DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

1. **ÁREA REQUISITANTE (SECRETARIA/SETOR):** Secretaria de desenvolvimento econômico, inovação, governo e turismo.

2. **RESPONSÁVEL PELA DEMANDA:** Guilherme Marques Pacheco
   2.1. Telefone: (34) 3842-5880 governo@montecarmelo.mg.gov.br

OBJETO: Carnes, derivados e polpas de frutas para atender às necessidades de diversos setores e Secretarias da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO:

A presente contratação decorre da necessidade de garantir o abastecimento regular de carnes, derivados e polpas de frutas para atendimento das demandas de alimentação de diversos setores e Secretarias da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, especialmente da Secretaria Municipal de Educação, do Hospital Municipal, da Casa Lar e da Secretaria de Esporte. Esses gêneros alimentícios constituem insumos essenciais para o preparo das refeições oferecidas aos usuários dos serviços públicos municipais, sendo sua disponibilidade indispensável à manutenção das atividades desenvolvidas pelas unidades atendidas e à adequada prestação dos respectivos serviços à população.

O problema a ser resolvido consiste no risco de insuficiência ou descontinuidade do abastecimento desses gêneros alimentícios, situação que pode comprometer o preparo e a oferta regular das refeições e, consequentemente, afetar diretamente os usuários das políticas públicas municipais. No âmbito da Educação, a necessidade está relacionada à manutenção da alimentação fornecida aos estudantes das unidades escolares municipais; no Hospital Municipal e na Casa Lar, ao atendimento alimentar dos respectivos usuários; e, no âmbito da Secretaria de Esporte, ao atendimento das demandas vinculadas às atividades sob sua responsabilidade. Trata-se, portanto, de uma necessidade permanente da Administração, cuja ausência de atendimento adequado pode produzir impactos na continuidade e na qualidade dos serviços públicos prestados.

Em relação às polpas de frutas, a necessidade de contratação tornou-se ainda mais evidente diante do resultado deserto dos respectivos itens em procedimento licitatório de gêneros alimentícios realizado anteriormente no presente exercício, permanecendo a demanda sem atendimento. Assim, sob a perspectiva do interesse público, a nova contratação busca assegurar a disponibilidade contínua e suficiente de carnes, derivados e polpas de frutas, evitando o desabastecimento e garantindo condições para que o Município mantenha regularmente a alimentação destinada aos diferentes públicos atendidos. A contratação mostra-se, portanto, necessária para preservar a continuidade dos serviços municipais, o adequado atendimento aos seus usuários e, especialmente, a regularidade da alimentação oferecida no âmbito das políticas públicas executadas pelo Município.

4. DESCRIÇÕES E QUANTIDADES:

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	**BACON EM MANTA, CURADO E DEFUMADO, EMBALADO A VÁCUO:** Produto cárneo industrializado de origem suína, curado e defumado, apresentado em manta, acondicionado em peça de aproximadamente 1 kg e embalado a vácuo. Deverá apresentar cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade e integridade. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos, sem perfurações, rompimentos, perda de vácuo ou quaisquer alterações que possam comprometer a conservação do produto. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação, informações nutricionais e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado e higienizado, observadas as condições de conservação e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável. Quando o produto exigir refrigeração, deverá ser transportado em veículo dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se as condições necessárias à sua conservação durante todo o transporte e a entrega. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, perfurada, com perda de vácuo, alterações nas condições adequadas de conservação ou quaisquer sinais de deterioração.	Kg	5.000
2	**CARNE BOVINA – ACÉM EM PEDAÇOS, CONGELADA:** carne bovina, corte acém, cortada em pedaços, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção	Kg	10.000

	sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.		
3	**CARNE BOVINA – ALCATRA, CONGELADA**: Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura igual ou inferior a -12 °C, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	6.000
4	**CARNE BOVINA – CAPA DE FILÉ EM PEDAÇOS, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte fornecido, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	10.000
5	**CARNE BOVINA – CONTRAFILÉ EM BIFES, CONGELADA:** Cortada em bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, acondicionada em embalagem com aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livres de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com	Kg	3.000

	procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.		
6	**CARNE BOVINA – CONTRAFILÉ, PEÇA CONGELADA:** Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	1.500
7	**CARNE BOVINA – FILÉ MIGNON, CONGELADA:** Peça inteira de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, livre de amolecimento, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada. A peça deverá apresentar características próprias do corte, estar devidamente limpa e preparada, sem matérias estranhas ou alterações que comprometam sua qualidade e adequação ao consumo. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, identificação do produto e do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	800
8	**CARNE BOVINA – MÚSCULO EM PEDAÇOS, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A	Kg	10.000

	embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.		
9	**CARNE BOVINA – PALETA EM PEDAÇOS, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os pedaços deverão apresentar corte uniforme, aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte fornecido, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	10.000
10	**CARNE BOVINA – PATINHO EM BIFES, CONGELADA:** Cortada em bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	7.000
11	**CARNE BOVINA – PATINHO, PEÇA CONGELADA**: Peça de aproximadamente 1 kg, congelada e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos	Kg	5.000

	fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.		
12	**CARNE BOVINA MOÍDA – ACÉM, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte utilizado, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	12.000
13	**CARNE BOVINA MOÍDA – MÚSCULO, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente, adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do estabelecimento produtor, peso líquido, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	12.000
14	**CARNE BOVINA MOÍDA – PALETA, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar	Kg	12.000

	moagem uniforme, aspecto, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sebo, ossos, cartilagens, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte utilizado, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.		
15	**CARNE SUÍNA – COSTELA, CONGELADA:** Acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação, sem excesso aparente de gordura, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, sem perfurações, rompimentos ou perda de vácuo. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, perfurada ou com perda de vácuo, nem produtos mantidos em condições inadequadas de conservação.	Kg	4.000
16	**CARNE SUÍNA – LOMBO CONGELADO:** Acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de cartilagens, sebo, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverá apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições	Kg	9.000

	inadequadas de conservação.		
17	**CARNE SUÍNA – PERNIL EM BIFES CONGELADA:** Bifes com espessura entre 1,5 cm e 2,0 cm, de corte uniforme, congelada, acondicionada em pacotes de aproximadamente 1 kg e embalada a vácuo. Os bifes deverão apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser livres de cartilagens, sebo, excesso de tecidos fibrosos ou matérias estranhas. Não deverão apresentar amolecimento anormal, viscosidade, pegajosidade, manchas esverdeadas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de animal abatido sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	16.000
18	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA:** Acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg. O produto deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser isento de penas e penugens, restos de vísceras, hematomas acentuados, fraturas expostas, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de ave abatida sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente, adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, contendo no mínimo 2 (dois) conjuntos de coxa e sobrecoxa. A embalagem deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	20.000
19	**LINGUIÇA DE FRANGO, CONGELADA, SEM PIMENTA:** produto cárneo industrializado, elaborado à base de carne de frango, apresentado em gomos uniformes, congelado, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg, preferencialmente a vácuo ou em sistema de embalagem adequado à conservação do produto. Deverá apresentar cor, odor, textura e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação, sem adição de pimenta, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação	Kg	3.000

	vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.		
20	**LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA, CONGELADA, SEM PIMENTA:** Produto cárneo industrializado, tipo Linguiça Toscana, elaborado com carne suína, apresentado em gomos uniformes, congelado e acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar cor, odor, textura e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação, sem adição de pimenta, livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto e ao congelamento, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C,** ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.	Kg	3.000
21	**LINGUIÇA TIPO CALABRESA, COZIDA E DEFUMADA:** Produto cárneo industrializado, linguiça tipo calabresa, cozida e defumada, acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas, odor desagradável ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade e integridade. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem deverá ser íntegra, resistente e adequada ao produto, contendo rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado e higienizado, observadas as condições de conservação e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável, de modo a preservar sua integridade e qualidade durante o transporte e a entrega. Quando o produto exigir refrigeração, deverá ser transportado em veículo dotado de sistema de refrigeração adequado, sem interrupção das condições de conservação recomendadas. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, alterações nas condições de conservação ou quaisquer sinais de deterioração.	Kg	5.000
22	**PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO:** Acondicionada em embalagem de aproximadamente 1 kg. Deverá apresentar aspecto firme, cor e odor característicos, estar em boas condições de conservação e ser isenta de ossos, cartilagens, pele, penas e penugens, restos de vísceras, hematomas acentuados, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração. Produto proveniente de ave abatida sob inspeção sanitária oficial e produzido em estabelecimento devidamente regularizado, com procedência comprovada. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento. A	Kg	22.000

	embalagem deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, identificação do corte, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração capaz de manter as condições adequadas de conservação, permanecendo congelado durante o transporte e a entrega, em temperatura **igual ou inferior a -12 °C**, ou conforme temperatura de conservação estabelecida na rotulagem e na legislação sanitária aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, alteração da embalagem ou condições inadequadas de conservação.		
23	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – ABACAXI:** Produto obtido de abacaxi in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos do abacaxi, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.	Kg	2.400
24	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – ACEROLA:** Produto obtido de acerola in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos da acerola, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão	Kg	2.400

	aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.		
25	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – CAJU**: Produto obtido de caju in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos do caju, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.	Kg	1.000
26	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – GOIABA:** Produto obtido de goiaba in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos da goiaba, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.	Kg	2.400
27	**POLPA DE FRUTA CONGELADA – MANGA:** Produto obtido de manga in natura, por processo tecnológico adequado, apresentado na forma de polpa	Kg	2.400

	integral congelada, sem diluição ou adição de água, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos, devendo manter as características naturais próprias da fruta e atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente. Deverá apresentar cor, aroma, sabor, textura e aspecto característicos da manga, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas ou quaisquer sinais de deterioração ou alterações que comprometam sua qualidade. Acondicionada em embalagem primária plástica, atóxica, resistente e adequada ao contato com alimentos e ao congelamento, devidamente selada, com conteúdo líquido de aproximadamente 1 kg. A embalagem deverá estar íntegra, sem perfurações, vazamentos ou sinais de descongelamento e recongelamento. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições e temperatura de conservação e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração adequado, mantendo-se congelado durante todo o transporte e a entrega, observadas as condições e a temperatura de conservação estabelecidas na rotulagem e na legislação aplicável. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, recongelamento, embalagem violada, vazamento ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade. O produto deverá atender à legislação vigente aplicável à produção, identidade, qualidade, rotulagem, conservação e comercialização de polpas de frutas.		
28	**SALSICHA TIPO HOT DOG, EMBALADA A VÁCUO:** Produto cárneo industrializado, tipo salsicha hot dog, acondicionado em embalagem de aproximadamente 1 kg e embalado a vácuo. Deverá apresentar unidades íntegras, com formato uniforme, cor, textura, odor e aspecto característicos, estar em boas condições de conservação e ser livre de sujidades, matérias estranhas, rachaduras acentuadas, odor desagradável ou quaisquer sinais de deterioração. Produto elaborado em estabelecimento devidamente regularizado e submetido à inspeção sanitária oficial, com procedência comprovada e em conformidade com a legislação aplicável aos produtos de origem animal. A embalagem a vácuo deverá ser íntegra, resistente, devidamente selada e adequada ao contato com alimentos, sem perfurações, rompimentos, perda de vácuo ou quaisquer alterações que possam comprometer a conservação do produto. Deverá conter rótulo legível com, no mínimo, denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do estabelecimento produtor, número do lote, data de fabricação/embalagem, prazo de validade, condições e temperatura de conservação, informações nutricionais e identificação do serviço de inspeção sanitária competente, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo apropriado, higienizado e dotado de sistema de refrigeração quando exigido para sua conservação, observadas as condições e temperatura estabelecidas pelo fabricante na rotulagem e pela legislação sanitária aplicável, mantendo-se as condições necessárias à conservação durante todo o transporte e a entrega. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, perfurada, com perda de vácuo, conservação inadequada ou quaisquer sinais de deterioração.	Kg	1.500

5. **PRAZO DE ENTREGA:** Os itens deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento.

6. **LOCAIS E PERIODICIDADE DE ENTREGA:**

As entregas serão realizadas de acordo com a unidade requisitante e a destinação dos produtos**,** observando-se os seguintes locais:

- **Produtos destinados à alimentação escolar:** deverão ser entregues pelo fornecedor, uma vez por semana, nas 20 (vinte) unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, conforme relação e endereços constantes do Anexo I do Ofício nº 230/2026 – Versão Retificada, observadas as quantidades indicadas nas respectivas Autorizações de Fornecimento. Os produtos destinados às comunidades de Tijuca e Gonçalves e ao Distrito de Celso Bueno deverão ser entregues no Almoxarifado Central, para posterior distribuição pela Secretaria Municipal de Educação, conforme estabelecido no referido ofício.
- Produtos destinados aos demais setores e Secretarias Municipais: deverão ser entregues no Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, localizado na Avenida Dona Clara, nº 647, Centro, conforme as respectivas Autorizações de Fornecimento.

7. **PRAZO PARA PAGAMENTO:** Até 30 (trinta) dias corridos, contados da liquidação da despesa, observada a ordem cronológica de pagamentos prevista na legislação aplicável.
8. **RECURSO FINANCEIRO:** Recursos próprios e vinculados, inclusive recursos destinados à alimentação escolar, observada a destinação específica de cada fonte.
9. Registra-se que o presente Documento de Formalização de Demanda foi originalmente elaborado em 24 de agosto de 2026, sendo posteriormente revisado e retificado para adequação das informações às necessidades atualizadas da Administração e aos apontamentos da Assessoria Jurídica, preservadas a finalidade e a natureza da contratação.

Monte Carmelo, 17 de novembro de 2026.

Guilherme Marques Pacheco
Almoxarifado Central