entregue na Secretaria de Agropecuária e Abastecimento o comprovante de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo, no mínimo de 02 (dois) veículos em condições adequadas de transporte do objeto do edital, vistoriado nos últimos 06 (seis) meses ou comprovação de vigência de validade caso extrapole este prazo, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência.</p> <p><b>Laudos e análises:</b> Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras representativas do corte, a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante, o Certificado de Classificação emitido por órgão qualificado, o Certificado de vistoria de controle de pragas e zoonoses da Empresa, o Manual de Boas Práticas, o certificado de Inspeção Médica periódica dos funcionários com Certificado de Saúde Ocupacional e POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) dos serviços. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo completo (análises físico-químicas e microbiológicas da carne, coliformes a 45°C/g e outros) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p><b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, num total de <b>17.500 (dezesete mil e quinhentos) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes nas entregas de 1.100 kg e nas 50 unidades já existentes nas entregas de 200 kg, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>5.900 (cinco mil e novecentos) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJovem:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, no total de <b>1.000 (mil) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 160 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades</p>

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
	<p>que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programadas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando <b>4.700 (quatro mil e setecentos) quilos</b>, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. O transporte deverá estar devidamente higienizado e o entregador trajando uniforme limpo. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 80 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>OBS.: O FORNECEDOR DEVERÁ DISPONIBILIZAR, EM REGIME DE COMODATO, ATÉ 02 (DOIS) FREEZERS COM CAPACIDADE MÉDIA DE 500 (QUINHENTOS) LITROS CADA UM, QUE DEVERÃO FICAR DISPONÍVEIS NO ALMOXARIFADO PARA ARMAZENAR O QUANTITATIVO RELATIVO ÀS ESCOLAS RURAIS, POR TODO PERÍODO DE ENTREGA OU ATÉ O FIM DO CONTRATO.</b></p>

#### OBSERVAÇÕES:

- As entregas no Almojarifado, destinadas as Escolas da Zona Rural, deverão acontecer às segundas e terças-feiras, em horário pré-determinado, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência.
- Laudos e Análises: a Sociedade Empresária Vencedora do certame deverá apresentar à equipe do Departamento de Abastecimento (Avenida Brasil, 800 - Bairro Costa Carvalho), 02 amostras de cada produto, na embalagem original, devidamente etiquetadas, constando o nome da empresa e o número do certame, em um prazo máximo de 48 horas após o processo licitatório. As referidas amostras deverão ser acompanhadas de recibo de entrega em duas vias, devidamente datado e assinado pelo responsável, sendo uma via para o Departamento de Abastecimento e a segunda devolvida no ato como recibo, sendo que a aprovação ocorrerá após análise das Nutricionistas do Departamento de Abastecimento e do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), nos casos previstos em lei.

- As devoluções feitas pelas Unidades, nos casos de **não adequação** dos produtos às características de qualidade previstas no Edital, deverão ser repostas em até **24 horas** do dia da ocorrência.
- A Sociedade Empresária Vencedora não poderá fornecer quantidades maiores do que as empenhadas, mesmo que sejam solicitadas pelos setores.
- Os entregadores deverão apresentar-se uniformizados e identificados.
- O fornecedor deverá emitir recibo (em modelo padrão a ser fornecido pelo Departamento de Abastecimento) em 03 (três) vias por estabelecimento, ficando 01 (uma) via com a unidade, 01 via com o fornecedor e 01 via entregue à Secretaria de Agropecuária e Abastecimento, para conferência, imediatamente ao término de cada fornecimento, juntamente com a Nota Fiscal constando da mesma a marca e o lote do produto.
- Se, a qualquer tempo, houver a necessidade de mudança de marca de algum produto, nos casos previstos na legislação pertinente, a empresa deverá encaminhar uma solicitação ao Departamento de Abastecimento, justificando a alteração, juntamente com a amostra e a documentação referente a nova marca, para aprovação da equipe técnica do referido Departamento.
- Transporte deverá ser entregue na Secretaria de Agropecuária e Abastecimento o comprovante de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo, no mínimo de 02 (dois) veículos em condições adequadas de transporte do objeto do edital, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência.
- Transportar em caminhões frigoríficos específicos com temperatura inferior a 05 graus, acondicionado na forma usual do fornecedor, de acordo com a legislação vigente.