



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

OBJETO:

Este estudo visa analisar a viabilidade técnica, econômica e operacional para aquisição de gêneros alimentícios para atender a necessidade da Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias do Município de Grão Mogol/MG, pelo período de 12 meses.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO;

1.1 Identificação da necessidade

O Município de Grão Mogol/MG necessita adquirir gêneros alimentícios para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação e das demais secretarias municipais. Esses produtos são utilizados no atendimento das unidades, programas, serviços e ações públicas que dependem da disponibilização regular de alimentos.

A necessidade administrativa decorre do consumo contínuo de gêneros alimentícios pelas unidades municipais. Parte desses produtos destina-se ao atendimento das atividades educacionais, enquanto os demais serão utilizados de acordo com as atribuições e necessidades específicas das outras secretarias.

O problema a ser solucionado consiste em assegurar a disponibilidade dos alimentos nas quantidades e condições adequadas, evitando desabastecimento, interrupções no atendimento, aquisições emergenciais e prejuízos ao funcionamento dos serviços públicos.

O interesse público envolvido está relacionado à continuidade das atividades municipais, ao atendimento adequado dos usuários dos serviços públicos, à segurança alimentar dos beneficiários e à aplicação eficiente dos recursos disponíveis. A contratação também deverá assegurar que os alimentos apresentem qualidade, condições sanitárias adequadas e conformidade com as especificações que serão definidas nas etapas posteriores do planejamento.

1.2 Contextualização da demanda

A Administração Municipal mantém unidades, programas e serviços que necessitam de gêneros alimentícios para o desenvolvimento regular de suas atividades. A Secretaria Municipal de Educação concentra parcela relevante dessa demanda em razão do atendimento das unidades educacionais. As demais secretarias também apresentam necessidades próprias, relacionadas aos serviços, programas e ações executados no âmbito de suas competências.

No contexto operacional, os alimentos possuem características distintas quanto à conservação, validade, armazenamento, transporte e frequência de consumo. Há produtos perecíveis, refrigerados, congelados e não perecíveis, o que exige planejamento compatível com a estrutura das unidades e com a destinação de cada item.



As quantidades preliminarmente estimadas foram consolidadas no Documento de Formalização da Demanda. Durante o prosseguimento do planejamento, esses quantitativos deverão ser confirmados por meio de memória de cálculo e documentos de suporte, considerando, conforme o caso, o consumo anterior, o número de beneficiários, a programação das unidades, a capacidade de armazenamento, a sazonalidade e a previsão de funcionamento dos programas municipais.

A demanda possui natureza recorrente, pois está vinculada a atividades permanentes da Administração e ao atendimento contínuo da população. Isso não define antecipadamente a modalidade de licitação, o procedimento auxiliar ou a forma de contratação, cuja escolha dependerá da análise técnica e econômica desenvolvida neste Estudo Técnico Preliminar.

1.3 Consequências da não contratação

A ausência da contratação poderá provocar desabastecimento das unidades municipais e comprometer atividades que dependem diretamente da disponibilização de alimentos.

Sob o aspecto administrativo, a falta dos produtos poderá dificultar o planejamento das unidades, ocasionar remanejamentos imprevistos, sobrecarregar os setores responsáveis e exigir a adoção de providências emergenciais.

No campo operacional, poderá haver interrupção ou redução de atividades, alteração da programação das unidades, impossibilidade de atendimento regular dos beneficiários e comprometimento da continuidade dos serviços públicos.

Em relação aos riscos financeiros, a ausência de planejamento poderá resultar em aquisições urgentes, redução da capacidade de negociação, aumento dos custos administrativos, obtenção de preços menos vantajosos e ocorrência de desperdícios decorrentes de compras inadequadas ou mal dimensionadas.

Também poderão ocorrer impactos sociais, especialmente nas atividades voltadas a estudantes e demais pessoas atendidas pelos programas municipais. A indisponibilidade dos alimentos poderá prejudicar a qualidade do atendimento e comprometer a execução das políticas públicas relacionadas à educação, assistência social, saúde e outras áreas de atuação do Município.

1.4 Objetivos da contratação

O objetivo geral é assegurar a aquisição de gêneros alimentícios necessários ao atendimento da demanda do Município de Grão Mogol/MG, com qualidade, regularidade, segurança sanitária e utilização eficiente dos recursos públicos.

Constituem objetivos específicos:

- a) garantir a disponibilidade dos gêneros alimentícios necessários ao funcionamento das unidades e à execução dos programas municipais;
- b) prevenir situações de desabastecimento e reduzir a necessidade de aquisições emergenciais;
- c) assegurar que os produtos atendam às especificações de qualidade, validade, acondicionamento, transporte e segurança sanitária;
- d) adequar os quantitativos às necessidades efetivas das unidades beneficiárias;
- e) reduzir perdas e desperdícios, especialmente em relação aos produtos perecíveis;
- f) compatibilizar o atendimento com a capacidade de armazenamento e com a programação das unidades municipais;



- g) promover economicidade, eficiência, planejamento e controle na utilização dos recursos públicos;
- h) assegurar a continuidade dos serviços e das ações públicas que dependem do fornecimento de gêneros alimentícios; e
- i) permitir a identificação e o controle da destinação dos produtos entre a Secretaria Municipal de Educação e as demais secretarias beneficiárias.

2 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Atualmente o Município não possui Plano de Contratações Anual (PCA) formalmente instituído. Entretanto, as demandas são planejadas e inseridas anualmente nos instrumentos de gestão (PPA, LDO e LOA), garantindo compatibilidade orçamentária conforme prevê a Lei nº 14.133/2021.

A Nova Lei de Licitações, trouxe dentre outros princípios, o Planejamento, sendo que a administração deve prever as ações futuras de modo a adotar as providências mais adequadas e satisfatórias para a finalidade pretendida.

Ocorre que, a Lei nº 14.133/2021 não exige explicitamente que os demais órgãos da administração pública elaborem o Plano de Contratações Anual (PCA), mas a sua elaboração é altamente recomendada para uma gestão eficiente e transparente das contratações públicas.

Embora seja providência de boa prática administrativa, sua adoção continua sendo facultativa aos entes públicos, como se vê do que prevê o inciso VII do artigo 12 e inciso II do §1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021:

“Art. 12. No processo licitatório, observar-se-á o seguinte:

.....

*VII - a partir de documentos de formalização de demandas, os órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo **poderão**, na forma de regulamento, elaborar plano de contratações anual, com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias.” – GRIFAMOS.*

“Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o [inciso VII do caput do art. 12 desta Lei](#), sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

.....

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

.....

*II - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, **sempre que elaborado**, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;” – GRIFAMOS.*



Em artigo publicado no <https://ronnycharles.com.br/wp-content/uploads/2024/12/Artigo-Plano-de-Contratacao-Anual-PCA-e-a-definicao-extralegal-de-sua-obrigatoriedade.pdf> (30/05/2025, 16h), os autores Cristiana Fortini e Ronny Charles L. de Torres, assim se manifestam:

“Apesar do reconhecimento da importância do PCA para o aprimoramento da gestão pública, é necessário avaliar a base normativa que sustenta sua obrigatoriedade. O texto da Lei nº 14.133/2021, ao dispor sobre o tema, utiliza o verbo “poderão” ao prever a elaboração do Plano de Contratação Anual, reservando aos entes federados a discricionariedade quanto à sua confecção.” – GRIFAMOS.

“A ausência de termos como “preferencialmente” ou “deverão” reforça a conclusão de que não há obrigação legal para a criação do PCA. Essa facultatividade encontra-se adequada à percepção do Supremo Tribunal Federal de os entes federativos devem gozar de certa liberdade para regular assuntos de forma distinta (STF. RE-RG nº 1.188.352/DF, Pleno. Rel. Min. Luiz Fux, DJe 22.03.2019).” – GRIFAMOS.

“O fato de o projeto de lei original prever o PCA como obrigatório não modifica o entendimento. O processo legislativo, ao final, optou por excluir sua cogência, respeitando a autonomia administrativa dos entes federados. Essa decisão não é um detalhe sem importância, mas uma escolha política e legislativa que deve ser respeitada. Imputar uma obrigatoriedade que não encontra respaldo no texto normativo, ainda que com base em interpretações extensivas, é medida que afronta a separação de poderes e o devido processo legislativo.” – GRIFAMOS.

Até o presente momento, o município não possui Plano de Contratação Anual, mas elabora anualmente o seu planejamento, porém não o nomeia como Plano de Contratação Anual.

Diante da faculdade prevista na lei, como acima indicado, justifica-se, por ora, a ausência da elaboração do Plano Anual de Contratação.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir que a futura contratação atenda às necessidades da Administração Pública Municipal de forma eficiente, segura e em conformidade com a legislação vigente, foram definidos os seguintes requisitos essenciais:

- a) O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ser feito de forma parcelada, mediante requisição da Administração, durante a vigência da ata de registro de preços.
- b) As entregas deverão ocorrer no prazo máximo de 10 dias úteis após a emissão da ordem de fornecimento, nos locais designados pelas secretarias solicitantes.
- c) O transporte, descarregamento e acondicionamento dos produtos serão de responsabilidade exclusiva do fornecedor, sem ônus adicional para a Administração.
- d) Todos os produtos deverão estar dentro do prazo de validade, com no mínimo 2/3 do tempo de validade vigente no momento da entrega.
- e) Os alimentos deverão estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e em conformidade com as normas da ANVISA, do Ministério da Agricultura e demais órgãos de controle sanitário.
- f) Produtos de origem animal ou que exijam condições especiais de armazenamento deverão apresentar registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual ou Municipal, conforme o caso.



- g) Os fornecedores deverão apresentar toda a documentação exigida nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- h) A ata de registro de preços terá vigência de até 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, conforme previsto na legislação, podendo ser prorrogada nos casos autorizados por lei.
- i) Em caso de esgotamento das quantidades antes do vencimento da Ata de Registro de Preços, poderá ocorrer a prorrogação antecipada, com a repetição das quantidades dos itens lançados na Ata de Registro de Preços.
- j) O prazo de vigência contratual é fixado em 12(doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais períodos, fundamentado no artigo 107 da Lei nº 14.133/2021.
- k) O contrato firmado com a Administração não poderá ser objeto de cessão ou transferência sem autorização expressa do Contratante, sob pena de aplicação de sanções, inclusive rescisão.
- m) Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.
- n) Antes da formalização de prorrogação do prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços, a Administração deverá comprovar a vantajosidade mediante atesto da autoridade competente de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.
- o) A fiscalização do cumprimento contratual será realizada por servidores designados pelas secretarias beneficiadas, que verificarão a conformidade dos produtos entregues com os padrões de qualidade, quantidade e prazo.
- p) Eventuais irregularidades deverão ser comunicadas formalmente, com possibilidade de aplicação das sanções previstas na legislação vigente e no edital.
- q) Os preços registrados deverão incluir todos os encargos diretos e indiretos, como tributos, frete, embalagem e quaisquer outras despesas necessárias ao pleno atendimento da requisição, sem possibilidade de reajuste durante a vigência da ata, salvo nos casos legalmente permitidos.
- r) Os pagamentos serão efetuados após a entrega e conferência dos produtos, no prazo de até 30 dias úteis, mediante nota fiscal devidamente atestada.

Esses requisitos asseguram que a futura contratação esteja adequada aos princípios da legalidade, isonomia, eficiência e economicidade, oferecendo segurança jurídica à Administração e qualidade no atendimento à população. Eles serão integralmente refletidos no Termo de Referência, que comporá o edital do processo licitatório.



Para efeito de habilitação os interessados deverão apresentar a seguinte documentação:

Habilitação Jurídica:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Regularidade Fiscal e Trabalhista

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede da licitante;
- c) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.
- d) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943.” (Lei 12.440/2011).

Qualificação Econômica - Financeira.

- a) Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pelo distribuidor da comarca sede da licitante.

Serão realizadas pesquisas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, como previsto no §4º do artigo 91 da Lei 14.133/2021:

- a) A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- b) Caso seja constatada a existência de sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos públicos que não seja o município de Grão Mogol/MG, o Agente de Contratação não reputará o licitante inabilitado, diante do que prevê o inciso III do caput e o §4º do artigo 156 da Lei 14.133/2021.
- c) Constatada a existência de sanção de inidoneidade, o Agente de Contratação reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação, como prevê o inciso IV do caput e o §5º do artigo 156 da Lei 14.133/2021.

Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento;

4 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHESS DÃO SUPORTE

A estimativa das quantidades dos gêneros alimentícios a serem registrados no sistema de registro de preços foi realizada com base em critérios técnicos, históricos de consumo e planejamento das ações futuras das secretarias envolvidas, especialmente da Secretaria Municipal de Educação, que possui a maior demanda em virtude da alimentação escolar.



Para elaborar a estimativa, foram consideradas as seguintes fontes de informação:

- a) Dados de empenhos, ordens de fornecimento e consumo médio mensal, referentes aos últimos 12 meses, foram utilizados como base de cálculo para prever a demanda futura.
- b) A projeção levou em conta o número estimado de alunos da rede municipal de ensino atendido diariamente pelo programa de alimentação escolar, além de considerar a quantidade de dias letivos no ano.
- c) Inclui estimativas fornecidas pela Secretaria de Assistência Social (distribuição de cestas básicas), Secretaria de Saúde (alimentação em eventos e ações de saúde pública) e Secretaria de Administração (eventos institucionais e reuniões administrativas).
- d) Acrescentou-se uma margem de segurança para absorver oscilações de demanda, aumento de matrículas, ampliação de programas sociais ou situações emergenciais, como desastres naturais ou surtos sanitários.
- e) A contratação prevê entregas parceladas, mediante requisição, o que possibilita adequar os volumes a serem solicitados às condições de armazenamento da Administração e à perecibilidade dos itens.

A relação completa dos itens estimados, incluindo descrição, unidade de medida e quantidade total prevista para a contratação, encontra-se detalhada abaixo:

ITEM	QTDE	UND	DESCRIÇÃO
1.	1000	KG	ABACATE KG -. O FRUTO DEVE SER COLHIDO MADURO, O QUE É INDICADO QUANDO A MALHA DO FRUTO ESTIVER ABERTA FIRMES, SEM INJÚRIAS MECÂNICAS, QUEIMA DE SOL, PODRIDÕES, BROCAS E RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS
2.	3600	KG	ABACAXI KG -. O FRUTO DEVE SER COLHIDO MADURO, O QUE É INDICADO QUANDO A MALHA DO FRUTO ESTIVER ABERTA FIRMES, SEM INJÚRIAS MECÂNICAS, QUEIMA DE SOL, PODRIDÕES, BROCAS E RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS.
3.	3200	KG	ABOBORA JAPONESA. INTEGRA SEM SUJIDADE, MOFOS, LUMOSIDADE E SEM BROTAMENTOS, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ADOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA A LIMPA.
4.	100	PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO. COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO UNIDADE DE 1 kg COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA - PRODUTO SIMILAR, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA TODDY / NESCAU.
5.	100	PCT	ACUCAR CRISTAL BRANCO PCT 01 kg -. BRANCO DE ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR - PACOTE 1K. 1ª QUALIDADE NAO CONTEM GLÚTEN ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, COM TODAS AS INFORMACOES PERTINENTES AO PRODUTO, PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.
6.	2800	PCT	AÇUCAR CRISTAL BRANCO PCT 5 kg. DE ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR - NÃO CONTEM GLÚTEN ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, COM TODAS AS INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO, PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.
7.	150	PCT	AÇUCAR REFINADO 1 kg. OBTIDO A PARTIR DO CALDO DA CANA DE ACUCAR COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERISTICOS E SABOR DOCE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS EMBALAGEM PRIMÁRIA PLASTICA ATOXICA DEVIDAMENTE LACRADA COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 271/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED ADM DETERMINADOS PELA ANVISA.
8.	70	UND	ADOÇANTE 100 ml DIETETICO -. COMPOSTO DE ASPARTAME LIQUIDO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO NA, CADA UNIDADE CONTENDO 100 ml - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ZERO-CAL.
9.	100	UND	ADOÇANTE 60 ml DIETETICO -. COMPOSTO EXTRAÍDO DA PLANTA STEVIA REBAUDIANA. LIQUIDO, 100% NATURAL. COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO NA, CADA UNIDADE CONTENDO 60 ML - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA LINEA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



10.	150	UND	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO. CARACTERÍSTICAS: ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO À BASE DE SUCRALOSE. EMBALAGEM: FRASCO DE POLIETILENO ATÓXICO, DE PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 75 ml. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.
11.	100	UND	ÁGUA MINERAL 1,5 LITROS -. A ÁGUA DEVERÁ SER NATURAL, POTÁVEL, SEM GÁS, GARRAFAS TIPO PET (POLIETILENO), TRANSPARENTE, RESISTENTES A IMPACTOS, DESCARTÁVEIS, EMBALADOS EM PLÁSTICOS E DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS RÓTULO CONTENDO A ORIGEM DA ÁGUA MINERAL COMO NOME DA FONTE, NATUREZA DA ÁGUA, LOCALIDADE, DATA E NÚMERO DE CONCESSÃO DA LAVRA, PRAZO DE VALIDADE.
12.	50	UND	ÁGUA MINERAL 20 l -. NATURAL, POTÁVEL, SEM GÁS, ACONDICIONADOS EM GARRAÇÕES DE PROPRIEDADE DA FORNECEDORA, FABRICADOS EM POLIETILENO DE EXCELENTE QUALIDADE, RETORNÁVEIS, AZUISCLAROS, TRANSPARENTE, RESISTENTES A IMPACTOS, COM CAPACIDADE PARA 20 (VINTE) LITROS CADA E DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS RÓTULO CONTENDO DADOS DE ORIGEM DA ÁGUA MINERAL COMO NOME DA FONTE, NATUREZA DA ÁGUA, LOCALIDADE, DATA E NÚMERO DE CONCESSÃO DA LAVRA, PRAZO DE VALIDADE.
13.	1500	UND	ÁGUA MINERAL 510 ml -. NATURAL, POTÁVEL, SEM GÁS, GARRAFAS TIPO PET (POLIETILENO, SUPER TRANSPARENTES, RESISTENTES A IMPACTOS, DESCARTÁVEIS, EMBALADOS EM PLÁSTICOS E DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS RÓTULO CONTENDO A ORIGEM DA ÁGUA MINERAL COMO NOME DA FONTE, NATUREZA DA ÁGUA, LOCALIDADE, DATA E NÚMERO DE CONCESSÃO DA LAVRA, PRAZO DE VALIDADE
14.	100	MAÇO	ALFACE. CRESPA TIPO; EXTRA, DEVERÁ SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO ACEITAS PEÇAS MURCHAS, COM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. MOLHOS COM PESO MÉDIO DE APROX. 250 g.
15.	1000	KG	ALHO NACIONAL OU IMPORTADO. TAMANHO: MÉDIO, CLASSE A, SEM PARTES DETERIORADAS BULBO INTEIRO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.
16.	600	PCT	AMENDOIM PACOTE 500 g. DESCASCADO TIPO GRÃO CRU DESCASCADO E CATADO TIPO ÚNICO EMBALAGEM POLIETILENO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.
17.	300	PCT	AMIDO DE MILHO 500 g -. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS UNIDADE MÁXIMA 14%P/P, ACIDEZ 2,5%P/P, MÍNIMO DE AMIDO 84%P/P E RESÍDUO MINERAL FIXO 0,2%P/P - EMBALAGEM DE 500 g EMBASAMENTO LEGAL DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE/ ANVISA.
18.	3000	PCT	ARROZ BRANCO PCT 5 kg TIPO 1 -. SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES E PESO LÍQUIDO O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SEPÉ / PALMARES.
19.	100	PCT	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO SEM GLUTEN TIPO 1 INTEGRAL ISENTO DE SUJIDADES MATERIAIS ESTRANHOS E FUNGOS. EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS LIMPOS NAO VIOLADOS RESISTENTES E TRANSPARENTES DE 1 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE NO ATO DA ENTREGA A VALIDADE MÍNIMA DEVERA SER IGUAL OU SUPERIOR A 80 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE CONTANDO A PARTIR DA DATA DE FABRICACAO. O FORNECEDOR DEVERA APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICACAO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO EM CUMPRIMENTO A LEI N 9.972 DE 25/05/2000. DEVERA SER APRESENTADA FICHA TECNICA DO PRODUTO.
20.	2200	PCT	AVEIA EM FLOCOS FINOS 1 kg. CONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 kg, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA QUAKER.
21.	50	UND	AZEITE DE OLIVA 500 ml, EXTRA VIRGEM. PURO SEM MISTURA, COM ACIDEZ ATÉ 0,8%, EMBALAGEM ESCURA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE IDEAL PARA CONSUMO - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS ANDORINHA / GALO.
22.	50	UND	AZEITONA S/ CAROÇO SACHE 150 g. SEM CAROÇO, EM CONSERVA, EMBALAGEM SACHE ROTULADA SEGUNDO LEGISLAÇÃO VIGENTE, DECLARANDO MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, CONTEÚDO LÍQUIDO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS PREDILECTA / LA-VIOLETERA.
23.	15	KG	BACON. TOUCINHO DEFUMADO (BACON), PRODUTO ELABORADO A PARTIR DA COSTELA SUINA (PARTE GORDA), CURADO E DEFUMADO, EMBALAGEM COM DIRETRIZES EXIGIDAS PELAS LEIS, DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, SELO DO SIF, DATA DE VALIDADE, EMPACOTADAS A VÁCUO - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS PERDIGÃO / SADIA / SEARA.
24.	100	PCT	BALA DE GOMA. BALA DE GOMA TIPO JUJUBA, SABORES SORTIDOS DE FRUTAS. CAIXA COM 30 TUBOS DE APROXIMADAMENTE 32 GRAMAS CADA UNIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



25.	100	PCT	BALA MASTIGAVEL SORTIDA PCT 500 g. À BASE AÇÚCAR, XAROPE DE GLUCOSE, GORDURA DE PALMA, AMIDO DE MILHO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, EMULSIFICANTES MONO E TRIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE E CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN, COM VALORES APROXIMADOS DE 18 g DE CARBOIDRATOS, 0g PROTEÍNAS, 0,6 g GORDURAS TOTAIS, 0,3 g GORDURAS SATURADAS, 0 g GORDURAS TRANS, 0 g DE FIBRA ALIMENTAR, 0 g DE SÓDIO EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, LAMINADO, TERMO-SOLDADO, RESISTENTE - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ERLAN.
26.	100	PCT	BALA MASTIGÁVEL, TIPO TOFFE, SABORES SORTIDOS. CAIXA COM 66 UNIDADES APROXIMADAMENTE 400 GRAMAS PESO APROXIMADO DE CADA UNIDADE 6 g, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.
27.	4000	KG	BANANA PRATA KG-. TAMANHO REGULAR, PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MATURAÇÃO PRÓPRIO PARA CONSUMO DEVERÁ APRESENTAR ODOR AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.
28.	2000	KG	BATATA DOCE LAVADA -. DE 1ª QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM TAMANHO UNIFORME, DEVENDO SER GRAUDAS. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.
29.	3000	kg	BATATA INGLESA – CARACTERÍSTICAS: EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS E SEM DEFECTOS, CASCA LISA E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE E SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PESO MÉDIO POR UNIDADE 140 G. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTOS DE ATÉ 15%. DISTRIBUIÇÃO: DEVERÁ OCORRER EM KG.
30.	100	PCT	BATATA PALHA 150 g -. COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, CROCANTE, ISENTA DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VISCONTI / YOKI.
31.	100	UND	BEBIDA LACTEA DE CHOCOLATE 200 ml -. COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA - PRODUTO SIMILAR, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA TODDY / NESCAU.
32.	1000	KG	BETERRABA-. INTEGRA SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE E SEM BROTAÇÕES, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, DEVERÁ TER PESO UNITÁRIO ENTRE 130 E 350 G E DIÂMETRO ENTRE 06 E 11 EM APROXIMADAMENTE, NÃO DEVE APRESENTAR DEFECTOS COMO, PODRIDÃO, ESTAR PASSADO, MURCHO E COM FERIMENTOS GRAVES, NÃO DEVERÁ SER ENTREGUE COM FOLHAS E RAMOS.
33.	900	PCT	BISCOITO CREAM CRACKER 400 g. BISCOITO AGUA E SAL (TIPO CREAM CRACKER) CONSTITUÍDO BASICAMENTE POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS COM COR CARACTERÍSTICA E TEXTURA CROCANTE, LEVEMENTE SALGADO, SEM SABOR DE RANÇO, ISENTO DE GORDURAS TRANS EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM TIPO FLOW PACK VEDADO HERMETICAMENTE, ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO DEVIDAMENTE FECHADA COM FITA ADESIVA, CONTENDO ATÉ 06 (SEIS) QUILOS VALIDADE PRAZO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO – OS BISCOITOS DEVERÃO ESTAR ÍNTEGROS.
34.	400	PCT	BISCOITO DOCE TIPO MARIA PCT 400 g. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, ESTABILIZANTE LECTINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO), SAL, METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, PROTEINASE, VITAMINAS (B1, B2, B6, E PP). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO. O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MABEL / AYMORÉ.
35.	700	PCT	BISCOITO MAIZENA PCT 400 g. OS BISCOITOS OU BOLACHAS DEVERÃO SER FABRICADA: A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PREFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDOS, QUEIMADOS DE CARACTERES ORGANOLÉTICOS ANORMAIS, O ROTULO DE CONSTAR A DENOMINAÇÃO BISCOITO OU BOLACHA, SEGUINDO SUA CLASSIFICAÇÃO OU SIMPLEMENTE A DENOMINAÇÃO CONSAGRADA, ASPECTO, MASSA TORRADA/ COR, CHEIRO E SABOR, PRÓPRIO, COM DATA DE VALIDADE SUPERIOR A 10 MESES, EMBALAGEM DE 400 GRAMAS.
36.	50	PCT	BISCOITO SALGADO TIPO SALPET 200 g. OS BISCOITOS OU BOLACHAS DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PREFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDOS, QUEIMADOS DE CARACTERES ORGANOLÉTICOS ANORMAIS, O ROTULO DE CONSTAR A DENOMINAÇÃO BISCOITO OU BOLACHA, SEGUINDO SUA CLASSIFICAÇÃO OU SIMPLEMENTE A DENOMINAÇÃO CONSAGRADA, ASPECTO, MASSA TORRADA/ COR, CHEIRO E SABOR, PRÓPRIO, COM DATA DE VALIDADE SUPERIOR A 10 MESES, EMBALAGEM DE 200 GRAMAS.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



37.	100	PCT	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE 400 g. CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS, CROCANTES E COM SABOR PRÓPRIO. PORÇÃO DE 30G ATÉ 5,5G DE GORDURA TOTAL, ATÉ 2,7G DE GORDURA SATURADA, SEM GORDURA TRANS, ATÉ 109MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, COM PESO MÁXIMO DE 400 g. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.
38.	300	PCT	BISCOITO ZERO LACTOSE PCT 400 g. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, ESTABILIZANTE LECTINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO), SAL, METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, PROTEINASE, VITAMINAS (B1, B2, B6, E PP). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO. O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MABEL / AYMORÉ.
39.	20	CX	BOLACHA AGUA E SAL CX 1,5 kg. CONSTITUÍDO BASICAMENTE POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS COM COR CARACTERÍSTICA E TEXTURA CROCANTE, LEVEMENTE SALGADO, SEM SABOR DE RANÇO, ISENTOS DE GORDURAS TRANS EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM TIPO FLOW PACK VEDADO HERMETICAMENTE, ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO DEVIDAMENTE FECHADA COM FITA ADESIVA, CONTENDO ATÉ 06 (SEIS) QUILOS VALIDADE PRAZO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO – OS BISCOITOS DEVERÃO ESTAR ÍNTEGROS - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS CAIUBI / AYMORÉ.
40.	30	PCT	BOLACHA DE COCO 400 g. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 400 GRAMAS ISENTA DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, EMBALAGENS PLÁSTICAS PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS AYMORÉ / MABEL.
41.	150	PCT	BOLACHA RECHEADA- BISCOITO DOCE COM RECHEIO SABORES. BOLACHA RECHEADA- BISCOITO DOCE; COM RECHEIO SABORES DIVERSOS (BAUNILHA, CHOCOLATE, DOCE DE LEITE, MORANGO E OUTROS); COM FORMATO REDONDO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, RECHEIO SABOR BAUNILHA (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FÉCULA DE MANDIOCA, ESSÊNCIA DE BAUNILHA, SAL REFINADO, AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), RECHEIO SABOR CHOCOLATE (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FÉCULA DE MANDIOCA, CACAU EM PÓ ALCALINO, SAL REFINADO, AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), RECHEIO SABOR DOCE DE LEITE (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, DOCE DE LEITE, LEITE EM PÓ, SAL REFINADO, AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), OU RECHEIO SABOR MORANGO OU FRUTA (PREPARAÇÃO DE FRUTA PARA RECHEIO: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FLOCOS DE MORANGO, SAL REFINADO, AROMATIZANTE, CORANTE NATURAL CARMIM COCHONILHA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ ALCALINO, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL REFINADO, CORANTE CARAMELO I, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIRÓFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM 130 g. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 45 DIAS DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
42.	200	PCT	BOMBOM 1 kg. SORTIDOS. COM RECHEIO ENVOLVIDO POR UMA CAMADA BISCOITO WAFER E COBERTO COM CAMADA DE CHOCOLATE AO LEITE INGREDIENTES ACUCAR, ÓLEO DE SOJA, FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ INTEGRAL, FLOCOS DE ARROZ, GORDURA VEGETAL, GEMA DE OVO EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 (CINQUENTA) UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 20 g.
43.	650	PCT	CACAU EM PÓ- CHOCOLATE EM PÓ 100% DE CACAU-CHOCOLATE EM PÓ. CACAU EM PÓ-CHOCOLATE EM PÓ 100% DE CACAU - EMBALAGEM DE 200 g - CHOCOLATE EM PÓ, COM O MÍNIMO DE 100% DE CACAU, EMBALAGEM CONTENDO 200 g.
44.	7000	PCT	CAFÉ MOÍDO PCT 250 g. CLASSE A, SAFRA ATUAL, TRADICIONAL, TORRADO E MOÍDO A MARCA DEVE POSSUIR CERTIFICADO DO PQC – PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ, DA ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ, EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA IGUAL OU SUPERIOR A 4,5 PONTOS, NUMA ESCALA SENSORIAL DE 0 A 10 EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL PACOTE 250 GRAMAS PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS LETÍCIA / GEMA DE MINAS / TRES CORAÇÕES
45.	5000	PCT	CAFÉ MOÍDO PCT 500 g. CLASSE A, SAFRA ATUAL, TRADICIONAL, TORRADO E MOÍDO A MARCA DEVE POSSUIR CERTIFICADO DO PQC – PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ, DA ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ, EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA IGUAL OU SUPERIOR A 4,5 PONTOS, NUMA ESCALA SENSORIAL DE 0 A 10 EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL PACOTE 500 GRAMAS PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS LETÍCIA / GEMA DE MINAS / TRES CORAÇÕES
46.	50	CX	CALDO DE GALINHA / CARNE 57 g-. EMBALAGEM DE 57 g - COM 6 TABLETES, PRODUTO COM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO CONTENDO DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS KNORR / MAGGI



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



47.	150	UND	CANELA EM PÓ. PÓ FINO HOMOGÊNEO OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNS GRÃOS SÃOS E LIMPOS DE COLORAÇÃO PARDOS AMARELADOS OU MARRONS CLARO COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICOS E SABOR PRÓPRIOS LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. UNIDADE CONTENDO 30 g CADA UNIDADE.
48.	200	PCT	CANJQUINHA DE MILHO, AMARELA 500 g. CARACTERÍSTICAS ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, SEM GLÚTEN EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS, RESISTENTES, TRANSPARENTES, DE 500G ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE VALIDADE MÍNIMA 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.
49.	4800	KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA KG- (MOIDA), TIPO ACÉM, SEM OSSO, CONGELADA, NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, EMBALAGEM DE PLÁSTICA A VÁCUO ORIGINAL, PESANDO 01 KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS DE ACORDO AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N304 DE 22/04/96 E N145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
50.	4500	KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA KG -. (PEDAÇOS PARA COZINHAR) EMBALAGEM DE 01 KG RESFRIADA, TIPO ACÉM OU PALETA, FRALDINHA, COXÃO DURO OU MÚSCULO, EMBALAGENS PLÁSTICAS A VÁCUO ORIGINAL, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS DE ACORDO AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N304 DE 22/04/96 E N145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
51.	2000	KG	CARNE BOVINA DE SEGUNDA KG -. RESFRIADA, TIPO ACÉM, FRALDINHA, COXÃO DURO OU MÚSCULO, EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO ORIGINAL, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
52.	600	KG	CARNE BOVINA PRIMEIRA KG -. RESFRIADA, TIPO ALCATRA, PATINHO, CONTRAFILÉ OU COXÃO MOLE, EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO ORIGINAL, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA.
53.	2000	KG	CARNE DE PORCO KG -. RESFRIADA COM PACOTE DE KG, LIMPA (SEM APAROS OU NERVURAS QUE COMPROMETAM O SEU PADRÃO DE QUALIDADE E IDENTIFICAÇÃO). EMBALADAS EM SACO DE POLIETILENO ADEQUADO PARA TAL FUNÇÃO, TRANSPARENTE, DESCARTÁVEL, RESISTENTE AO MANUSEIO. CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER RÓTULO DE IDENTIFICAÇÃO, COM TIPO DE CORTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE.
54.	200	KG	CEBOLA BRANCA -. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECANICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA.
55.	2000	KG	CENOURA-. ÍNTEGRA, SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE SEM BROTO DE 1ª QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DE COLHEITA RECENTE, DEVERÁ TER FORMATO COMIGO OU CILÍNDRICO, COM COLORAÇÃO POUCO EVIDENTE, COLORAÇÃO DA CASCA ALARANJADO CLARA OU ESCURA, APÍCE ARREDONDADO OU APONTADO, TEXTURA DA CASCA LISA A LEVEMENTE RUGOSA, DEVERÃO SER DE PORTE MÉDIO, COM PESO UNITÁRIO, NÃO DEVE SER ENTREGUE COM FOLHAS E RAMOS NÃO DEVE TER PODRIDÃO, COLORAÇÃO ESVERDEADA, DANOS POR PRAGAS ESTAR MURCHA, OMBRO VERDE OU ROXO, FERIMENTOS GRAVES, LENHOSO E COM DEFORMAÇÕES GRAVES.
56.	5000	UND	CESTA BÁSICA -. CONTENDO; 01 PCT DE AÇUCAR 05 kg, 02 PCT ARROZ 05 kg, 02 PCT CAFÉ MOIDO 250 g, 02 PCT FEIJÃO 01 kg, 02 PCT MACARRÃO 01 kg, 03 OLEO DE SOJA 900 ml, 01 PCT TRIGO 01 kg, 01 PCT SAL DE COZINHA 1 kg - TODOS OS PRODUTOS DISCRIMINADOS NESTA CESTA BÁSICA DEVERÃO SER EM CONFORMIDADE COM AS MARCAS E CONDIÇÕES ESPECIFICADAS EM CADA ITEM A PARTE CONSTANTE DESTA LICITAÇÃO.
57.	300	UND	CHA COM 10 SAQUINHOS SABORES VARIADOS -. COMPOSTO DE FOLHAS E RAMOS ISENTO DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS EMBALAGEM PRIMÁRIA SACHE INDIVIDUAL EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPEL CARTÃO COM VALIDADE MÍNIMA DE 14 MESES NA DATA DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 267/05, RDC 277/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM DETERMINADOS PELA ANVISA - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS DR. OETKER / CHÁ LEÃO.
58.	1100	KG	CHUCHU KG-. ÍNTEGRA, SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE SEM BROTO DE 1ª QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DE COLHEITA RECENTE.
59.	500	PCT	COCO RALADO 100 g. CARACTERÍSTICAS POLPA DE COCO RALADO, PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃ, LIMPA, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SEM GLÚTEN EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTES, COM CAPACIDADE DE 100G ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



60.	3	CX	CORANTE COMESTIVEL LIQUIDO. FRASCO DE 10 ml. CAIXA COM 06 UNIDADES. CORES: AMARELO, AZUL, VERMELHO, VERDE, LARANJA, ROSA.
61.	500	PCT	CORANTE PCT 500 g. CORANTE / COLORIFICO DE URUCUM BAIXO TEOR DE FUBÁ ISENTO DE SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE NÃO VIOLADA, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM DE 500 g.
62.	400	MAÇO	COUVE MACO -. LIMPOS E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.
63.	800	KG	COXA DE FRANGO KG -. CONGELADO COM OSSO SEM TEMPERO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA E COR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO E CARNE TENRA FORNECER EM EMBALAGEM ORIGINAL (DO FRIGORÍFICO DE PROCEDÊNCIA DO PRODUTO) COM ATÉ 2 kg, CONTENDO TODOS OS DADOS EXIGIDOS, COMO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, QUADRO DE VALORES NUTRICIONAIS, ETC O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO SIF OU SIE E SER TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 50C (GRAUS CELSIUS), EM RECIPIENTE ISOTÉRMICO.
64.	1500	KG	COXA E SOBRECOXA KG. CONGELADA COM OSSO SEM TEMPERO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA E COR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO E CARNE TENRA FORNECER EMBALAGEM ORIGINAL (DO FRIGORÍFICO DE PROCEDÊNCIA DO PRODUTO) COM DOIS KG. CONTENDO TODOS OS DADOS EXIGIDOS. COMO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, QUADRO DE VALORES NUTRICIONAIS, ETC. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO SIF OU SIE E SER TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 50 C(GRAUS CELSIUS). EM RECIPIENTE ISOTÉRMICO.
65.	150	UND	CREME DE LEITE- 200 g. CADA UNIDADE PESANDO 200 g, LEITE UHT, TETRA PACK, COM NO MÁXIMO 20% DE GORDURA E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS ITAMBÉ / NESTLÉ.
66.	100	UND	EXTRATO DE TOMATE SACHE 190 g -. PRODUTO COM EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO COMO DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ELEFANTE / FUGINI
67.	150	UND	EXTRATO DE TOMATE SACHE 340 g -. PRODUTO COM EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO COMO DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ELEFANTE / FUGINI
68.	1500	UND	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 32 DO DECRETO ESTADUAL 12486 DE 20/10/78 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES NÃO DEVEM ESTAR ESTUFADOS NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES PRINCIPALMENTE NAS COSTURAS NÃO DEVEM SOLTAR AR COM CHEIRO AZEDO OU PODRE, QUANDO ABERTOS NÃO DEVEM APRESENTAR MANCHAS ESCURAS E FERRUGEM, NA PARTE INTERNA SACHE 150 g.
69.	1000	PCT	FARINHA DE MANDIOCA PCT 1 KG. FARINHA DE MANDIOCA PCT 1 kg -. SECA, FINA, BRANCA, TORRADA TIPO 1 EMBALAGEM EM POLIETILENO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.
70.	1000	PCT	FARINHA DE MILHO AMARELA PCT 500 g. PRODUTOS OBTIDOS PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, PREVIAMENTE MACERADO SOCADO E PENEIRADO, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS EMBALAGEM DE 500GR - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA SINHA.
71.	50	PCT	FARINHA DE ROSCA PCT 01 kg -. LIVRE DE SUJIDADES, MOFOS OU FERMENTAÇÕES. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE DE 1 kg. CONTENDO INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO COMO DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
72.	2000	PCT	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO PCT 1 kg -. CLASSIFICAÇÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARAPREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS RENDIMENTO SATISFATÓRIO NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS, IMPUREZAS OU PARASITOS EMBALAGEM INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 30 DIAS VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS DONA BENTA / VILMA.
73.	1600	PCT	FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO PCT 1 kg -. CLASSIFICAÇÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS RENDIMENTO SATISFATÓRIO NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS, IMPUREZAS OU PARASITAS EMBALAGEM INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 30 DIAS VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS DONA BENTA / VILMA.
74.	2200	PCT	FECULA DE MANDIOCA OU POLVILHO DOCE KG. EM PÓ FINO, BRANCO, SEM CHEIRO E SEM SABOR, OBTIDO DA RAIZ DA MANDIOCA DEVIDAMENTE LIMPAS, DESCASCADAS, TRITURADAS, DESINTEGRADAS, PURIFICADAS, PENEIRADAS, CENTRIFUGADAS, CONCENTRADAS, DESIDRATADAS E SECADAS, SEM GLÚTEN A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 5 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



75.	2000	PCT	FEIJÃO CARIOCA 1-. CARIOQUINHA, TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, NOVOS, E SADIOS ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, UMIDADE, E MISTURAS DE OUTRAS VARIEDADES OU ESPÉCIES EMBALAGEM DE 1 KG.
76.	1000	PCT	FEIJÃO PRETO EMBALAGEM DE 1 kg. TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, NOVOS, PRETOS E SADIOS ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, UMIDADE, E MISTURAS DE OUTRAS VARIEDADES OU ESPÉCIES APRESENTANDO LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.
77.	600	PCT	FEIJÃO ROSINHA. GRÃOS INTEIROS, SÃOS E ISENTOS DE OUTROS TIPOS DE FEIJÃO E GRÃOS, DE MATERIAL TERROSO E SUJIDADES. EMBALAGEM CONTENDO DADOS DO PRODUTO IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO EMBALAGEM 1 KG.
78.	300	UND	FERMENTO BIOLÓGICO 500 g. -. EM PÓ, SECO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.
79.	500	UND	FERMENTO QUÍMICO 100 g. -. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU DA SAÚDE E ATENDER A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS.
80.	3000	PCT	FILE DE PEITO FRANGO -. FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS 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 MICRO-ORGANISMOS DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM 1 kg.
81.	90	PCT	FOLHA DE LOURO EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPÉCIES VEGETAIS GEUINOS, FOLHAS SÁS. LIPAS E SECAS DE COLORAÇÃO PARDACENTA, COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO.
82.	100	KG	FRANGO DE GRANJA CONGELADO KG -. CONGELADO HÁ MENOS DE TRÊS MESES, EMBALADO EM PACOTES INDIVIDUAIS, COM TAMANHO MÉDIO DE 1,5 KG CADA, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO, CARIMBO E SIF, COM ALVARÁ SANITÁRIO ATUALIZADO, NA EMBALAGEM DEVEM ESTAR IMPRESSAS AS SEGUINTES INFORMAÇÕES DE FORMA LEGÍVEL SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÃO DE PESO O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM CAIXAS TÉRMICAS PRÓPRIAS PARA ESTE FIM.
83.	1000	PCT	FUBA DE MILHO 1 KG -. REFINADO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 34 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E RESOLUÇÃO N 38 FNDE OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO NÃO DEVERÁ ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E LARVAS UMIDADE MÁXIMA DE 15% P/P E NO MÍNIMO DE 7% P/P DE PROTÍDEOS O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, INDELELVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TERMO SOLDADA, DE ATÉ 01 KG EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO COMO DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM, VALIDADE DE 06 MESES APÓS DATA DE FABRICAÇÃO - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA SINHA.
84.	100	UND	GELATINA CX 20 g -. PÓ PARA PREPARO DE GELATINA CONTENDO GELATINA EM PÓ E AÇÚCAR, COLORIDO ARTIFICIALMENTE A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE (DINAL), FICHA TÉCNICA EMITIDA E ASSINADA PELO FABRICANTE O PRODUTO DEVERÁ ESTAR E ACORDO COM A NTA - 70 DO DECRETO ESTADUAL Nº12786 DE 20/10/1978 A EMBALAGEM DEVERÁ SER ATÓXICA, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ROYAL.
85.	450	KG	GOIABA DE PRIMEIRA -. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS, TAMANHAS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE.
86.	50	BANDEJ	IOGURTE BANDEJA 540 g -. SABORES VARIADOS BANDEJA COM 6 UNIDADES, CADA UNIDADE PESANDO 90G TOTALIZANDO 540G, - INGREDIENTES LEITE INTEGRAL, LEITE EM PÓ, FERMENTOS LÁCTEOS, FRUTAS NATURAIS SEM PEDAÇOS DE FRUTAS APRESENTAÇÃO EM BANDEJA DE POLIESTIRENO, ROTULADOS EM PAPEL, COM TAMPAS DE ALUMÍNIO IMPRESSA PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO NORMAS DE PRODUÇÃO E EMBALAGEM QUE SIGAM AS ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR ÀS MARCAS ITAMBÉ, VIGOR, DANONE.
87.	3700	KG	LARANJA KG-. TIPO PERA RIO -. IN NATURA, 1ª QUALIDADE - PESO MÉDIO 200G, CASCA LISA LIVRE DE FUNGOS DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DE COLHEITA RECENTE.
88.	150	UND	LEITE CONDENSADO 395GRS -. LATA OU TETRA PACK, CONTENDO LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE CONCENTRADO DE CONSISTÊNCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGÊNEA, ACONDICIONADA EM RECIPIENTE APROPRIADO, COM PESO LÍQUIDO DE 395 g - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS CAMPONESA / ITAMBÉ / MOÇA.
89.	50	UND	LEITE DE COCO TRADICIONAL 200 ml -. PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS, NATURAL E CONCENTRADO ISENTA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALAGEM ACONDICIONADA EM GARRAFA DE VIDRO OU PET, CONTENDO A MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MENINA / SOCOCO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



90.	200	UND	LEITE DE SOJA DE 1 LITRO -. INTEGRAL, EMBALAGEM LONGA VIDA (TETRAPACK – FRASCO), CONTENDO 1000 ML A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ADES.
91.	2500	UND	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO. TIPO RICO EM VITAMINAS A E D, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS, EMBALAGEM 400 g, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEZ (10) MESES (CONFERIDO A PARTIR DO ATO DA ENTREGA).
92.	5000	PCT	LEITE EM PO INTEGRAL EMBALAGEM DE 1 kg -. INTEGRAL, INSTANTÂNEO, DE ORIGEM ANIMAL, COM TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 26%, ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 8 VITAMINAS E MINERAIS ISENTO DE GORDURAS TRANS EMBALADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA COM 1 kg NO SEU RÓTULO DEVERÁ TER INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, TABELA NUTRICIONAL COM IDENTIFICAÇÃO DA PORÇÃO, MODO DE PREPARO, RENDIMENTO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE VALIDADE MÍNIMA NA DATA DE ENTREGA DE 6 MESES - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS NINHO / ITAMBÉ.
93.	1000	PCT	LEITE EM PO INTEGRAL SEM LACTOSE. LEITE EM PO INTEGRAL SEM LACTOSE EMBALAGEM DE 1 kg INSTANTANEO, INSTANTANEO, COM LECITINA, ENZIMA LACTASE, PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGEM DE 1 kg. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTERIO DA SAUDE. PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS NINHO / ITAMBÉ.
94.	300	PCT	LEITE EM PO SOJA EMBALAGEM METALIXA DE 300 G, É UMA ALTERNATIVA VEGETAL ALTAMENTE NUTRITIVA, NATURALMENTE ISENTA DE LACTOSE E RICA EM PROTEÍNAS DE ALTA QUALIDADE E SEM SABOR. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTERIO DA SAUDE. PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A SUPRA SOY.
95.	200	UND	LEITE INTEGRAL UHT EM CAIXA EMBALAGEM LONGA VIDA 1 LITRO -. HOMOGENEIZADO E EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS CEMIL / ITALAC / PIRACANJUBA.
96.	500	KG	LIMAO KG -. PRODUTO COM CASCA VERDE E LISA, FRESCO NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.
97.	50	KG	LINGUICA CALABRESA KG -. GROSSA, EMBALADA A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA VENDIDA NO KG - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA / PERDIGÃO.
98.	150	KG	LINGUICA DE PERNIL EM GOMO KG -. EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL, PESANDO 05 KG, CONGELADAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA, Nº105DE 15/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA / SEARA.
99.	1000	KG	MAÇA VERMELHA TIPO GALA E FUJI -. IN NATURA, CASCA LISA LIVRE DE FUNGOS DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DE COLHEITA RECENTE.
100.	400	PCT	MACARRAO CORTADO MASSA C/OVOS PCT 500 g -. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VILMA / YARA.
101.	2500	PCT	MACARRAO ESPAGUETE 1 KG MASSA C/ OVOS PCT 1 kg -. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDA O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VILMA / YARA.
102.	600	PCT	MACARRAO ESPAGUETE INTEGRAL 500 g -. CARACTERÍSTICAS MASSA COM OVOS, NÚMERO 8, NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTRO TIPO DE MACARRÃO EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES, PESO LIQUIDO DE 500G ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.
103.	4500	PCT	MACARRAO PADRE NOSSO 500 g -. CARACTERÍSTICAS MASSA COM OVOS, NÃO DEVERÁ ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO, NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTRO TIPO DE MACARRÃO. EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES, CONTEÚDO LIQUIDO DE 500G. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTANDO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VILMA / YARA.
104.	100	PCT	MACARRAO PENE MASSA C/ OVOS PCT 500 g -. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDA O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VILMA / YARA.
105.	1000	PCT	MACARRÃO TIPO LETRINHAS 500 g -. CARACTERÍSTICAS, PRODUTO DEVERÁ CONTER FIBRAS, VITAMINAS DO COMPLEXO B, SEM GORDURAS TRANS, SEM SÓDIO. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTRO TIPO DE MACARRÃO. EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES, PESO LIQUIDO DE 500G. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VILMA / YARA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



106.	500	PCT	MACARRÃO TIPO PARAFUSO PCT. MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500 g MASSA COM OVOS-MASSA A BASE DE SÊMOLA E ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, BETERRABA, ESPINAFRE, DESIDRATADO E CORANTE NATURAL. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PREÇO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VILMA /YARA.
107.	100	UND	MAIONESE 250 g -. DIZERES DE ROTULAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, EMBALAGEM PLÁSTICA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS HELLMANN'S / LIZA.
108.	100	UND	MAIONESE 500 g -. DIZERES DE ROTULAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, EMBALAGEM PLÁSTICA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS HELLMANN'S / LIZA.
109.	3000	KG	MAMAO KG -. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, PRODUTO SELECIONADO COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER MADURO E ENTRE MADURO, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.
110.	2500	KG	MANDIOCA-. DEVERÁ TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.
111.	3000	KG	MANGA KG -. QUALIDADE DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR BOAS CONDIÇÕES PARA USO SERÁ RECUSADO NO ATO DA ENTREGA.
112.	150	UND	MANTEIGA POTE 200 g -. PURA COM SAL EMBALAGEM CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA, TRANSPORTADO EM VEÍCULOS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ESTUFADAS OU ALTERADAS - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS ALVORADA / ITAMBÉ.
113.	300	UND	MANTEIGA POTE 500 g -. PURA COM SAL EMBALAGEM CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA, TRANSPORTADO EM VEÍCULOS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ESTUFADAS OU ALTERADAS - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS ALVORADA / ITAMBÉ.
114.	2600	KG	MARACUJA KG -. FRUTO NO FORMATO GLOBULOSO COM COLORAÇÃO DA CASCA PODENDO VARIAR ENTRE AMARELO-ESVERDEADA E AMARELA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO 1ª QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO, NÃO PODERÁ APRESENTAR PODRIDÃO, FERIMENTOS OU DEFORMAÇÕES GRAVES, NÃO PODERÁ ESTAR SECO, PASSADO E IMATURO.
115.	500	UND	MARGARINA POTE 250 g -. CREME VEGETAL DO TIPO MARGARINA, C/ 20% DE LÍPIDIOS, C/ SAL, 0% DE GORDURA, EMBALADO EM POTES PLÁSTICOS - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS DELICIA / QUALY.
116.	50	UND	MASSA DE LASANHA 500 g -. MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, LISA, VITAMINADA, ISENTO DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE EMB. 500G. - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS DONA BENTA / PETYBON
117.	4500	KG	MELANCIA KG -. AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO 1ª QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO.
118.	2000	KG	MELÃO KG- DE 1ª QUALIDADE, REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDO, LIVRE DE SUJIDADES, PAR. "MELÃO KG- DE 1ª QUALIDADE, REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, FORNECIMENTO A GRANEL".
119.	2000	KG	MEXERICA POCAN NOME CIENTÍFICO: CITRUS RETICULATA CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS: • MEXERICA POCAN NOME CIENTÍFICO CITRUS RETICULATA CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS • ÁRVORE FRUTÍFERA DE PORTE MÉDIO, PERTENCENTE À FAMÍLIA DOS CITROS. • PRODUZ FRUTOS PEQUENOS E ARREDONDADOS, GERALMENTE COM CASCA FINA E FÁCIL DE DESCASCAR. • AS MEXERICAS TÊM POLPA SUCULENTA E DOCE, FREQUENTEMENTE CONSUMIDA COMO FRUTA FRESCA E UTILIZADA NA PRODUÇÃO DE SUCOS. • AS FOLHAS SÃO SIMPLES E DE COR VERDE BRILHANTE. • A PLANTA É VALORIZADA POR SEUS FRUTOS E SUA ADAPTABILIDADE A CLIMAS TROPICAIS E SUBTROPICAIS. • EXISTEM VÁRIAS VARIEDADES DE MEXERICAS, INCLUINDO A MEXERICA PONKAN, A MEXERICA MURCOTE E OUTRAS.
120.	1600	PCT	MILHO P/ CANJICA PCT 500 g -. TIPO 1 (AMARELA) GRUPO MISTURADO/ SUBGRUPO DESPELICULADO, TRANSPARENTE SEM PERFURAÇÕES, PARASITOS OU SUJIDADES - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS YOKI / PACHÁ.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



121.	1000	PCT	MILHO P/ PIPOCA PCT COM 500 g -. - SELECIONADO COM GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA OU BRANCA EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA TRANSPARENTE SEM PERFURAÇÕES, PARASITOS OU SUJIDADES PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS PACHA / YOKI.
122.	450	UND	MILHO VERDE LATA-. 200 g -. EM CONSERVA SIMPLES COM GRAOS INTEIROS, IMERSO EM LIQUIDO DE COBERTURA, COM TEXTURA APROPRIADA, TAMANHO UNIFORME E SEM DEFEITOS, ISENTO DE SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRA VARIEDADE E ESPECIE ACONDICIONADOS EM LATAS HERMETICAMENTE FECHADA, SENDO CONSIDERADA COMO PESO LIQUIDO O PRODUTO DRENADO, EM LATAS DE 200G (VALIDADE 24 MESES) - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS QUERO / PRETILECTA.
123.	50	PCT	MISTURA P/ BOLO PCT 400 g -. SABORES VARIADOS COM COR, SABOR E AROMA MARCANTES, BASTANDO A ADIÇÃO DE OVOS E LEITE COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, FERMENTO QUÍMICO (PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO), E AROMATIZANTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS DONA BENTA / ITALAC / VILMA.
124.	50	PCT	MISTURA P/ PAO DE QUEIJO PCT 250 g -. MASSA DE POLVILHO, QUEIJO, OVOS, LEITE, EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO ATÓXICO COM VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, RESPEITANDO AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM DEVE TER TEOR DE UMIDADE MENOR QUE 7% O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS AMAFIL / YOKI / VILMA.
125.	1000	KG	MORANGO- MORANGO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA COMPACTA. "MORANGO- MORANGO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA COMPACTA E FIRME. COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO. ADEQUADO PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTADO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES E FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, DE COLHEITA RECENTE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS E ADERENTES À SUA SUPERFÍCIE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM BANDEJAS PLÁSTICAS COM PESO MÉDIO DE 400 GR. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXETAS DE PAPELÃO COM PESO APROXIMADO 1,6 KG, COM CARACTERÍSTICAS QUE ATENDAM A".
126.	80	KG	MORTADELA FATIADA KG -. PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE UMA EMULSÃO DAS CARNES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, NÃO ACRESCIDO DE TOUCINHO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL, EM DIFERENTES FORMAS, E SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO ADEQUADO A MORTADELA DEVERÁ SER EMBUTIDA ADEQUADAMENTE PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO OS ENVOLTÓRIOS PODERÃO ESTAR PROTEGIDOS POR SUBSTÂNCIAS GLACEANTES QUE DEVERÃO ESTAR APROVADAS JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SÁDIA / SEARA.
127.	280	kg	MUSSARELA KG QUEIJO TIPO MUSSARELA FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS AMIDO OU QUALQUER SUBSTANCIA NAO PERMITIDA PELAS NORMAS VIGENTES. DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME E ELASTICA SEM RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORACAO COM COLORACAO BRANCA E LEVEMENTE AMARELADA E SABOR SUAVE CARACTERISTICO DO PRODUTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICACAO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE PRAZO DE VALIDADE DATA DE EMBALAGEM PESO LIQUIDO.
128.	3000	UND	OLEO DE SOJA REFINADO PET 900 ml -. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COMPOSICAO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICACAO E PRAZO DE VALIDADE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS CONCÓRDIA / SOYA / LLIZA.
129.	180	UND	OREGANO PCT 25 g -. ERVA SECA, SEM ADULTERAÇÕES E CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE NA EMBALAGEM DEVE CONTER TABELA NUTRICIONAL, DATA FABRICAÇÃO E/OU LOTE, DATA DE VALIDADE.
130.	3000	DZ	OVOS DE GALINHA DUZIA -. BRANCOS DE GALINHA ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVASNÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUERVLESÕES DE ORDEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA CLASSE A, PESO ENTRE 63 A 73 GRAMAS.
131.	50	UND	PALMITO EM CONSERVA 300 g -. ACONDICIONADO EM VIDRO DE 300G. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. A ÁGUA DA CONVERSA DEVE APRESENTAR-SE COM BOA APARÊNCIA. PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS TIO PACO / BONDUELLE
132.	100	PCT	PAO DE FORMA 500 g -. DE MASSA LEVE, FARINHA DE RIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA TIPO VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECCÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. UNIDADE UTILIZADA PACOTE DE 500 G - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ASTRAL
133.	50	PCT	PAO DE FORMA TIPO INTEGRAL 500 g -. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE CENTEIO, SAL IODADO, GLÚTEN DE TRIGO, SORO DE LEITE E EXTRATO DE MALTE DE CEVADA. - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ESTRAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



134.	1000	PCT	PAO HOT DOG C/24UND - . DEVERÁ TER PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 50 GRAMAS, COM CORTE NO SENTIDO LONGITUDINAL, QUE DEVERÁ CONTER EM SUA COMPOSIÇÃO INGREDIENTES BÁSICOS COMO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, AÇÚCAR REFINADO E GORDURA VEGETAL EMBALAGEM PRIMÁRIA SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTE, REEMBALADOS EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS TIPO CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA E LACRADA COM NO MÍNIMO 40 UNIDADES NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÃO CONSTAR PROCEDÊNCIA E PRAZO DE VALIDADE QUE DEVERÁ SER NO MÍNIMO DE 07 (SETE) DIAS, CONTADOS DA ENTREGA DO PRODUTO - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ASTRAL.
135.	100	UND	PAO TIPO BISNAGUINHA 300 g - . EMBALAGEM SACO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM APROXIMADAMENTE 14 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 20 G, PERFAZENDO APROXIMADAMENTE 300 G - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS BAUDUCCO / PANCO.
136.	1500	KG	PEITO DE FRANGO CONGELADO KG -. CONGELADO SEM OSSO SEM TEMPERO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA E COR CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO E CARNE TENRA FORNECER EM EMBALAGEM ORIGINAL (DO FRIGORÍFICO DE PROCEDÊNCIA DO PRODUTO) COM ATÉ 2 kg, CONTENDO TODOS OS DADOS EXIGIDOS, COMO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, QUADRO DE VALORES NUTRICIONAIS, ETC O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO SIF OU SIE E SER TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 50C (GRAUS CELSIUS), EM RECIPIENTE ISOTÉRMICO - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SAFIA / SEARA.
137.	100	KG	PEPINO KG -. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO 1ª QUALIDADE, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO, LIVRE DE FUNGOS DEVEM ESTAR FRESCOS, ÍNTEGROS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE, COMPACTOS E FIRMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE, DE COLHEITA RECENTE.
138.	600	kg	PERA KG -. ASPECTO GLOBOSO, FRUTOS MISTOS ENTRE VERDES E MADUROS, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA.
139.	120	KG	PIMENTAO KG -. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO 1ª QUALIDADE, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO, LIVRE DE FUNGOS DEVEM ESTAR FRESCOS, ÍNTEGROS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE, COMPACTOS E FIRMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE, DE COLHEITA RECENTE.
140.	50	PCT	PIPOCA DE DOCE EMBALAGEM COM 100 UND DE 10 g-. FARDOS DE PIPOCA DOCE, CONTENDO 100 UNIDADES DE 10 g CADA, SEM CONSERVANTES, SEM GLÚTEN, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA TRANSPARENTE - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ARITANA.
141.	50	PCT	PIPOCA SAL EMBALAGEM COM 100 UND DE 10 g. FARDOS DE PIPOCA DE SAL, CONTENDO 100 UNIDADES DE 10 g, SEM CONSERVANTES, SEM GLÚTEN, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA TRANSPARENTE - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ARITANA.
142.	100	PCT	PIRULITO PCT 600 g -. COM SABOR ARTIFICIAL DE FRUTAS VARIADAS, NÃO PODE SER TIPO BOLINHA COM NO MÍNIMO 10G CADA, PACOTE 600GRS, COMPOSTO DE AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ACIDULANTES ÁCIDO CÍTRICO E ÁCIDO LÁCTICO, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E MONOESTEARATO DE GLICERINA, CORANTES VERMELHO 40 (E129), INDIGOTINA (E132) E AZUL BRILHANTE (E133), AROMATIZANTE EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO, RESISTENTE, REEMBALADOS EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS INDIVIDUAIS - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA POP.
143.	50	KG	PRESUNTO FATIADO KG. COM COR, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, DE BOA QUALIDADE, EMBALADO ADEQUADAMENTE COM ROTULO CONTENDO INFORMAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SEARA / PERDIGÃO / SADIA.
144.	200	PCT	PROTEÍNA TEXTURIZADA 400 g -. PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GRANULADA 400 GR SEGUINDO TODAS AS REGRAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE APLICADA A ESTE TIPO DE PRODUTO
145.	100	UND	QUEIJO MINAS PADRÃO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO SEGUINDO TODAS AS REGRAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. EMBALAGEM DE 450 g. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA PORTO ALEGRE.
146.	30	PCT	QUEIJO PARMESAO RALADO PCT 100 g -. RALADO, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LÍQUIDO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VIGOR / PIRACANJUBA.
147.	700	UND	REFRIGERANTE 2 l -. SABORES LARANJA, GUARANÁ OU COLA, ENVASADO EM GARRAFAS PET RECICLÁVEL DE 2 LITROS, CLASSIFICAÇÃO NORMAL (MARCA-REFERÊNCIA INDICATIVA DE PARÂMETRO DE QUALIDADE SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR ÀS MARCAS ANTÁRTICA OU COCA-COLA COMPANY - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS COCA-COLA / ANTÁRTICA / KUAT / FANTA / SUKITA.).
148.	500	KG	REPOLHO KG-. COR VERDE, APROXIMADAMENTE 500 g CADA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE FUNGOS DEVEM ESTAR FRESCOS, ÍNTEGROS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE, COMPACTOS E FIRMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE, DE COLHEITA RECENTE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



149.	20	UND	REQUEIJAO CREMOSO 220 g -. COPO, INGREDIENTES CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO NÃO CONTÉM GLÚTEN DEVE SER CONSERVADO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 75 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS ITAMBÉ / VIGOR / NESTLÉ.
150.	700	PCT	SAL REFINADO TODADO PCT 1 KG -. CARACTERÍSTICAS PARA CONSUMO HUMANO, COM TEOR MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO SOBRE A SUBSTÂNCIA SECA, ADICIONADO ANTIUMECTANTE E IODO EMBALAGEM ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS, ÍNTEGROS, ATÓXICOS, RESISTENTES, VEDADOS, PESO LÍQUIDO DE 1 KG ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.
151.	100	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG KG -. CONGELADA OU RESFRIADA, EMBALAGEM ORIGINAL, PLÁSTICA, A VÁCUO, CONTENDO AS DESCRIÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 03 MESES E CARIMBOS OFICIAIS COM NO MÁXIMO 20% DE LÍPIDIOS COM ASPECTOS CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS APRESENTANDO-SE UNIFORME E PADRONIZADAS, PESANDO EM MEDIA 40G, POR UNIDADE ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SEARA / PERDIGÃO / SADIA.
152.	50	UND	SARDINHA 125 g -. EM CONSERVA, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 125G DE PESO LÍQUIDO DRENADO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, EMBALAGEM SEM AMASSADOS OU ESTUFADA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS GOMES DA COSTA / COQUEIRO.
153.	200	UND	SUCO ARTIFICIAL PCT 240 g. ADOÇADO, DIVERSOS SABORES COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E PESO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CORANTE INORGÂNICO DIÓXIDO DE TITÂNIO, AROMA NATURAL, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO, ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO E CARBOXIMETILCELULOSE, ESPESANTES GOMA XANTANA E GOMA ACÁCIA E CORANTES ARTIFICIAIS PARA FAZER 2 LITROS DE SUCO - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA VILMA.
154.	100	UND	SUCO DE CAJU GARRAFA 1 LITRO -. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MAGUARY / DAFRUTA.
155.	100	UND	SUCO DE FRUTAS 500 ML -. EMBALAGEM DE 500 ML – NÃO FERMENTADO E NÃO DILUÍDO, OBTIDO DA PARTE COMESTÍVEL DA FRUTA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS, SEM AROMA ARTIFICIAL, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, SABORES GOIABA, MARACUJÁ, UVA, PÊSSEGO O PRODUTO DEVE TER NO MÍNIMO 10% DA PRESENÇA DE SUCO DA FRUTA CONFORME SÓLIDOS SOLÚVEIS EM °BRIX, A 20°C PRECONIZADO PELO MAPA EMBALADO EM CAIXAS TETRAPAK OU VIDRO, COM VALIDADE DE 8 MESES NO MÍNIMO O PRODUTO DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO MAPA OU ÓRGÃO COMPETENTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MAGUARY / DAFRUTA.
156.	100	UND	SUCO DE GOIABA GARRAFA 1 LITRO -. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MAGUARY / DAFRUTA.
157.	100	UND	SUCO DE MANGA GARRAFA 1 LITRO -. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MAGUARY / DAFRUTA.
158.	100	UND	SUCO DE MARACUJÁ GARRAFA 1 LITRO -. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MAGUARY / DAFRUTA.
159.	100	UND	SUCO DE UVA GARRAFA 1 LITRO -. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MAGUARY / DAFRUTA.
160.	10	UND	TEMPERO COMPLETO 500 g -. CONTENDO EM CADA UNIDADE 500 g, MASSA DE ALHO COM SAL, CEBOLA, ÁGUA, SALSA, MANJERICÃO, CEBOLINHA, REALÇADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO) E ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO) SEM GLÚTEN COM MAIOR CONCENTRAÇÃO DE ALHO, COM ASPECTO UMEDECIDO EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE - SABOR-AMI / ARISCO.
161.	100	KG	TILÁPIA FILÉ DE TILÁPIA LIVRE DE PELE, CARTILAGENS, ESPINHOS. CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS FILÉS DEVEM APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES. APÓS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, MANTENDO-SE EM FILÉ E NÃO SE DESFAZENDO. A VARIAÇÃO DO PESO APÓS DESCONGELAMENTO PODE SER DE ATÉ 10%. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF OU SISP. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM LACRE QUE EVITE ABERTURA DURANTE SEU MANUSEIO, SEM GLACIAMENTO, CONTENDO O PESO DO PRODUTO IMPRESSO NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
162.	2000	KG	TOMATE KG -. GRAU MEDIDO DE AMADURECIMENTO BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICO DA VARIEDADE DEVE ESTAR FRESCO ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES PRODUTO DE ACORDO COM NTA 14.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



163.	250	PCT	TORRADA SEM GLÚTEN. SEM LEITE E SEM OVO CARACTERÍSTICAS. INTEGRA SABOR PRÓPRIO ISENTO DE LEITE, GLÚTEN E OVO.
164.	20	KG	TOUCINHO DE BARRIGA DE CARNE SUÍNA KG, PARA TORRESMO, PRODUZIDA E EMBALADA EM C. TOUCINHO DE BARRIGA DE CARNE SUÍNA KG, PARA TORRESMO, PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, NO RÓTULO DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL ÀS SEGUINTESS INFORMAÇÕES IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF EMBALAGEM CONTENDO ETIQUETA DE PESO.
165.	100	KG	UVA COM SEMENTE NACIONAL KG -. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS PLÁSTICOS SEM SOBREPOSIÇÃO DOS CACHOS, DE PRIMEIRA, FORMATO DO CACHO E BAGA UNIFORME, COLORAÇÃO VIVA DA FRUTA E DOS ENGAÇOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, AUSENTE DE PATOLÓGICAS FISIOLÓGICAS NA POLPA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS NA PELÍCULA DAS BAGAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE,
166.	400	PCT	UVA PASSAS. SEM SEMENTE, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE EMBALAGEM PLÁSTICA TERMOS-SELADA COM PESO DE 100 g. O PRODUTO DEVERÁ TER NA DATA DE ENTREGA, NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE AINDA POR VENCER. HSJT/SEMSA100.
167.	100	KG	UVA SEM SEMENTE NACIONAL KG -. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS PLÁSTICOS SEM SOBREPOSIÇÃO DOS CACHOS, DE PRIMEIRA, FORMATO DO CACHO E BAGA UNIFORME, COLORAÇÃO VIVA DA FRUTA E DOS ENGAÇOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, AUSENTE DE PATOLÓGICAS FISIOLÓGICAS NA POLPA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS NA PELÍCULA DAS BAGAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE,
168.	50	UND	VINAGRE PET 750 ml -. BRANCO OU TINTO, FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL E VINHO TINTO, RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO DE ÁL-COOL (90%) COM VINHO TINTO (10%), ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS EM MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS COM VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, ACONDICIONADOS EM FRASCO PLÁSTICO, COM TAMPA INVOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 750 ML, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O NAT-72 (DECRETO 12486, DE20/10/78) O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS CASTELO / TOSCANO / BELMONT.

Critérios Utilizados para Definição das Quantidades:

A quantidade de cada item foi estimada com base nos seguintes critérios:

- Número de beneficiários: Total de pessoas atendidas pelas instituições.
- Cardápio planejado: Elaboração de cardápio semanal/mensal por nutricionistas responsáveis, conforme necessidades nutricionais dos beneficiários.
- Frequência de consumo: Determinação da frequência com que cada alimento será utilizado (diariamente, semanalmente, etc.).
- Rendimento médio dos alimentos: Consideração das porções médias por pessoa.
- Estoque atual: Avaliação da disponibilidade em estoque para evitar desperdício ou escassez.
- Previsão de consumo com margem de segurança: Inclusão de uma margem para imprevistos, como aumento no número de atendidos ou perdas eventuais.
- Análise do histórico de consumo: Foram considerados os dados do último ano, extraídos dos relatórios de consumo e requisições internas.

As quantidades estimadas visam garantir o pleno atendimento da demanda sem comprometer a qualidade do serviço prestado, evitando desperdícios e otimizando os recursos públicos.



As informações foram baseadas em dados reais e atualizados, com acompanhamento técnico da nutricionista.

As quantidades propostas refletem de forma fiel o consumo real da instituição, baseando-se em dados históricos consistentes, com os devidos ajustes para assegurar o abastecimento contínuo e eficiente.

Essa metodologia evita tanto a escassez quanto o desperdício de alimentos, assegurando o uso racional dos recursos e a manutenção da qualidade no atendimento dos beneficiários.

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;

Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresas cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração.

A aquisição dos alimentos objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas, sendo identificadas as seguintes soluções no mercado:

SOLUÇÃO	DESCRIÇÃO
Aquisição direta por meio de licitação comum pregão	Processo tradicional para compras públicas, com edital específico e aquisição imediata. Requer planejamento para evitar desabastecimento e não é ideal para demandas variáveis.
Sistema de Registro de Preços SRP	Licitação para registrar preços e fornecedores por até 12 meses, permitindo aquisições conforme necessidade, por meio de adesão à ata. Ideal para consumo contínuo e parcelado.
Aquisição emergencial	Utilizada em situações de urgência e calamidade, com dispensa de licitação. Deve ser evitada, pois tem risco elevado de preços abusivos e fragilidade jurídica.
Chamamento público para agricultura familiar (PNAE)	Solução voltada à aquisição direta de alimentos da agricultura familiar, com base na Lei nº 11.947/2009. Atende parte da demanda, com limite percentual e critérios específicos.
Adesão a atas de registro de preços de outros entes (carona)	Possibilidade de aderir a atas de outros órgãos públicos. Exige compatibilidade de objeto e vantajosidade, mas não garante controle sobre especificações e prazos de entrega.
Convênios com entidades públicas ou consórcios	Parcerias com outros entes federativos para aquisição compartilhada. Demanda estrutura legal e técnica, e planejamento prévio conjunto.



ESCOLHA DA SOLUÇÃO MAIS ADEQUADA:

A solução escolhida para atender à demanda da Administração Municipal de Grão Mogol/MG é a adoção de pregão presencial com utilização do procedimento auxiliar de registro de preços para a aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios.

Essa escolha foi realizada com base em critérios técnicos, legais e de gestão pública, considerando especialmente a natureza da demanda, o perfil de consumo e os princípios da economicidade, eficiência e continuidade do serviço público.

A aplicação do pregão na forma presencial é justificável, uma vez que, o município possui menos de 20.000(vinte mil) habitantes, como prevê o inciso II do artigo 176 da Lei 14.133/2021, dispondo de prazo para cumprir a determinação expressa no §2º do artigo 17 do mesmo Diploma Legal.

A seguir, apresentam-se os principais fundamentos que justificam a escolha da solução:

- a) A necessidade de gêneros alimentícios não ocorre de forma pontual, mas sim de forma contínua, variando em função de fatores como calendário escolar, número de alunos matriculados, eventos institucionais e ações emergenciais.
- b) O Sistema de Registro de Preços permite que os itens sejam adquiridos conforme a real necessidade da Administração, sem a obrigatoriedade de aquisição imediata ou integral.
- c) A solução viabiliza a aquisição centralizada por meio de um único processo licitatório, permitindo que várias secretarias do município, além da Educação, possam requisitar os itens de forma coordenada, promovendo racionalização administrativa e economia de escala.
- d) Com o Sistema de Registro de Preços, evitam-se sucessivos processos licitatórios para itens semelhantes, reduzindo o custo administrativo e o tempo de tramitação. Isso resulta em maior agilidade na aquisição, sem comprometer a legalidade e a competitividade do processo.
- e) A adoção do SRP está prevista na Lei nº 14.133/2021, especialmente no art. 82, e também encontra respaldo no Decreto Federal nº 11.462/2023 e Decreto Municipal 310/2023, aplicado de forma subsidiária.
- f) Trata-se de instrumento legalmente reconhecido para contratações futuras e frequentes, como é o caso de gêneros alimentícios.
- g) O SRP permite que a Administração Municipal só execute a despesa quando houver disponibilidade orçamentária e real necessidade de consumo. Isso proporciona maior controle fiscal e evita o comprometimento antecipado de recursos públicos.
- h) A alimentação escolar e o fornecimento de gêneros alimentícios para ações sociais e de saúde são serviços essenciais. A escolha do SRP assegura a continuidade desses serviços sem interrupções, garantindo o atendimento à população com qualidade e regularidade.

Os serviços a serem contratados enquadram-se como bens comuns, como prevê o inciso XIII do artigo 6º da Lei 14.133/2021:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

.....



XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

Além disso, no contexto da administração pública, a contratação desses serviços é geralmente realizada por meio de licitação tradicional, utilizando o instrumento auxiliar de registro de preços, uma vez que, a execução se dará por demanda, não sendo possível precisar as quantidades exatas que serão utilizadas durante o ano.

O artigo 70 do Decreto Municipal 310/2023, prevê:

“Art. 70. O Sistema de Registro de Preços será adotado, em especial:

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;”

Outra vantagem quanto à formalização de registro de preços é a possibilidade de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, como prevê o artigo 84 da Lei 14.133/2021, desde que, comprovada a vantajosidade.

Além disso, em caso de esgotamento das quantidades antes do vencimento da Ata de Registro de Preços, poderá ocorrer a prorrogação antecipada, com a repetição das quantidades dos itens lançados na Ata de Registro de Preços, como abaixo transcrevemos:

“ENUNCIADO 17. A prorrogação da Ata de Registro de Preços admite a renovação das quantidades registradas, independentemente de previsão no edital ou na ata¹”.

O mesmo entendimento é apresentado pela Advogada da União, Dra. Lilian Barros de Oliveira Almeida:

“12. Voltando ao caso concreto em questão e à dúvida lançada pela Coordenação-Geral de Aquisição e Distribuição de Alimentos, questiona-se, então, se a prorrogação das atas de registro de preços mencionadas no item 2.1 da Nota Técnica nº 32/2024 (SEI 15929670) pressupõe a manutenção do quantitativo inicial, possibilitando a aquisição tão somente do que não foi adquirido no primeiro ano, ou permite replicar o quantitativo integral para o período da prorrogação.

13. Ora, certo é que o sistema de registro de preços, conforme argumenta Ricardo Marcondes², pressupõe uma convicção, fundada em critérios objetivos, de que se contratará o valor estimado no ano de vigência da ata. Então, se o Direito foi respeitado, ressalvadas situações excepcionais, a regra é que se contrate o total do quantitativo inicialmente previsto. Supor que a prorrogação exigiria manter o quantitativo inicial tem por efeito negar, regra geral, a possibilidade de prorrogação. Esta só se viabilizaria quando houvesse equívoco inicial da estimativa ou quando a estimativa fosse alterada por fatores supervenientes.

14. Nesse sentido, se o legislador autorizou a prorrogação por igual período, autorizou também a duplicação do quantitativo inicialmente previsto. Em outras palavras, permitiu estabelecer para o segundo ano igual quantitativo estabelecido para o primeiro ano. Logo, na presente situação concreta, a prorrogação das atas permitirá a aquisição, no ano seguinte, do quantitativo duplicado. A estimativa inicial, portanto, não pode se referir à prorrogação, mas tão somente ao que se pretende contratar no ano de vigência da ata. Em suma, a estimativa é anual. Se houver prorrogação da ata, ocorre a replicação da estimativa para o ano seguinte. (...)

¹ Instituto Nacional da Contratação Pública – INCP, aprovado por maioria qualificada.

² Cf. MARTINS, Ricardo Marcondes. Sistema de registro de preços à luz da Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos. Revista Brasileira de Infraestrutura -RBINF. Belo Horizonte, n. 22, 2022, p. 11- 72, especialmente p. 48.



19. A propósito, é importante registrar o posicionamento, sobre o tema em questão, da Coordenação-Geral Jurídica de Serviços sem Mão de Obra Exclusiva, desta Subconsultoria-Geral da União de Gestão Pública SCGP, no PARECER n. 00400/2024/CGSEM/SCGP/CGU/AGU, proferido no NUP 00693.000903/2024-15, in verbis:

16. O raciocínio é semelhante ao que ocorre na prorrogação dos contratos de serviços contínuos. Nessa hipótese, quando há a prorrogação do prazo de vigência, renovam-se os quantitativos dos serviços contratados. Entende-se que está havendo uma renovação do contrato, tanto no prazo quanto nos quantitativos. É onde a doutrina costuma apontar distinção entre renovação e prorrogação. (...)

17. Por essa linha, a vedação do art. 23 do Decreto nº 11.462, de 2023, não é óbice à renovação dos quantitativos da ata de registro de preços no momento da renovação para um novo período de vigência de um ano. Assim, da mesma forma como ocorre nos contratos de serviços contínuos, a renovação da relação firmada entre as partes não ocasiona acréscimo quantitativo ao objeto contratado, trata-se de uma "repetição" da relação original.³ – GRIFOS DO AUTOR

Temos ainda o enunciado nº 42 do Conselho da Justiça Federal:

“Enunciado 42 - No caso de prorrogação do prazo de vigência da ata de registro de preços, atendidas as condições previstas no art. 84 da Lei n. 14.133/2021, as quantidades registradas poderão ser renovadas, devendo o tema ser tratado na fase de planejamento da contratação e previsto no ato convocatório.”

O Advogado da União, Dr. Ronny Charles, se manifesta nesse sentido:

“Em suma, parece-nos que o legislador, ao se referir à prorrogação da Ata, optou pela possibilidade de renovação do instrumento, o que repercute na possibilidade de renovação dos quantitativos inicialmente previstos para o ciclo anual original.”⁴

Quanto à possibilidade de prorrogação da quantidade registrada, mesmo que antecipadamente, o Instituto Nacional da Contratação Pública - INCP, se manifestou no seguinte sentido:

“ENUNCIADO 18. Excepcionalmente, nos casos de esgotamento da quantidade registrada, será admitida a antecipação da prorrogação, pelo prazo máximo de doze meses, com a renovação das quantidades.⁵”

Em seu bojo, a Ata de Registro de Preços 013/2024, prevê:

“2. DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação de seu extrato, nos termos do art. 83 da Lei Federal nº 14.133/2021, podendo ser prorrogada, desde que comprovada a vantajosidade, como prevê o artigo 84 da Lei 14.133/2021. - GRIFAMOS.

Essa abordagem é mais adequada, uma vez que não é possível quantificar com precisão o consumo anual, permitindo à administração a flexibilidade necessária para contratar os serviços de acordo com as necessidades da Administração.

A solução escolhida e a ser adotada pela Administração é a única solução que atende plenamente às necessidades da Administração.

³ PARECER n. 00453/2024/CGAQ/SCGP/CGU/AGU

⁴ <https://ronnycharles.com.br/prorrogacao-da-ata-e-renovacao-dos-quantitativos-fixados-na-licitacao/>

⁵ Instituto Nacional da Contratação Pública – INCP, aprovado por maioria qualificada.



É fundamental ressaltar que a solução escolhida é o resultado de uma análise aprofundada das opções disponíveis no mercado, levando em consideração critérios de adequação à demanda local, qualidade, durabilidade, segurança e custo-benefício, o que justifica a sua seleção como a mais apropriada para atender às necessidades do município.

A solução proposta deve, portanto, ser considerada adequada e a mais vantajosa para a Administração Pública, cumprindo o disposto no Art. 11 da Lei 14.133/2021, que enfatiza a necessidade de assegurar a seleção da proposta mais vantajosa, assegurar a justa competição e evitar contratações com sobrepreço ou preços inexequíveis.

Por este motivo, fez-se a opção por formar um registro de preços, de acordo com as solicitações, por se demonstrar a alternativa mais viável e econômica, e assegurar o atendimento das demandas das Secretarias Municipais.

Por fim, destacamos que a escolha dessa solução valoriza os princípios constitucionais da igualdade, impessoalidade, eficiência e moralidade administrativa, ao proporcionar um processo transparente e justo.

Em suma, a realização da contratação mediante utilização da solução proposta, se apresenta como a opção mais adequada para solucionar o problema proposto, que traz benefícios técnicos, operacionais e econômicos, garantindo a qualidade dos serviços da Secretaria Municipal de Saúde.

Portanto, diante das alternativas disponíveis, como contratações diretas ou licitações avulsas a adoção do Sistema de Registro de Preços revela-se a solução mais adequada, estratégica e vantajosa para a Administração Pública, em consonância com o interesse público e os princípios constitucionais da eficiência, economicidade e legalidade.

Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

6.1 Metodologia da pesquisa

A estimativa do valor da contratação foi elaborada mediante pesquisa de preços em fontes compatíveis com o objeto, considerando os gêneros alimentícios, as especificações, as unidades de fornecimento e os quantitativos estimados para atendimento da demanda do Município de Grão Mogol/MG.

A pesquisa utilizou preços de contratações similares realizadas por órgãos públicos, atas de registro de preços e consultas em estabelecimentos comerciais e sítios eletrônicos especializados. Para cada item, foram selecionados produtos com características equivalentes quanto à composição, peso, volume, forma de apresentação e unidade de fornecimento.

Quando o produto pesquisado apresentava quantidade diferente daquela especificada no processo, foi aplicada regra de proporcionalidade. Esse procedimento foi utilizado, especialmente, na conversão entre quilogramas e gramas, bem como entre embalagens de pesos ou volumes distintos.



A conversão proporcional observou a seguinte fórmula:

Preço proporcional = preço da embalagem pesquisada ÷ quantidade contida na embalagem × quantidade exigida no item.

Assim, quando a pesquisa apresentava preço por quilograma e o item estava expresso em gramas, ou quando o preço pesquisado correspondia a embalagem com peso diferente, o valor foi convertido para a mesma unidade adotada na contratação.

Após a coleta, os valores foram analisados quanto à compatibilidade com as especificações e com os preços praticados no mercado. Os valores considerados incompatíveis, excessivamente elevados, inexequíveis ou referentes a produtos sem equivalência suficiente foram desconsiderados mediante justificativa técnica.

Para a definição do preço unitário estimado foi adotada a média aritmética dos preços válidos e representativos.

A média aritmética foi calculada mediante a seguinte fórmula:

Preço unitário estimado = soma dos preços válidos ÷ número de preços válidos.

A metodologia foi aplicada individualmente a cada item, respeitando a disponibilidade e a adequação das fontes consultadas.

6.2 Fontes consultadas

A pesquisa utilizou contratações públicas anteriores e consultas realizadas em estabelecimentos comerciais e sítios eletrônicos, de acordo com a disponibilidade de preços comparáveis para cada produto.

Foram utilizadas como fontes públicas as seguintes atas:

Ata nº 146/2025, Órgão: MUNICIPIO DE GRÃO MOGOL;
Ata nº 147/2025, Órgão: MUNICIPIO DE GRÃO MOGOL,
Ata nº 148/2025, Órgão: MUNICIPIO DE GRÃO MOGOL,
Ata nº 149/2025, Órgão: MUNICIPIO DE GRÃO MOGOL,
Ata nº 150/2025, Órgão: MUNICIPIO DE GRÃO MOGOL,
Ata nº 174/2025, Órgão: MUNICIPIO DE URUCANIA, Id contratação PNCP: [18316281000151-1-000138/2025](https://www.pncp.gov.br/contratacao/18316281000151-1-000138/2025)
Ata nº 175/2025, Órgão: MUNICIPIO DE URUCANIA, Id contratação PNCP: [18316281000151-1-000138/2025](https://www.pncp.gov.br/contratacao/18316281000151-1-000138/2025)
Ata nº 176/2025, Órgão: MUNICIPIO DE URUCANIA, Id contratação PNCP: [18316281000151-1-000138/2025](https://www.pncp.gov.br/contratacao/18316281000151-1-000138/2025)
Ata nº 103/2025; Órgão: MUNICIPIO DE PAULISTAS, Id contratação PNCP: [18307447000173-1-000069/2025](https://www.pncp.gov.br/contratacao/18307447000173-1-000069/2025)
Ata nº 171/2025; Órgão: MUNICIPIO DE MUTUM, Id contratação PNCP: [18348086000103-1-000060/2025](https://www.pncp.gov.br/contratacao/18348086000103-1-000060/2025)
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/adocante-liquido-stevia-adocyl-80ml-1963>
<https://mercado.carrefour.com.br/categoria/hortifruiti/frutas-frescas/abacate>
<https://www.amazon.com.br/Alimento-Nature-Naturalmente-Sem-Lactose/dp/B08GYPDV18>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/massa-para-lasanha-adria-500g-9141>
https://www.amazon.com.br/M-Dias-Adria-S%C3%AAmola-Lasanha/dp/B07QDWGYZ2/ref=sr_1_8?crid=1NEMDK6TR50XW&dib=eyJ2IjoiMSJ9.s655DHO6AmBPnHMIWhcFN41dUqpf4GGA7yqqaCtOOHE5xhFJo4ttmJIS-WckL9uR-dkd1RTNH48-0Bg9EV314Zd_2cY-3U6Tkek8mLBSHaiz55cWncMWGPfX2kxbXR_M-l8toB9sbyL12rGAW3ef3L_Tw0tz2Z1N0o-hGj8kUF908Bb5wKPImJFjQVW05KS-VOMAW_H3HT-jHnKRBEbRpq3vEK_m_wrvXkEit4e7RuNcr-gRS11FMD0Li7aTJOniI6K5bndsLb9xw9LOvMCqdg-jKf7bfNkTRkdOyHalAIM.RDp9N2jfBm_46_FSLUM2xmEbA3SUUlHGsEwaOdeN05w&dib_tag=se&keywords=massa+lasanha&qid=1785940025&prefix=massa+%2Caps%2C225&sr=8-8
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/pao-de-queijo-pre-assado-congelado-forno-de-minas-receita-caseira-400g-328830364>
https://www.amazon.com.br/Mistura-para-Queijo-Kisabor-Gramas/dp/B0BRTJCPB9/ref=sr_1_3?crid=2L7TZ866NQBf8&dib=eyJ2IjoiMSJ9.N2qxWWP43TSU8V0xi2htPtwTlzVwKxE2bqwZGaU2_2xu_pNcYBu2LVZBJO4grZxrsWxk-of4tiSwql3Bhlo5exOnf7Ei3kymGEZHd6JEBRCR7sfDYglyoR3Hj3t9R-ktlVji6d6-daYYADLY9J-UtefRpFMm-_yKYc_ABLAPd6Ap05iXbldkzDb4eQzUy2uIvCQs4a8ru2KEkVeg5q6-6Y3x9ntznNBFAsuuGuB0mlVKDiD6hHppBE4_KOYblyCJbroZJjvXON6LymSZin4MFBpiegG5S3Ln3SV5DmONfc.SViu49Q0ekAYhvYkPf7HNCb75Yw2kpBWrFcW26WWMRg&dib_tag=se&keywords=mistura+pao+de+queijo&qid=1785940239&prefix=mistura+%2Caps%2C234&sr=8-3
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/morango-congelado-de-marchi-pacote-102kg-324899808>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/palmito-pupunha-em-conserva-bonduelle-300g-5275>
https://www.amazon.com.br/Palmito-Pupunha-Tolete-Gentleman-300g/dp/B0H1JCRK5/ref=sr_1_1.sspa?_mk_pt_BR=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&crid=125VJNZFOS5NZ&dib=eyJ2IjoiMSJ9.GGmnZLVWob_tKf_v6LcD5iuul5bXZiYQ9ptHTLzgrsKZUpaxG8AuNqu3Mr4EOMmQ1mKVumsA7ioPvB0YSOILy7mLfIIjPg7BHaXwNq9BsUjQ4thxx_c2q-I7VNVVYjy_473yQfeVOU3m6dlvZEULrMycfuXhtcJms2G-dzN11WQ5BCF5liXaks6O4w4MrGoX-TLJZEJ6aBbFz5gq-UQm0O7qUGYM6wpQXQqMhRlj50jrFw5-



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



[5ywiz6m0llyCHzE7D7hUz8t9jm0omgY6HRECZrQL8nGDnKL4gnpmMWM.v2LcJc5gkDnk3zXgBeKje0kAxOW0UfDgtScw3mWSQgM&dib_tag=se&keywords=palmito&qid=1785941029&srefix=palmito%2Caps%2C348&sr=8-1-spons&sp_csd=d2lkZ2V0TmFtZT1zcF9hdGY&pssc=1](https://www.google.com/search?client=firefox-b-e&hs=773&sca_esv=dfc72c22119838cc&udm=28&fbs=ABfTbFVGaQeaqnsRPI5sOMG32Ksz6cz9h3eVUp5ML7qH5WsxvabC1UUZKx25rNd3fh5KR0bkVAfgeJwTi7UJZ5tRupE1_jibha7bwzm16EHYyL1BsfrXuhN1jXsEUZ1UUJdHBjlsuUzGLuRnqjwJhi_yLw9Fgp-7-wiK8I38elX-C8ZnddfatrWbRsVb7zOIVMt8xCPPy4MuzTS6lGBQ_UMIyKpNGfaw&q=PIPOCA+SAL+EMBALAGEM+COM+100+UND+DE+10+g,+FARDO+DE+PIPOCA+DE+SAL,+CONTENDO+100+UNIDADES+DE+10+g,+SEM+CONSERVANTES,+SEM+GL%C3%9ATEN,+EMBALAGEM+PL%C3%81STICA+AT%C3%93XICA+TRANSPARENTE+-+PRODUTO+SEMELHANTE,+EQUIVALENTE+OU+SUPERIOR+A+MARCA+ARITANA.&ved=1t:220175&ictx=111&biw=1280&bih=819&dpr=0.8)
https://www.google.com/search?client=firefox-b-e&hs=773&sca_esv=dfc72c22119838cc&udm=28&fbs=ABfTbFVGaQeaqnsRPI5sOMG32Ksz6cz9h3eVUp5ML7qH5WsxvabC1UUZKx25rNd3fh5KR0bkVAfgeJwTi7UJZ5tRupE1_jibha7bwzm16EHYyL1BsfrXuhN1jXsEUZ1UUJdHBjlsuUzGLuRnqjwJhi_yLw9Fgp-7-wiK8I38elX-C8ZnddfatrWbRsVb7zOIVMt8xCPPy4MuzTS6lGBQ_UMIyKpNGfaw&q=PIPOCA+SAL+EMBALAGEM+COM+100+UND+DE+10+g,+FARDO+DE+PIPOCA+DE+SAL,+CONTENDO+100+UNIDADES+DE+10+g,+SEM+CONSERVANTES,+SEM+GL%C3%9ATEN,+EMBALAGEM+PL%C3%81STICA+AT%C3%93XICA+TRANSPARENTE+-+PRODUTO+SEMELHANTE,+EQUIVALENTE+OU+SUPERIOR+A+MARCA+ARITANA.&ved=1t:220175&ictx=111&biw=1280&bih=819&dpr=0.8
https://www.carrefour.com.br/produto/acucar-uniao-refinado-1kg-326566891?gad_campaignid=17931135269&gad_source=1&gclid=EAlaIqObChMImZvYyviJlgMVmZlAB0T1gYnEAQYASABEGj44fD_BwE&utm_campaign=3p_performancemax_todos_os_produtos&utm_medium=sem&utm_source=google_pmax_3p
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/adocante-liquido-sucralose-zero-cal-100ml-6578?suggested=1>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/agua-mineral-sem-gas-carrefour-classic-1500ml-331168084>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/arroz-integral-longo-fino-tipo-1-tio-joao-1kg-10735>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/azeitona-verde-sem-caroco-carrefour-155g-4377>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/bacon-defumado-sadia-aprox-360g-4734080>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/biscoito-maria-panco-400g-323862640>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/biscoito-triunfo-salpet-100g-11011>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/biscoito-cream-cracker-sem-lactose-vegano-rancheiro-300g-7698087>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/biscoito-rosquinha-coco-mabel-pacote-500g-11424271>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/bombom-de-chocolate-branco-beijinho-arcor-bonobon-750g-310898915>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/caldo-maggi-galinha-tablete-57g-13370>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/cesta-basica-calvo-com-15-itens-4611>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/coxa-com-sobrecoca-de-frango-resfriada-carrefour-aproximadamente-600g-4735178>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/louro-folha-kitano-pacote-4g-5720>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/iogurte-polpa-de-morango-salada-de-frutas-maca-e-banana-nestle-ninho-540g-6-unidades-15909>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/linguica-de-calabresa-defumada-sadia-1kg-18471>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/macarrao-de-semola-com-ovos-espaguete-8-adria-500g-9146>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/linguica-fininha-de-pernil-suino-prieto-500g-6219374>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/macarrao-de-semola-com-ovos-sopa-de-letrinhas-adria-500g-9166>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/manteiga-com-sal-danone-extra-200g-322046905>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/bisnaguinha-panco-300g-175>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/queijo-parmesao-ralado-vigor-100g-6412>
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/file-de-tilapia-fresco-carrefour-500g-4795451>
https://www.bomsemgluten.com.br/torrada-sem-acucar-aminna?parceiro=7233&srlid=AfmBOoq03vpH_jXc65fqOaGoCx7jSDc5Njfp3ukT2AiTrfXFu4de4XuqA6A
<https://supermercado.bomdema.com.br/produto/toucinho-kg/>
<https://www.ekitprisonal.com.br/higiene/refresco-adocado-frutas-vermelhas-240g-vilma>
<https://www.carrefour.com.br/produto/bala-butter-toffees-arcor-leite-500g-313482236>
https://www.amazon.com.br/Butter-Toffees-Chocolate-Pacote-Arcor/dp/B08LM3TM2G/ref=sr_1_11?crid=EAU5CSYHR36&dib=eyJ2IjojMSJ9.q2fxzl5DrwYJCD_xP9cG8tQHuhAg41NpAq_62F1EDdIHATeq9htTJUuIFom1zicV1ABJdrytGPVct6aR4_KUKN9Xm33VT8-5aH1X5J9YGeKpItdrZDL-SGHSGEakp6cSTrkeAS3j3Zk5u3qgGTZzJ2PJKoJh4Acx6NhaYp1Ku9yeC5MJJwJVLB3JOZ2ufGWBZuodT1JXnlgHuJUXKt9oPzRbQ3x_F6u3GJOBeJc7-eFEu5gD7yHZGSihnoi6iPglXeNb17-NXVHUTzjHJ4lm-sNVScQMb3-Te-dNMGMEM.CdSDZdkzFR4kS2ws_7zTWLCBiqMZeVJ8b9W0tvJbBM&dib_tag=se&keywords=bala+butter+toffees&qid=1785953969&srefix=bala+bu%2Caps%2C215&sr=8-11
https://www.amazon.com.br/Corante-Comest%3%ADvel-L%3%ADquido-Aliment%3%ADcio-Recreativo/dp/B0GKGW2GKK/ref=sr_1_1?crid=1CS5WU1OL1OZR&dib=eyJ2IjojMSJ9.4aLstfMORfvoBJl_oW6tyyPikGv43vJPCPFt2lnh-dC9nYs-JvK6qsOSxI3NhA3c3LA4vP3mOH2XRB3luBZxROU3JbuicPZ7RIMRhBCtbdRV2psfwGFGqEEUIIBgnrly5bsYwk1Yqj_wdpc9e0g_CPCj_jlFLOY9Ghh4JhT-Nu3F-N6Zj7QVAlYrR6c0vYzS1AcpJ-SChwPUSVl8gPxSi5ks_zHPvhPln4eInoiorAQnSwoGKztOigHy4tDVqtxIDrzzOu9gQBQKljBwTIT0lphMPG3hHo0lms_tpKcE4.nrfju1H2Zmf57nhMpE0GCFSVL53VwZrl6d6jCGMzeQ&dib_tag=se&keywords=corante%2Bcomestivel&qid=1785954554&srefix=corante%2Bco%2Caps%2C209&sr=8-1&th=1
https://www.google.com/search?q=CORANTE+COMESTIVEL+LIQUIDO,+FRASCO+DE+10+ml,+CAIXA+COM+06+UNIDADES,+CORES%3A+AMARELO%2C+AZUL%2C+VERMELHO%2C+VERDE%2C+LARANJA%2C+ROSA.&sca_esv=2872aa23361dbd4c&biw=1280&bih=819&udm=28&ei=LH5zavbQLee1sQPvui5gAg&ved=0ahUKEwj2lpnAjlqWAXVnj5UCHT50DoAQ4dUDCCM&uact=5&oq=CORANTE+COMESTIVEL+LIQUIDO,+FRASCO+DE+10+ml,+CAIXA+COM+06+UNIDADES,+CORES%3A+AMARELO%2C+AZUL%2C+VERMELHO%2C+VERDE%2C+LARANJA%2C+ROSA.&gs_l=Elhnd3Mtd2l6LW1vZGVsZXNzLXNob3BwaW5nlnlDT1JBtIRFIENPTUVTVElWRUwgTEIRVUIETy4gRIJBU0NPIERFIDEwIG1sLiBDbQUiYQSBDT00gMDYgVU5JREFERVMuIENPUkVTOIBBTUFRSUxPLCBBWIVMLCBWRVJNRUxiTywVkvSREUsIExBUkFOSKEsIFJU0EuSlcWUIQKWIQKcAB4AZABAjBqAgGAgBgqEDMDC4xuAEDyAEA-AEB-AECmAIAoAIAqAIAmAoAZIHAKAHDLIHALgHAMIHAMgHAIAIAQ&sclick=gws-wiz-modeless-shopping
<https://www.amazon.com.br/Supra-Lactose-Original-Lata-300g/dp/B07BWMH95Y?source=ps-sl-shoppingads-lpcontext&ref=fplfs&pssc=1&smid=A1ZZFT5FULY4LN>
https://www.paguementos.com.br/leite-supra-soy-sem-lactose-300g/p?skuId=13972&srlid=AfmBOoq9mzB0fsjl_Hvz3wGrYDED1L8Is5TA35blhgCS6Ghu5yJuzVoAVqU
https://www.drogasil.com.br/adocante-liquido-linea-100-stevia-com-60ml-1305227.html?gad_source=1&gad_campaignid=20859759552&gclid=EAlaIqObChMIZPKuzYeKlgMV01FIAB2bbw6HEAQYAiABEGIE8PD_BwE
<https://mercado.carrefour.com.br/produto/macarrao-penne-dona-benta-com-ovos-500g-5038>
<https://www.superpaguementos.com.br/amendoim-yoki-branco->



[500g/p?googleshopping=1&srsltid=AfmBOoq7hkNCVcK3hsEYDpJiS04xzY0_wF7S_CJt7xV6F5ThG31JgZUy4kQ](https://www.google.com/shopping?hl=pt-br&as_ssrsrc=AfmBOoq7hkNCVcK3hsEYDpJiS04xzY0_wF7S_CJt7xV6F5ThG31JgZUy4kQ)

https://www.amazon.com.br/MAC-ADRIA-PENA-OVOS-500g/dp/B091FMF4CH/ref=sr_1_5?mk_pt_BR=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&crd=26ZFTRAXM378N&dib=eyJ2IjoiMSJ9-oLjrEeFyakhrg2K_HZekW4-xCYgcmr-7v-y4PGN3DwC_yL5xV-GjTJa1AebUKgj0J-hcLRQnidEc5SJeNhlsN6U7h-p2EQR8D3LtmPpD69pD_kstu-X1iu4mnxHr4pbEV4JaJvKXPug8ta2h88JVo07cSU3hBmLZYKmZzqhUjQYb3RR-julcCdXGMnZiesI2ImI8KAccAtAinGfh7dR3MCxK8RYWclQi9zL1RtLXAuQ290neEsbEtFRKbICQH20HcykbE4sRkIXvwtLiExSQWiglXiBxjBmjvOjxSfao.nmPZhK_hqss2CULjZYjgPTnOlFGBMvMJR14wU1otI1s&dib_tag=se&keywords=macarr%C3%A3o+pene&qid=1785939864&srprefix=macarrao+pane%2Caps%2C233&sr=8-5

6.3 Memória de cálculo

A memória de cálculo foi elaborada individualmente para cada item, mediante consolidação dos preços considerados válidos.

Para definição do preço unitário estimado, foi utilizada a seguinte fórmula:

Preço unitário estimado = (preço 1 + preço 2 + preço 3 + demais preços válidos) ÷ número de preços válidos.

Após a definição do preço unitário estimado, o valor total de cada item foi calculado da seguinte forma:

Valor estimado do item = quantidade estimada × preço unitário estimado.

O valor global da contratação corresponde à soma dos valores estimados de todos os itens:

Valor global estimado = soma dos valores totais dos itens pesquisados.

Quando a fonte apresentava embalagem ou unidade diferente, o preço foi previamente convertido para a unidade prevista na contratação. Somente após essa conversão o valor foi incluído no cálculo da média aritmética.

Nos produtos divididos entre parcela principal e parcela reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, deverá ser utilizado o mesmo preço unitário de referência, pois o desdobramento não modifica a especificação nem o valor de mercado do produto.

A planilha da memória de cálculo deverá demonstrar, para cada item:

- descrição do produto;
- unidade de fornecimento;
- quantidade estimada;
- preços coletados;
- identificação das fontes;
- conversão proporcional, quando necessária;
- preços desconsiderados e respectiva justificativa;
- média aritmética dos preços válidos;
- preço unitário estimado; e
- valor total estimado.

Os valores foram arredondados para duas casas decimais. As multiplicações, médias e somatórios deverão ser conferidos antes da aprovação definitiva do orçamento, evitando divergências entre a memória de cálculo, o mapa comparativo e os demais documentos da fase preparatória.

6.4 Valor estimado

Com base nas pesquisas realizadas, nas conversões proporcionais e na aplicação da média



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



aritmética dos preços considerados válidos, o valor global estimado da contratação corresponde a:

R\$ 3.142.241,47 (três milhões, cento e quarenta e dois mil, duzentos e quarenta e um reais e quarenta e sete centavos).

O valor estimado contempla os gêneros alimentícios pesquisados e os custos necessários ao fornecimento, incluindo tributos, encargos, embalagens, transporte, frete, carga, descarga e demais despesas inerentes à entrega dos produtos no Município de Grão Mogol/MG.

A estimativa foi elaborada com base nas condições de mercado verificadas no período das consultas e deverá ser atualizada caso ocorra alteração relevante das especificações, dos quantitativos ou dos preços antes da conclusão da fase preparatória.

Os itens que não estavam contemplados nas atas públicas foram pesquisados em fontes eletrônicas complementares, cujos documentos e endereços de consulta integram a memória de cálculo juntada aos autos.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UND	UNIT.	TOTAL
1.	ABACATE KG -. O FRUTO DEVE SER COLHIDO MADURO, O QUE É INDICADO QUANDO A MALHA DO FRUTO ESTIVER ABERTA FIRMES, SEM INJÚRIAS MECÂNICAS, QUEIMA DE SOL, PODRIDÕES, BROCAS E RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS	1000	KG	5,47	5465,00
2.	ABACAXI KG -. O FRUTO DEVE SER COLHIDO MADURO, O QUE É INDICADO QUANDO A MALHA DO FRUTO ESTIVER ABERTA FIRMES, SEM INJÚRIAS MECÂNICAS, QUEIMA DE SOL, PODRIDÕES, BROCAS E RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS.	3600	KG	10,03	36099,00
3.	ABOBORA JAPONESA. INTEGRA SEM SUJIDADE, MOFOS, LUMOSIDADE E SEM BROTAMENTOS, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ADOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA A LIMPA.	3200	KG	5,11	16336,00
4.	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO. COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO UNIDADE DE 1 kg COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA - PRODUTO SIMILAR, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA TODDY / NESCAU.	100	PCT	10,65	1065,00
5.	ACUCAR CRISTAL BRANCO PCT 01 kg -. BRANCO DE ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR - PACOTE 1K. 1ª QUALIDADE NÃO CONTEM GLÚTEN ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, COM TODAS AS INFORMACOES PERTINENTES AO PRODUTO, PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	100	PCT	4,70	470,00
6.	AÇUCAR CRISTAL BRANCO PCT 5 kg. DE ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR - NÃO CONTEM GLÚTEN ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, COM TODAS AS INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO, PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	2800	PCT	18,51	51835,00
7.	AÇUCAR REFINADO 1 kg. OBTIDO A PARTIR DO CALDO DA CANA DE ACUCAR COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERISTICOS E SABOR DOCE ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS EMBALAGEM PRIMÁRIA PLASTICA ATOXICA DEVIDAMENTE LACRADA COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA E SUAS CONDICÖES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 271/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED ADM DETERMINADOS PELA ANVISA.	150	PCT	7,68	1151,25
8.	ADOÇANTE 100 ml DIETETICO -. COMPOSTO DE ASPARTAME LIQUIDO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO NA, CADA UNIDADE CONTENDO 100 ml - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ZERO-CAL.	70	UND	7,83	548,10



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



9.	ADOÇANTE 60 ml DIETÉTICO -. COMPOSTO EXTRAÍDO DA PLANTA <i>STEVIA REBAUDIANA</i> . LÍQUIDO, 100% NATURAL. COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO NA, CADA UNIDADE CONTENDO 60 ML - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA LINEA.	100	UND	12,26	1225,50
10.	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO. CARACTERÍSTICAS: ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO À BASE DESUCRALOSE. EMBALAGEM: FRASCO DE POLIETILENO ATÓXICO, DE PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 75 ml. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	150	UND	10,58	1586,25
11.	ÁGUA MINERAL 1,5 LITROS -. A ÁGUA DEVERÁ SER NATURAL, POTÁVEL, SEM GÁS, GARRAFAS TIPO PET (POLIETILENO), TRANSPARENTE, RESISTENTES A IMPACTOS, DESCARTÁVEIS, EMBALADOS EM PLÁSTICOS E DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS RÓTULO CONTENDO A ORIGEM DA ÁGUA MINERAL COMO NOME DA FONTE, NATUREZA DA ÁGUA, LOCALIDADE, DATA E NÚMERO DE CONCESSÃO DA LAVRA, PRAZO DE VALIDADE.	100	UND	4,02	402,00
12.	ÁGUA MINERAL 20 l -. NATURAL, POTÁVEL, SEM GÁS, ACONDICIONADOS EM GARRAFÕES DE PROPRIEDADE DA FORNECEDORA, FABRICADOS EM POLIETILENO DE EXCELENTE QUALIDADE, RETORNÁVEIS, AZUISCLAROS, TRANSPARENTE, RESISTENTES A IMPACTOS, COM CAPACIDADE PARA 20 (VINTE) LITROS CADA E DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS RÓTULO CONTENDO DADOS DE ORIGEM DA ÁGUA MINERAL COMO NOME DA FONTE, NATUREZA DA ÁGUA, LOCALIDADE, DATA E NÚMERO DE CONCESSÃO DA LAVRA, PRAZO DE VALIDADE.	50	UND	17,61	880,25
13.	ÁGUA MINERAL 510 ml -. NATURAL, POTÁVEL, SEM GÁS, GARRAFAS TIPO PET (POLIETILENO, SUPER TRANSPARENTES, RESISTENTES A IMPACTOS, DESCARTÁVEIS, EMBALADOS EM PLÁSTICOS E DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS RÓTULO CONTENDO A ORIGEM DA ÁGUA MINERAL COMO NOME DA FONTE, NATUREZA DA ÁGUA, LOCALIDADE, DATA E NÚMERO DE CONCESSÃO DA LAVRA, PRAZO DE VALIDADE	1500	UND	1,53	2295,00
14.	ALFACE. CRESPA TIPO; EXTRA, DEVERÁ SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO ACEITAS PEÇAS MURCHAS, COM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. MOLHOS COM PESO MÉDIO DE APROX. 250 g.	100	MAÇO	5,08	508,00
15.	ALHO NACIONAL OU IMPORTADO. TAMANHO: MÉDIO, CLASSE A, SEM PARTES DETERIORADAS BULBO INTEIRO, FIRME E ÍNTECTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	1000	KG	27,90	27898,00
16.	AMENDOIM PACOTE 500 g. DESCASCADO TIPO GRÃO CRU DESCASCADO E CATADO TIPO ÚNICO EMBALAGEM POLIETILENO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	600	PCT	19,45	11667,00
17.	AMIDO DE MILHO 500 g -. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS UMIDADE MÁXIMA 14%P/P, ACIDEZ 2,5%P/P, MÍNIMO DE AMIDO 84%P/P E RESÍDUO MINERAL FIXO 0,2%P/P - EMBALAGEM DE 500 g EMBASAMENTO LEGAL DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE/ ANVISA.	300	PCT	6,21	1864,00
18.	ARROZ BRANCO PCT 5 kg TIPO 1 -. SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES E PESO LÍQUIDO O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SEPÉ / PALMARES.	3000	PCT	23,96	71870,00
19.	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 LONGO FINO SEM GLUTEN TIPO 1 INTEGRAL ISENTO DE SUJIDADES MATERIAIS ESTRANHOS E FUNGOS. EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS LIMPOS NÃO VIOLADOS RESISTENTES E TRANSPARENTES DE 1 KG. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE NO ATO DA ENTREGA A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE CONTANDO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO POR LOTE EM CADA ENTREGA DO PRODUTO EM CUMPRIMENTO A LEI N 9.972 DE 25/05/2000. DEVERÁ SER APRESENTADA FICHA TÉCNICA DO PRODUTO.	100	PCT	9,67	967,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



20.	AVEIA EM FLOCOS FINOS 1 kg. CONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1 kg. COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTA DE SUIDEADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA QUAKER.	2200	PCT	4,44	9760,67
21.	AZEITE DE OLIVA 500 ml, EXTRA VIRGEM. PURO SEM MISTURA, COM ACIDEZ ATÉ 0,8%, EMBALAGEM ESCURA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE IDEAL PARA CONSUMO - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS ANDORINHA / GALO.	50	UND	32,40	1620,17
22.	AZEITONA S/ CAROÇO SACHE 150 g. SEM CAROÇO, EM CONSERVA, EMBALAGEM SACHE ROTULADA SEGUNDO LEGISLAÇÃO VIGENTE, DECLARANDO MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, CONTEÚDO LÍQUIDO E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS PREDILECTA / LA-VIOLETERA.	50	UND	11,00	549,75
23.	BACON. TOUCINHO DEFUMADO (BACON), PRODUTO ELABORADO A PARTIR DA COSTELA SUINA (PARTE GORDA), CURADO E DEFUMADO, EMBALAGEM COM DIRETRIZES EXIGIDAS PELAS LEIS, DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, SELO DO SIF, DATA DE VALIDADE, EMPACOTADAS A VÁCUO - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS PERDIGÃO / SADIA / SEARA.	15	KG	34,75	521,18
24.	BALA DE GOMA. BALAS DE GOMA TIPO JUJUBA, SABORES SORTIDOS DE FRUTAS. CAIXA COM 30 TUBOS DE APROXIMADAMENTE 32 GRAMAS CADA UNIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	100	PCT	20,58	2057,50
25.	BALA MASTIGÁVEL SORTIDA PCT 500 g. À BASE AÇÚCAR, XAROPE DE GLUCOSE, GORDURA DE PALMA, AMIDO DE MILHO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, EMULSIFICANTES MONO E TRIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE E CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN, COM VALORES APROXIMADOS DE 18 g DE CARBOIDRATOS, 0g PROTEÍNAS, 0,6 g GORDURAS TOTAIS, 0,3 g GORDURAS SATURADAS, 0 g GORDURAS TRANS, 0 g DE FIBRA ALIMENTAR, 0 g DE SÓDIO EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, LAMINADO, TERMO-SOLDADO, RESISTENTE - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ERLAN.	100	PCT	9,07	907,00
26.	BALA MASTIGÁVEL, TIPO TOFFE, SABORES SORTIDOS. CAIXA COM 66 UNIDADES APROXIMADAMENTE 400 GRAMAS PESO APROXIMADO DE CADA UNIDADE 6 g. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.	100	PCT	23,74	2374,00
27.	BANANA PRATA KG-. TAMANHO REGULAR, PRODUTOS FRESCOS E COM GRAU DE MADURAÇÃO PRÓPRIO PARA CONSUMO DEVERÁ APRESENTAR ODORES AGRADÁVEIS, CONSISTÊNCIA FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM, SEM RACHADURAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS.	4000	KG	7,77	31080,00
28.	BATATA DOCE LAVADA -. DE 1ª QUALIDADE, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. COM TAMANHO UNIFORME, DEVENDO SER GRAUDAS. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA.	2000	KG	4,74	9480,00
29.	BATATA INGLESA – CARACTERÍSTICAS: EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS E SEM FERIMENTOS E SEM DEFEITOS, CASCA LISA E COM BRILHO, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TERRA ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETE E SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PESO MÉDIO POR UNIDADE 140 G. VARIAÇÃO TOTAL ENTRE MAIOR E MENOR FRUTOS DE ATÉ 15%. DISTRIBUIÇÃO: DEVERÁ OCORRER EM KG.	3000	kg	8,47	25422,00
30.	BATATA PALHA 150 g -. COM COR, ODORES E SABOR CARACTERÍSTICOS, CROCANTE, ISENTA DE GORDURA TRANS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VISCONTI / YOKI.	100	PCT	5,22	522,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



31.	BEBIDA LACTEA DE CHOCOLATE 200 ml -. COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SAL, LEITE EM PÓ DESNATADO, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE, LECITINA DE SOJA - PRODUTO SIMILAR, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA TODDY / NESCAU.	100	UND	1,58	157,50
32.	BETERRABA-. INTEGRA SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE E SEM BROTAMENTOS, BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICA DA VARIEDADE DEVE ESTAR FRESCO, ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES NA CASCA A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, DEVERÁ TER PESO UNITÁRIO ENTRE 130 E 350 G E DIÂMETRO ENTRE 06 E 11 EM APROXIMADAMENTE, NÃO DEVE APRESENTAR DEFEITOS COMO, PODRIDÃO, ESTAR PASSADO, MURCHO E COM FERIMENTOS GRAVES, NÃO DEVERÁ SER ENTREGUE COM FOLHAS E RAMOS.	1000	KG	4,97	4966,67
33.	BISCOITO CREAM CRACKER 400 g. BISCOITO AGUA E SAL (TIPO CREAM CRACKER) CONSTITUÍDO BASICAMENTE POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS COM COR CARACTERÍSTICA E TEXTURA CROCANTE, LEVEMENTE SALGADO, SEM SABOR DE RANÇO, ISENTO DE GORDURAS TRANS EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM TIPO FLOW PACK VEDADO HERMETICAMENTE, ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO DEVIDAMENTE FECHADA COM FITA ADESIVA, CONTENDO ATÉ 06 (SEIS) QUILOS VALIDADE PRAZO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO – OS BISCOITOS DEVERÃO ESTAR ÍNTEGROS.	900	PCT	5,65	5085,00
34.	BISCOITO DOCE TIPO MARIA PCT 400 g. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, ESTABILIZANTE LECTINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO), SAL, METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, PROTEINASE, VITAMINAS (B1, B2, B6, E PP). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO. O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MABEL / AYMORÉ.	400	PCT	6,74	2696,00
35.	BISCOITO MAIZENA PCT 400 g. OS BISCOITOS OU BOLACHAS DEVERÃO SER FABRICADA: A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PREFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDOS, QUEIMADOS DE CARACTERES ORGANOLÉTICOS ANORMAIS, O ROTULO DE CONSTAR A DENOMINAÇÃO BISCOITO OU BOLACHA, SEGUINDO SUA CLASSIFICAÇÃO OU SIMPLEMENTE A DENOMINAÇÃO CONSAGRADA, ASPECTO, MASSA TORRADA/ COR, CHEIRO E SABOR, PRÓPRIO, COM DATA DE VALIDADE SUPERIOR A 10 MESES, EMBALAGEM DE 400 GRAMAS.	700	PCT	5,47	3829,00
36.	BISCOITO SALGADO TIPO SALPET 200 g. OS BISCOITOS OU BOLACHAS DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PREFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDOS, QUEIMADOS DE CARACTERES ORGANOLÉTICOS ANORMAIS, O ROTULO DE CONSTAR A DENOMINAÇÃO BISCOITO OU BOLACHA, SEGUINDO SUA CLASSIFICAÇÃO OU SIMPLEMENTE A DENOMINAÇÃO CONSAGRADA, ASPECTO, MASSA TORRADA/ COR, CHEIRO E SABOR, PRÓPRIO, COM DATA DE VALIDADE SUPERIOR A 10 MESES, EMBALAGEM DE 200 GRAMAS.	50	PCT	3,64	182,00
37.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE 400 g. CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS, CROCANTES E COM SABOR PRÓPRIO. PORÇÃO DE 30G ATÉ 5,5G DE GORDURA TOTAL, ATÉ 2,7G DE GORDURA SATURADA, SEM GORDURA TRANS, ATÉ 109MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, TRANSPARENTES, RESISTENTES, COM PESO MÁXIMO DE 400 g. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	100	PCT	6,18	618,33



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



38.	BISCOITO ZERO LACTOSE PCT 400 g. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, ESTABILIZANTE LECTINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO), SAL, METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, PROTEINASE, VITAMINAS (B1, B2, B6, E PP). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, AVEIA, SOJA E CENTEIO. O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO, NO MOMENTO DA ENTREGA, NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 2/3 DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE IMPRESSA NA EMBALAGEM - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MABEL / AYMORÉ.	300	PCT	8,67	2601,00
39.	BOLACHA AGUA E SAL CX 1,5 kg. CONSTITUÍDO BASICAMENTE POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AMIDO, SAL, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS COM COR CARACTERÍSTICA E TEXTURA CROCANTE, LEVEMENTE SALGADO, SEM SABOR DE RANÇO, ISENTO DE GORDURAS TRANS EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EMBALADO EM EMBALAGEM TIPO FLOW PACK VEDADO HERMETICAMENTE, ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO DEVIDAMENTE FECHADA COM FITA ADESIVA, CONTENDO ATÉ 06 (SEIS) QUILOS VALIDADE PRAZO MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA ENTREGA DO PRODUTO – OS BISCOITOS DEVERÃO ESTAR ÍNTEGROS - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS CAIUBI / AYMORÉ.	20	CX	22,93	458,67
40.	BOLACHA DE COCO 400 g. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 400 GRAMAS ISENTA DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, EMBALAGENS PLÁSTICAS PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS AYMORÉ / MABEL.	30	PCT	6,77	203,10
41.	BOLACHA RECHEADA- BISCOITO DOCE COM RECHEIO SABORES. BOLACHA RECHEADA- BISCOITO DOCE; COM RECHEIO SABORES DIVERSOS (BAUNILHA, CHOCOLATE, DOCE DE LEITE, MORANGO E OUTROS); COM FORMATO REDONDO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, RECHEIO SABOR BAUNILHA (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FÉCULA DE MANDIOCA, ESSÊNCIA DE BAUNILHA, SAL REFINADO, AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), RECHEIO SABOR CHOCOLATE (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FÉCULA DE MANDIOCA, CACAU EM PÓ ALCALINO, SAL REFINADO, AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), RECHEIO SABOR DOCE DE LEITE (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, DOCE DE LEITE, LEITE EM PÓ, SAL REFINADO, AROMATIZANTE E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), OU RECHEIO SABOR MORANGO OU FRUTA (PREPARAÇÃO DE FRUTA PARA RECHEIO: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FLOCOS DE MORANGO, SAL REFINADO, AROMATIZANTE, CORANTE NATURAL CARMIM COCHONILHA, ACIDULANTE ÁCIDO CITRÍCO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ ALCALINO, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL REFINADO, CORANTE CARAMELO I, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM 130 G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 45 DIAS DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	150	PCT	5,45	817,50
42.	BOMBOM 1 kg. SORTIDOS. COM RECHEIO ENVOLVIDO POR UMA CAMADA BISCOITO WAFER E COBERTO COM CAMADA DE CHOCOLATE AO LEITE INGREDIENTES AÇÚCAR, ÓLEO DE SOJA, FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CASTANHA DE CAJU, SORO DE LEITE EM PÓ INTEGRAL, FLOCOS DE ARROZ, GORDURA VEGETAL, GEMA DE OVO EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 50 (CINQUENTA) UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 20 g.	200	PCT	48,95	9789,00
43.	CACAU EM PÓ- CHOCOLATE EM PÓ 100% DE CACAU-CHOCOLATE EM PÓ. CACAU EM PÓ- CHOCOLATE EM PÓ 100% DE CACAU - EMBALAGEM DE 200 g - CHOCOLATE EM PÓ, COM O MÍNIMO DE 100% DE CACAU, EMBALAGEM CONTENDO 200 g.	650	PCT	32,45	21092,50
44.	CAFÉ MOÍDO PCT 250 g. CLASSE A, SAFRA ATUAL, TRADICIONAL, TORRADO E MOÍDO A MARCA DEVE POSSUIR CERTIFICADO DO PQC – PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ, DA ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ, EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA IGUAL OU SUPERIOR A 4,5 PONTOS, NUMA ESCALA SENSORIAL DE 0 A 10 EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL PACOTE 250 GRAMAS PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS LETÍCIA / GEMA DE MINAS / TRES CORAÇÕES	7000	PCT	13,28	92960,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



45.	CAFE MOIDO PCT 500 g. CLASSE A, SAFRA ATUAL, TRADICIONAL, TORRADO E MOÍDO A MARCA DEVE POSSUIR CERTIFICADO DO PQC – PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ, DA ABIC, EM PLENA VALIDADE, OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ, EMITIDO POR LABORATÓRIO ESPECIALIZADO, COM NOTA IGUAL OU SUPERIOR A 4,5 PONTOS, NUMA ESCALA SENSORIAL DE 0 A 10 EMBALADO A VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL PACOTE 500 GRAMAS PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 9 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA PELO FORNECEDOR, COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO DA EMBALAGEM - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS LETÍCIA / GEMA DE MINAS / TRES CORAÇÕES	5000	PCT	26,85	134225,00
46.	CALDO DE GALINHA / CARNE 57 g-. EMBALAGEM DE 57 g - COM 6 TABLETES, PRODUTO COM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO CONTENDO DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS KNORR / MAGGI	50	CX	2,67	133,50
47.	CANELA EM PÓ. PÓ FINO HOMOGÊNEO OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS GRÃOS SÃOS E LIMPOS DE COLORAÇÃO PARDOS AMARELADOS OU MARRONS CLARO COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICOS E SABOR PRÓPRIOS LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 276/05 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. UNIDADE CONTENDO 30 g CADA UNIDADE.	150	UND	6,61	990,75
48.	CANJIQUELHA DE MILHO, AMARELA 500 g. CARACTERÍSTICAS ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, SEM GLÚTEN EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS, RESISTENTES, TRANSPARENTES, DE 500G ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE VALIDADE MÍNIMA 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	200	PCT	3,08	616,67
49.	CARNE BOVINA DE SEGUNDA KG- (MOIDA), TIPO ACÉM, SEM OSSO, CONGELADA, NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, EMBALAGEM DE PLÁSTICA A VÁCUO ORIGINAL, PESANDO 01 KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS DE ACORDO AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N304 DE 22/04/96 E N145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	4800	KG	33,23	159480,00
50.	CARNE BOVINA DE SEGUNDA KG -. (PEDAÇOS PARA COZINHAR) EMBALAGEM DE 01 KG RESFRIADA, TIPO ACÉM OU PALETA, FRALDINHA, COXÃO DURO OU MÚSCULO, EMBALAGENS PLÁSTICAS A VÁCUO ORIGINAL, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS DE ACORDO AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N304 DE 22/04/96 E N145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	4500	KG	36,55	164475,00
51.	CARNE BOVINA DE SEGUNDA KG -. RESFRIADA, TIPO ACÉM, FRALDINHA, COXÃO DURO OU MÚSCULO, EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO ORIGINAL, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	2000	KG	31,73	63466,67
52.	CARNE BOVINA PRIMEIRA KG -. RESFRIADA, TIPO ALCATRA, PATINHO, CONTRAFILÉ OU COXÃO MOLE, EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO ORIGINAL, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, RESOLUÇÃO DA ANVISA Nº105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	600	KG	42,87	25722,00
53.	CARNE DE PORCO KG -. RESFRIADA COM PACOTE DE KG, LIMP (SEM APAROS OU NERVURAS QUE COMPROMETAM O SEU PADRÃO DE QUALIDADE E IDENTIFICAÇÃO). EMBALADAS EM SACO DE POLIETILENO ADEQUADO PARA TAL FUNÇÃO, TRANSPARENTE, DESCARTÁVEL, RESISTENTE AO MANUSEIO. CADA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER RÓTULO DE IDENTIFICAÇÃO, COM TIPO DE CORTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VALIDADE.	2000	KG	25,50	51000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



54.	CEBOLA BRANCA -. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECANIZA QUE AFETE SUA APARÊNCIA.	200	KG	4,46	891,20
55.	CENOURA-. ÍNTEGRA, SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE SEM BROTEAMENTO DE 1ª QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DE COLHEITA RECENTE, DEVERA TER FORMATO COMIGO OU CILÍNDRICO, COM COLORAÇÃO POUCO EVIDENTE, COLORAÇÃO DA CASCA ALARANJADO CLARA OU ESCURA, ÁPICE ARREDONDADO OU APONTADO, TEXTURA DA CASCA LISA A LEVEMENTE RUGOSA, DEVERÃO SER DE PORTE MÉDIO, COM PESO UNITÁRIO, NÃO DEVE SER ENTREGUE COM FOLHAS E RAMOS NÃO DEVE TER PODRIDÃO, COLORAÇÃO ESVERDEADA, DANOS POR PRAGAS ESTAR MURCHA, OMBRO VERDE OU ROXO, FERIMENTOS GRAVES, LENHOSO E COM DEFORMAÇÕES GRAVES.	2000	KG	3,83	7656,00
56.	CESTA BÁSICA -. CONTENDO; 01 PCT DE AÇUCAR 05 kg, 02 PCT ARROZ 05 kg, 02 PCT CAFÉ MOIDO 250 g, 02 PCT FEIJÃO 01 kg, 02 PCT MACARRÃO 01 kg, 03 OLEO DE SOJA 900 ml, 01 PCT TRIGO 01 kg, 01 PCT SAL DE COZINHA 1 kg - TODOS OS PRODUTOS DISCRIMINADOS NESTA CESTA BÁSICA DEVERÃO SER EM CONFORMIDADE COM AS MARCAS E CONDIÇÕES ESPECIFICADAS EM CADA ITEM A PARTE CONSTANTE DESTA LICITAÇÃO.	5000	UND	215,36	1076800,00
57.	CHA COM 10 SAQUINHOS SABORES VARIADOS -. COMPOSTO DE FOLHAS E RAMOS ISENTOS DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS EMBALAGEM PRIMÁRIA SACHE INDIVIDUAL EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPEL CARTÃO COM VALIDADE MÍNIMA DE 14 MESES NA DATA DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 267/05, RDC 277/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM DETERMINADOS PELA ANVISA - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS DR. OETKER / CHÁ LEÃO.	300	UND	6,13	1837,50
58.	CHUCHU KG-. ÍNTEGRA, SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE SEM BROTEAMENTO DE 1ª QUALIDADE, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DE COLHEITA RECENTE.	1100	KG	4,09	4499,00
59.	COCO RALADO 100 g. CARACTERÍSTICAS POLPA DE COCO RALADO, PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃ, LIMPA, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, SEM GLÚTEN EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTES, COM CAPACIDADE DE 100G ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	500	PCT	4,64	2320,00
60.	CORANTE COMESTÍVEL LÍQUIDO. FRASCO DE 10 ml. CAIXA COM 06 UNIDADES. CORES: AMARELO, AZUL, VERMELHO, VERDE, LARANJA, ROSA.	3	CX	31,57	94,71
61.	CORANTE PCT 500 g. CORANTE / COLORÍFICO DE URUCUM BAIXO TEOR DE FUBÁ ISENTOS DE SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE NÃO VIOLADA, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM DE 500 g.	500	PCT	9,04	4518,33
62.	COUVE MACO -. LIMPOS E DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO E TURGESCÊNCIA (INCHAÇO), INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS.	400	MAÇO	3,69	1474,00
63.	COXA DE FRANGO KG -. CONGELADO COM OSSO SEM TEMPERO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA E COR CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO E CARNE TENRA FORNECER EMBALAGEM ORIGINAL (DO FRIGORÍFICO DE PROCEDÊNCIA DO PRODUTO) COM ATÉ 2 kg, CONTENDO TODOS OS DADOS EXIGIDOS, COMO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, QUADRO DE VALORES NUTRICIONAIS, ETC O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO SIF OU SIE E SER TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 50C (GRAUS CELSIUS), EM RECIPIENTE ISOTÉRMICO.	800	KG	12,45	9960,00
64.	COXA E SOBRECOXA KG. CONGELADA COM OSSO SEM TEMPERO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA E COR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO E CARNE TENRA FORNECER EMBALAGEM ORIGINAL (DO FRIGORÍFICO DE PROCEDÊNCIA DO PRODUTO) COM DOIS KG. CONTENDO TODOS OS DADOS EXIGIDOS, COMO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, QUADRO DE VALORES NUTRICIONAIS, ETC. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO SIF OU SIE E SER TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 50 C(GRAUS CELSIUS). EM RECIPIENTE ISOTÉRMICO.	1500	KG	12,43	18637,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



65.	CREME DE LEITE- 200 g. CADA UNIDADE PESANDO 200 g, LEITE UHT, TETRA PACK, COM NO MÁXIMO 20% DE GORDURA E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 120 DIAS - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS ITAMBÉ / NESTLÉ.	150	UND	3,53	529,50
66.	EXTRATO DE TOMATE SACHE 190 g -. PRODUTO COM EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO COMO DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ELEFANTE / FUGINI	100	UND	3,99	399,00
67.	EXTRATO DE TOMATE SACHE 340 g -. PRODUTO COM EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO COMO DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ELEFANTE / FUGINI	150	UND	7,15	1071,75
68.	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 32 DO DECRETO ESTADUAL 12486 DE 20/10/78 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 6 MESES NÃO DEVEM ESTAR ESTUFADOS NÃO DEVEM CONTER PERFURAÇÕES PRINCIPALMENTE NAS COSTURAS NÃO DEVEM SOLTAR AR COM CHEIRO AZEDO OU PODRE, QUANDO ABERTOS NÃO DEVEM APRESENTAR MANCHAS ESCURAS E FERRUGEM, NA PARTE INTERNA SACHE 150 g.	1500	UND	3,15	4725,00
69.	FARINHA DE MANDIOCA PCT 1 KG, FARINHA DE MANDIOCA PCT 1 kg -. SECA, FINA, BRANCA, TORRADA TIPO 1 EMBALAGEM EM POLIETILENO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	1000	PCT	5,69	5685,00
70.	FARINHA DE MILHO AMARELA PCT 500 g. PRODUTOS OBTIDOS PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, PREVIAMENTE MACERADO SOCADO E PENEIRADO, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃOS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS EMBALAGEM DE 500GR - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA SINHA.	1000	PCT	3,25	3246,67
71.	FARINHA DE ROSCA PCT 01 kg -. LIVRE DE SUJIDADES, MOFOS OU FERMENTAÇÕES. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE DE 1 kg, CONTENDO INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO COMO DATA DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	50	PCT	11,33	566,50
72.	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO PCT 1 kg -. CLASSIFICAÇÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARAPREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS RENDIMENTO SATISFATÓRIO NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS, IMPUREZAS OU PARASITOS EMBALAGEM INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 30 DIAS VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS DONA BENTA / VILMA.	2000	PCT	5,16	10313,33
73.	FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO PCT 1 kg -. CLASSIFICAÇÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL PARA PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS RENDIMENTO SATISFATÓRIO NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS, IMPUREZAS OU PARASITAS EMBALAGEM INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 30 DIAS VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS DONA BENTA / VILMA.	1600	PCT	4,88	7804,00
74.	FECULA DE MANDIOCA OU POLVILHO DOCE KG. EM PÓ FINO, BRANCO, SEM CHEIRO E SEM SABOR, OBTIDO DA RAIZ DA MANDIOCA DEVIDAMENTE LIMPAS, DESCASCADAS, TRITURADAS, DESINTEGRADAS, PURIFICADAS, PENEIRADAS, CENTRIFUGADAS, CONCENTRADAS, DESIDRATADAS E SECADAS, SEM GLÚTEN A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 5 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	2200	PCT	6,28	13805,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



75.	FEIJÃO CARIOCA 1-. CARIOQUINHA, TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, NOVOS, E SÁDIOS ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, UMIDADE, E MISTURAS DE OUTRAS VARIEDADES OU ESPÉCIES EMBALAGEM DE 1 KG.	2000	PCT	6,02	12033,33
76.	FEIJAO PRETO EMBALAGEM DE 1 kg. TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, NOVOS, PRETOS E SÁDIOS ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS, UMIDADE, E MISTURAS DE OUTRAS VARIEDADES OU ESPÉCIES APRESENTANDO LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	1000	PCT	5,78	5775,00
77.	FEIJAO ROSINHA. GRÃOS INTEIROS, SÃOS E ISENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÃO E GRÃOS, DE MATERIAL TERROSO E SUJIDADES. EMBALAGEM CONTENDO DADOS DO PRODUTO IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO EMBALAGEM 1 KG.	600	PCT	8,23	4935,00
78.	FERMENTO BIOLOGICO 500 g. -. EM PÓ, SECO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	300	UND	26,25	7875,00
79.	FERMENTO QUIMICO 100 g. -. CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU DA SAÚDE E ATENDER A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS.	500	UND	4,68	2340,00
80.	FILE DE PEITO FRANGO -. FILÉ DE PEITO DE FRANGO, CONGELADO, NÃO TEMPERADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, 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 EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 3 MESES A PARTIR DA ENTREGA. EMBALAGEM 1 kg.	3000	PCT	21,38	64125,00
81.	FOLHA DE LOURO EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPECIES VEGETAIS GEUINOS, FOLHAS SÁS. LIPAS E SECAS DE COLORAÇÃO PARDACENTA, COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO.	90	PCT	4,17	375,30
82.	FRANGO DE GRANJA CONGELADO KG -. CONGELADO HÁ MENOS DE TRÊS MESES, EMBALADO EM PACOTES INDIVIDUAIS, COM TAMANHO MÉDIO DE 1,5 KG CADA, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO, CARIMBO E SIF, COM ALVARÁ SANITÁRIO ATUALIZADO, NA EMBALAGEM DEVEM ESTAR IMPRESSAS AS SEGUINTE INFORMações DE FORMA LEGÍVEL SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA DE VALIDADE E ESPECIFICAÇÃO DE PESO O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO O TRANSPORTE DEVE SER FEITO EM CAIXAS TÉRMICAS PRÓPRIAS PARA ESTE FIM.	100	KG	10,78	1077,50
83.	FUBA DE MILHO 1 KG -. REFINADO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 34 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E RESOLUÇÃO N 38 FNDE OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO NÃO DEVERÁ ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E LARVAS UMIDADE MÁXIMA DE 15% P/P E NO MÍNIMO DE 7% P/P DE PROTÍDEOS O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, INDELEVE, ATÓXICA, RESISTENTE, TERMO SOLDADA, DE ATÉ 01 KG EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO COMO DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DO LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM, VALIDADE DE 06 MESES APÓS DATA DE FABRICAÇÃO - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA SINHA.	1000	PCT	3,40	3400,00
84.	GELATINA CX 20 g -. PÓ PARA PREPARO DE GELATINA CONTENDO GELATINA EM PÓ E AÇÚCAR, COLORIDO ARTIFICIALMENTE A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE (DINAL), FICHA TÉCNICA EMITIDA E ASSINADA PELO FABRICANTE O PRODUTO DEVERÁ ESTAR E ACORDO COM A NTA - 70 DO DECRETO ESTADUAL Nº12786 DE 20/10/1978 A EMBALAGEM DEVERÁ SER ATÓXICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ROYAL.	100	UND	2,05	204,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



85.	GOIABA DE PRIMEIRA -. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS, TAMANHAS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE.	450	KG	9,07	4082,40
86.	IOGURTE BANDEJA 540 g -. SABORES VARIADOS BANDEJA COM 6 UNIDADES, CADA UNIDADE PESANDO 90G TOTALIZANDO 540G, - INGREDIENTES LEITE INTEGRAL, LEITE EM PÓ, FERMENTOS LÁCTEOS, FRUTAS NATURAIS SEM PEDAÇOS DE FRUTAS APRESENTAÇÃO EM BANDEJA DE POLIESTIRENO, ROTULADOS EM PAPEL, COM TAMPA DE ALUMÍNIO IMPRESSA PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO NORMAS DE PRODUÇÃO E EMBALAGEM QUE SIGAM AS ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR ÀS MARCAS ITAMBÉ, VIGOR, DANONE.	50	BANDEJ	6,67	333,50
87.	LARANJA KG-. TIPO PERA RIO -. IN NATURA, 1ª QUALIDADE - PESO MÉDIO 200G, CASCA LISA LIVRE DE FUNGOS DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DE COLHEITA RECENTE.	3700	KG	4,79	17737,80
88.	LEITE CONDENSADO 395GRS -. LATA OU TETRA PACK, CONTENDO LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE CONCENTRADO DE CONSISTENCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGENIA, ACONDICIONADA EM RECIPIENTE APROPRIADO, COM PESO LIQUIDO DE 395 g - PRODUTO SEMELHANTE OOU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS CAMPONESA / ITAMBÉ / MOÇA.	150	UND	6,75	1012,50
89.	LEITE DE COCO TRADICIONAL 200 ml -. PROCEDENTE DE FRUTOS SÃOS E MADUROS, NATURAL E CONCENTRADO ISENTA DE SUJIDADE, PARASITAS E LARVAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALAGEM ACONDICIONADO EM GARRAFA DE VIDRO OU PET, CONTENDO A MARCA DO PRODUTO, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MENINA / SOCCOCO.	50	UND	4,32	216,00
90.	LEITE DE SOJA DE 1 LITRO -. INTEGRAL, EMBALAGEM LONGA VIDA (TETRAPACK - FRASCO), CONTENDO 1000 ML A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ADES.	200	UND	16,45	3290,00
91.	LEITE EM PÓ DESNATADO INSTANTÂNEO. TIPO RICO EM VITAMINAS A E D, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS, EMBALAGEM 400 g, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DEZ (10) MESES (CONFERIDO A PARTIR DO ATO DA ENTREGA).	2500	UND	21,08	52687,50
92.	LEITE EM PO INTEGRAL EMBALAGEM DE 1 kg -. INTEGRAL, INSTANTÂNEO, DE ORIGEM ANIMAL, COM TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 26%, ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 8 VITAMINAS E MINERAIS ISENTO DE GORDURAS TRANS EMBALADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA COM 1 kg NO SEU RÓTULO DEVERÁ TER INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, TABELA NUTRICIONAL COM IDENTIFICAÇÃO DA PORÇÃO, MODO DE PREPARO, RENDIMENTO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE VALIDADE MÍNIMA NA DATA DE ENTREGA DE 6 MESES - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS NINHO / ITAMBÉ.	5000	PCT	31,37	156866,67
93.	LEITE EM PO INTEGRAL SEM LACTOSE. LEITE EM PO INTEGRAL SEM LACTOSE EMBALAGEM DE 1 kg INSTANTANEO, INSTANTANEO, COM LECITINA, ENZIMA LACTASE, PRAZO DE VALIDADE E EMBALAGEM DE 1 kg. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTERIO DA SAUDE. PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS NINHO / ITAMBÉ.	1000	PCT	65,68	65675,00
94.	LEITE EM PO SOJA EMBALAGEM METALIXA DE 300 G, É UMA ALTERNATIVA VEGETAL ALTAMENTE NUTRITIVA, NATURALMENTE ISENTA DE LACTOSE E RICA EM PROTEÍNAS DE ALTA QUALIDADE E SEM SABOR. O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTERIO DA SAUDE. PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A SUPRA SOY.	300	PCT	31,89	9567,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



95.	LEITE INTEGRAL UHT EM CAIXA EMBALAGEM LONGA VIDA 1 LITRO -. HOMOGENEIZADO E EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS CEMIL / ITALAC / PIRACANJUBA.	200	UND	5,67	1701,75
96.	LIMAO KG -. PRODUTO COM CASCA VERDE E LISA, FRESCO NÃO DEVERÁ APRESENTAR DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	500	KG	5,49	1098,00
97.	LINGUIÇA CALABRESA KG -. GROSSA, EMBALADA A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA VENDIDA NO KG - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA / PERDIGÃO.	50	KG	21,30	10647,50
98.	LINGUIÇA DE PERNIL EM GOMO KG -. EMBALAGEM PLÁSTICA ORIGINAL, PESANDO 05 KG, CONGELADAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº304 DE 22/04/96 E Nº145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA, Nº105DE 15/05/99 E DA LEI MUNICIPAL/VIGILÂNCIA SANITÁRIA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA / SEARA.	150	KG	27,28	1363,75
99.	MAÇA VERMELHA TIPO GALA E FUJI -. IN NATURA, CASCA LISA LIVRE DE FUNGOS DEVEM ESTAR FRESCAS, ÍNTEGRAS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DE COLHEITA RECENTE.	1000	KG	10,50	1574,25
100	MACARRAO CORTADO MASSA C/OVOS PCT 500 g -. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VILMA / YARA.	400	PCT	4,62	4620,00
101	MACARRAO ESPAGUETE 1 KG MASSA C/ OVOS PCT 1 kg -. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDA O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VILMA / YARA.	2500	PCT	6,40	2560,00
102	MACARRAO ESPAGUETE INTEGRAL 500 g -. CARACTERÍSTICAS MASSA COM OVOS, NÚMERO 8, NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTRO TIPO DE MACARRÃO EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES, PESO LIQUIDO DE 500G ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	600	PCT	6,95	17375,00
103	MACARRAO PADRE NOSSO 500 g -. CARACTERÍSTICAS MASSA COM OVOS, NÃO DEVERÁ ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO, NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTRO TIPO DE MACARRÃO. EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES, CONTEÚDO LIQUIDO DE 500G. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTANDO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VILMA / YARA	4500	PCT	4,40	2640,00
104	MACARRAO PENE MASSA C/ OVOS PCT 500 g -. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDA O PRODUTO DEVERA TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VILMA / YARA.	100	PCT	4,14	18630,00
105	MACARRÃO TIPO LETRINHAS 500 g -. CARACTERÍSTICAS, PRODUTO DEVERÁ CONTER FIBRAS, VITAMINAS DO COMPLEXO B, SEM GORDURAS TRANS, SEM SÓDIO. NÃO PODERÁ HAVER MISTURAS DE OUTRO TIPO DE MACARRÃO. EMBALAGEM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES, PESO LIQUIDO DE 500G. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO. SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VILMA / YARA	1000	PCT	7,90	789,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



106	MACARRÃO TIPO PARAFUSO PCT. MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500 g MASSA COM OVOS- MASSA A BASE DE SÊMOLA E ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, BETERRABA, ESPINAFRE. DESIDRATADO E CORANTE NATURAL. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PREÇO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VILMA /YARA.	500	PCT	5,72	5723,33
107	MAIONESE 250 g -. DIZERES DE ROTULAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, EMBALAGEM PLÁSTICA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS HELLMANN'S / LIZA.	100	UND	6,15	3072,50
108	MAIONESE 500 g -. DIZERES DE ROTULAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, EMBALAGEM PLÁSTICA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS HELLMANN'S / LIZA.	100	UND	9,19	919,00
109	MAMAO KG -. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, PRODUTO SELECIONADO COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER MADURO E ENTRE MADURO, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	3000	KG	6,32	631,75
110	MANDIOCA-. DEVERÁ TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	2500	KG	5,10	15307,50
111	MANGA KG -. QUALIDADE DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZA TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR BOAS CONDIÇÕES PARA USO SERÁ RECUSADO NO ATO DA ENTREGA.	3000	KG	7,04	17606,25
112	MANTEIGA POTE 200 g -. PURA COM SAL EMBALAGEM CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA, TRANSPORTADO EM VEÍCULOS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ESTUFADAS OU ALTERADAS - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS ALVORADA / ITAMBÉ.	150	UND	12,55	37635,00
113	MANTEIGA POTE 500 g -. PURA COM SAL EMBALAGEM CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA, TRANSPORTADO EM VEÍCULOS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTE ESTUFADAS OU ALTERADAS - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS ALVORADA / ITAMBÉ.	300	UND	16,16	2423,25
114	MARACUJA KG -. FRUTO NO FORMATO GLOBULOSO COM COLORAÇÃO DA CASCA PODENDO VARIAR ENTRE AMARELO-ESVERDEADO E AMARELO COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO 1ª QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO, NÃO PODERÁ APRESENTAR PODRIDÃO, FERIMENTOS OU DEFORMAÇÕES GRAVES, NÃO PODERÁ ESTAR SECO, PASSADO E IMATURO.	2600	KG	10,37	3111,60
115	MARGARINA POTE 250 g -. CREME VEGETAL DO TIPO MARGARINA, C/ 20% DE LÍPIDIOS, C/ SAL, 0% DE GORDURA, EMBALADO EM POTES PLÁSTICOS - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS DELICIA / QUALY.	500	UND	6,76	17563,00
116	MASSA DE LASANHA 500 g -. MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA DE TRIGO, SECA, LISA, VITAMINADA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 (SEIS) MESES, A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE EMB. 500G. - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS DONA BENTA / PETYBON	50	UND	11,49	5745,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



117	MELANCIA KG -. AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO 1ª QUALIDADE, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO.	4500	KG	3,40	169,75
118	MELÃO KG- DE 1ª QUALIDADE, REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDO, LIVRE DE SUJIDADES, PAR. "MELÃO KG- DE 1ª QUALIDADE, REDONDO, CASCA LISA, GRAÚDO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, FORNECIMENTO A GRANEL".	2000	KG	6,48	29148,75
119	MEXERICA POCAN NOME CIENTÍFICO: CITRUS RETICULATA CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS: •. MEXERICA POCAN NOME CIENTÍFICO CITRUS RETICULATA CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS • ÁRVORE FRUTÍFERA DE PORTE MÉDIO, PERTENCENTE À FAMÍLIA DOS CITROS. • PRODUZ FRUTOS PEQUENOS E ARREDONDADOS, GERALMENTE COM CASCA FINA E FÁCIL DE DESCASCAR. • AS MEXERICAS TÊM POLPA SUCULENTA E DOCE, FREQUENTEMENTE CONSUMIDA COMO FRUTA FRESCA E UTILIZADA NA PRODUÇÃO DE SUCOS. • AS FOLHAS SÃO SIMPLES E DE COR VERDE BRILHANTE. • A PLANTA É VALORIZADA POR SEUS FRUTOS E SUA ADAPTABILIDADE A CLIMAS TROPICAIS E SUBTROPICAIS. • EXISTEM VÁRIAS VARIEDADES DE MEXERICAS, INCLUINDO A MEXERICA POKKAN, A MEXERICA MURCOTE E OUTRAS.	2000	KG	6,45	12906,67
120	MILHO P/ CANJICA PCT 500 g -. TIPO 1 (AMARELA) GRUPO MISTURADO/ SUBGRUPO DESPELICULADO, TRANSPARENTE SEM PERFURAÇÕES, PARASITOS OU SUJIDADES - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS YOKI/ PACHÁ.	1600	PCT	3,75	7500,00
121	MILHO P/ PIPOCA PCT COM 500 g -. - SELECIONADO COM GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA OU BRANCA EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA TRANSPARENTE SEM PERFURAÇÕES, PARASITOS OU SUJIDADES PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS PACHA/ YOKI.	1000	PCT	3,47	5557,33
122	MILHO VERDE LATA-. 200 g -. EM CONSERVA SIMPLES COM GRAOS INTEIROS, IMERSO EM LÍQUIDO DE COBERTURA, COM TEXTURA APROPRIADA, TAMANHO UNIFORME E SEM DEFEITOS, ISENTO DE SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRA VARIEDADE E ESPECIE ACONDICIONADOS EM LATAS HERMETICAMENTE FECHADA, SENDO CONSIDERADA COMO PESO LÍQUIDO O PRODUTO DRENADO, EM LATAS DE 200G (VALIDADE 24 MESES) - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS QUERO / PRETILECTA.	450	UND	3,25	3250,00
123	MISTURA P/ BOLO PCT 400 g -. SABORES VARIADOS COM COR, SABOR E AROMA MARCANTES, BASTANDO A ADIÇÃO DE OVOS E LEITE COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, FERMENTO QUÍMICO (PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO), E AROMATIZANTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS DONA BENTA / ITALAC / VILMA.	50	PCT	4,98	2238,75
124	MISTURA P/ PAO DE QUEIJO PCT 250 g -. MASSA DE POLVILHO, QUEIJO, OVOS, LEITE, EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO ATÓXICO COM VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, RESPEITANDO AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM DEVE TER TEOR DE UMIDADE MENOR QUE 7% O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS AMAFIL / YOKI / VILMA.	50	PCT	11,28	563,75
125	MORANGO- MORANGO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA COMPACTA. "MORANGO- MORANGO, FRESCO DE 1ª QUALIDADE, BEM DESENVOLVIDO, COM POLPA COMPACTA E FIRME. COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO. ADEQUADO PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTADO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES E FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS, DE COLHEITA RECENTE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS E ADERENTES À SUA SUPERFÍCIE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM BANDEJAS PLÁSTICAS COM PESO MÉDIO DE 400 GR. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXETAS DE PAPELÃO COM PESO APROXIMADO 1,6 KG, COM CARACTERÍSTICAS QUE ATENDAM A".	1000	KG	32,33	1616,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



126	MORTADELA FATIADA KG -. PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DE UMA EMULSÃO DAS CARNES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, NÃO ACRESCIDO DE TOUCINHO, ADICIONADO DE INGREDIENTES, EMBUTIDO EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL, EM DIFERENTES FORMAS, E SUBMETIDO AO TRATAMENTO TÉRMICO ADEQUADO A MORTADELA DEVERÁ SER EMBUTIDA ADEQUADAMENTE PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUE ASSEGURE UMA PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO OS ENVOLTÓRIOS PODERÃO ESTAR PROTEGIDOS POR SUBSTÂNCIAS GLACEANTES QUE DEVERÃO ESTAR APROVADAS JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SADIA / SEARA.	80	KG	11,60	11595,00
127	MUSSARELA KG QUEIJO TIPO MUSSARELA FRESCO DE PRIMEIRA QUALIDADE ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS AMIDO OU QUALQUER SUBSTANCIA NAO PERMITIDA PELAS NORMAS VIGENTES. DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME E ELASTICA SEM RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORACAO COM COLORACAO BRANCA E LEVEMENTE AMARELADA E SABOR SUAVE CARACTERISTICO DO PRODUTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICACAO DO PRODUTO MARCA DO FABRICANTE PRAZO DE VALIDADE DATA DE EMBALAGEM PESO LIQUIDO.	280	kg	46,98	3758,67
128	OLEO DE SOJA REFINADO PET 900 ml -. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COMPOSICAO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICACAO E PRAZO DE VALIDADE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS CONCÓRDIA / SOYA / LLIZA.	3000	UND	8,78	2457,00
129	OREGANO PCT 25 g -. ERVA SECA, SEM ADULTERAÇÕES E CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE NA EMBALAGEM DEVE CONTER TABELA NUTRICIONAL, DATA FABRICAÇÃO E/OU LOTE, DATA DE VALIDADE.	180	UND	3,64	10905,00
130	OVOS DE GALINHA DUZIA -. BRANCOS DE GALINHA ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUERVLESÕES DE ORDEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA CLASSE A, PESO ENTRE 63 A 73 GRAMAS.	3000	DZ	8,87	1596,60
131	PALMITO EM CONSERVA 300 g -. ACONDICIONADO EM VIDRO DE 300G. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. A ÁGUA DA CONVERSA DEVE APRESENTAR-SE COM BOA APARÊNCIA. PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS TIO PACO / BONDUELLE	50	UND	30,47	91395,00
132	PAO DE FORMA 500 g -. DE MASSA LEVE, FARINHA DE RIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA TIPO VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFEÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. UNIDADE UTILIZADA PACOTE DE 500 G - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ASTRAL	100	PCT	7,36	367,75
133	PAO DE FORMA TIPO INTEGRAL 500 g -. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE CENTEIO, SAL IODADO, GLÚTEN DE TRIGO, SORO DE LEITE E EXTRATO DE MALTE DE CEVADA. - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ESTRAL	50	PCT	9,02	902,00
134	PAO HOT DOG C/24UND - . DEVERÁ TER PESO LÍQUIDO UNITÁRIO DE 50 GRAMAS, COM CORTE NO SENTIDO LONGITUDINAL, QUE DEVERÁ CONTER EM SUA COMPOSIÇÃO INGREDIENTES BÁSICOS COMO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, AÇÚCAR REFINADO E GORDURA VEGETAL EMBALAGEM PRIMÁRIA SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, RESISTENTE, REEMBALADOS EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS TIPO CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA E LACRADA COM NO MÍNIMO 40 UNIDADES NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÃO CONSTAR PROCEDÊNCIA E PRAZO DE VALIDADE QUE DEVERÁ SER NO MÍNIMO DE 07 (SETE) DIAS, CONTADOS DA ENTREGA DO PRODUTO - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ASTRAL.	1000	PCT	27,53	1376,25



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



135	PAO TIPO BISNAGUINHA 300 g -. EMBALAGEM SACO DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM APROXIMADAMENTE 14 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 20 G, PERFAZENDO APROXIMADAMENTE 300 G - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS BAUDUCCO / PANCO.	100	UND	11,45	11445,00
136	PEITO DE FRANGO CONGELADO KG -. CONGELADO SEM OSSO SEM TEMPERO DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA E COR CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO E CARNE TENRA FORNECER EM EMBALAGEM ORIGINAL (DO FRIGORÍFICO DE PROCEDÊNCIA DO PRODUTO) COM ATÉ 2 kg, CONTENDO TODOS OS DADOS EXIGIDOS, COMO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, QUADRO DE VALORES NUTRICIONAIS, ETC O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO SIF OU SIE E SER TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 50C (GRAUS CELSIUS), EM RECIPIENTE ISOTÉRMICO - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SAFIA / SEARA.	1500	KG	20,96	2096,00
137	PEPINO KG -. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO 1ª QUALIDADE, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO, LIVRE DE FUNGOS DEVEM ESTAR FRESCOS, ÍNTEGROS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE, COMPACTOS E FIRMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE, DE COLHEITA RECENTE.	100	KG	5,81	8718,00
138	PERA KG -. ASPECTO GLOBOSO, FRUTOS MISTOS ENTRE VERDES E MADUROS, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA.	600	kg	12,18	1217,50
139	PIMENTAO KG -. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO 1ª QUALIDADE, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO, LIVRE DE FUNGOS DEVEM ESTAR FRESCOS, ÍNTEGROS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE, COMPACTOS E FIRMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE, DE COLHEITA RECENTE.	120	KG	10,02	6009,00
140	PIPOCA DE DOCE EMBALAGEM COM 100 UND DE 10 g-. FARDO DE PIPOCA DOCE, CONTENDO 100 UNIDADES DE 10 g CADA, SEM CONSERVANTES, SEM GLÚTEN, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA TRANSPARENTE - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ARITANA.	50	PCT	37,08	4450,00
141	PIPOCA SAL EMBALAGEM COM 100 UND DE 10 g. FARDO DE PIPOCA DE SAL, CONTENDO 100 UNIDADES DE 10 g, SEM CONSERVANTES, SEM GLÚTEN, EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA TRANSPARENTE - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA ARITANA.	50	PCT	37,08	1854,17
142	PIRULITO PCT 600 g -. COM SABOR ARTIFICIAL DE FRUTAS VARIADAS, NÃO PODE SER TIPO BOLINHA COM NO MÍNIMO 10G CADA, PACOTE 600GRS, COMPOSTO DE AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ACIDULANTES ÁCIDO CÍTRICO E ÁCIDO LÁCTICO, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E MONOESTEARATO DE GLICERINA, CORANTES VERMELHO 40 (E129), INDIGOTINA (E132) E AZUL BRILHANTE (E133), AROMATIZANTE EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICO, RESISTENTE, REEMBALADOS EM EMBALAGENS SECUNDÁRIAS INDIVIDUAIS - PRODUTO SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA POP.	100	PCT	12,33	616,25
143	PRESUNTO FATIADO KG. COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, DE BOA QUALIDADE, EMBALADO ADEQUADAMENTE COM ROTULO CONTENDO INFORMAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SEARA / PERDIGÃO / SÁDIA.	50	KG	30,93	3092,50
144	PROTEÍNA TEXTURIZADA 400 g -. PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA GRANULADA 400 GR SEGUINDO TODAS AS REGRAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE APLICADA A ESTE TIPO DE PRODUTO	200	PCT	18,43	921,25
145	QUEIJO MINAS PADRÃO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES PERTINENTES AO PRODUTO SEGUINDO TODAS AS REGRAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. EMBALAGEM DE 450 g. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA PORTO ALEGRE.	100	UND	42,83	8565,33



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



146	QUEIJO PARMESAO RALADO PCT 100 g -. RALADO, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, LOTE, VALIDADE, PESO LÍQUIDO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS VIGOR / PIRACANJUBA.	30	PCT	12,05	1204,50
147	REFRIGERANTE 2 l -. SABORES LARANJA, GUARANÁ OU COLA, ENVASADO EM GARRAFAS PET RECICLÁVEL DE 2 LITROS, CLASSIFICAÇÃO NORMAL (MARCA-REFERÊNCIA INDICATIVA DE PARÂMETRO DE QUALIDADE SEMELHANTE, EQUIVALENTE OU SUPERIOR ÀS MARCAS ANTÁRTICA OU COCA-COLA COMPANY - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS COCA-COLA / ANTÁRTICA / KUAT / FANTA / SUKITA.).	700	UND	7,10	213,00
148	REPOLHO KG-. COR VERDE, APROXIMADAMENTE 500 g CADA, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA O CONSUMO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE FUNGOS DEVEM ESTAR FRESCOS, ÍNTEGROS, SEM TRAÇO DE DESCOLORAÇÃO OU MANCHAS, TRANSPORTADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE SEM SUJIDADES, MOFOS OU LIMOSIDADE, COMPACTOS E FIRMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURA E CORTE, DE COLHEITA RECENTE.	500	KG	4,23	2962,75
149	REQUEIJAO CREMOSO 220 g -. COPO, INGREDIENTES CREME DE LEITE, SORO DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTOS LÁCTEOS, ENZIMA PROTEASE, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO NÃO CONTÉM GLÚTEN DEVE SER CONSERVADO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 10°C, COM VALIDADE MÍNIMA DE 75 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS ITAMBÉ / VIGOR / NESTLÉ.	20	UND	10,65	5322,50
150	SAL REFINADO IODADO PCT 1 KG -. CARACTERÍSTICAS PARA CONSUMO HUMANO, COM TEOR MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO SOBRE A SUBSTÂNCIA SECA, ADICIONADO ANTIUMECTANTE E IODO EMBALAGEM ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS, ÍNTEGROS, ATÓXICOS, RESISTENTES, VEDADOS, PESO LÍQUIDO DE 1 KG ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO.	700	PCT	1,59	31,87
151	SALSICHA TIPO HOT DOG KG -. CONGELADA OU RESFRIADA, EMBALAGEM ORIGINAL, PLÁSTICA, A VÁCUO, CONTENDO AS DESCRIÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 03 MESES E CARIMBOS OFICIAIS COM NO MÁXIMO 20% DE LÍPIDIOS COM ASPECTOS CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS APRESENTANDO-SE UNIFORME E PADRONIZADAS, PESANDO EM MÉDIA 40G, POR UNIDADE ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS SEARA / PERDIGÃO / SÁDIA.	100	KG	16,73	11711,00
152	SARDINHA 125 g -. EM CONSERVA, PREPARADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO, COZIDO IMERSA EM ÓLEO COMESTÍVEL ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 125G DE PESO LÍQUIDO DRENADO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, EMBALAGEM SEM AMASSADOS OU ESTUFADA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS GOMES DA COSTA / COQUEIRO.	50	UND	6,72	672,00
153	SUCO ARTIFICIAL PCT 240 g. ADOÇADO, DIVERSOS SABORES COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E PESO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CORANTE INORGÂNICO DIÓXIDO DE TITÂNIO, AROMA NATURAL, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO, ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO E CARBOXIMETILCELULOSE, ESPESANTES GOMA XANTANA E GOMA ACÁCIA E CORANTES ARTIFICIAIS PARA FAZER 2 LITROS DE SUCO - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR A MARCA VILMA.	200	UND	3,63	181,25
154	SUCO DE CAJU GARRAFA 1 LITRO -. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MAGUARY / DAFRUTA.	100	UND	6,80	1360,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE GRÃO MOGOL/MG
CNPJ: 20.716.627/0001-50



155	SUCO DE FRUTAS 500 ML -. EMBALAGEM DE 500 ML - NÃO FERMENTADO E NÃO DILUÍDO, OBTIDO DA PARTE COMESTÍVEL DA FRUTA, SEM CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS, SEM AROMA ARTIFICIAL, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DE ACORDO COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE, SABORES GOIABA, MARACUJÁ, UVA, PÊSSEGO O PRODUTO DEVE TER NO MÍNIMO 10% DA PRESENÇA DE SUCO DA FRUTA CONFORME SÓLIDOS SOLÚVEIS EM °BRIX, A 20°C PRECONIZADO PELO MAPA EMBALADO EM CAIXAS TETRAPAK OU VIDRO, COM VALIDADE DE 8 MESES NO MÍNIMO O PRODUTO DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO MAPA OU ÓRGÃO COMPETENTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MAGUARY / DAFRUTA.	100	UND	8,58	857,50
156	SUCO DE GOIABA GARRAFA 1 LITRO -. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MAGUARY / DAFRUTA.	100	UND	7,97	796,67
157	SUCO DE MANGA GARRAFA 1 LITRO -. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MAGUARY / DAFRUTA.	100	UND	8,22	821,67
158	SUCO DE MARACUJA GARRAFA 1 LITRO -. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MAGUARY / DAFRUTA.	100	UND	9,02	901,67
159	SUCO DE UVA GARRAFA 1 LITRO -. A EMBALAGEM DEVERÁ DECLARAR A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E LOTE - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS MAGUARY / DAFRUTA.	100	UND	6,80	680,00
160	TEMPERO COMPLETO 500 g -. CONTENDO EM CADA UNIDADE 500 g, MASSA DE ALHO COM SAL, CEBOLA, ÁGUA, SALSA, MANJERICÃO, CEBOLINHA, REALÇADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO) E ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO) SEM GLÚTEN COM MAIOR CONCENTRAÇÃO DE ALHO, COM ASPECTO UMEDECIDO EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE - SABOR-AMI / ARISCO.	10	UND	7,07	707,00
161	TILÁPIA FILÉ DE TILÁPIA LIVRE DE PELE, CARTILAGENS, ESPINHOS. CONGELAMENTO INDIVIDUAL. OS FILÉS DEVEM APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES. APÓS DESCONGELAMENTO, O PRODUTO DEVE APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, MANTENDO-SE EM FILÉ E NÃO SE DESFAZENDO. A VARIAÇÃO DO PESO APÓS DESCONGELAMENTO PODE SER DE ATÉ 10%. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF OU SISP. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM LACRE QUE EVITE ABERTURA DURANTE SEU MANUSEIO, SEM GLACIAMENTO, CONTENDO O PESO DO PRODUTO IMPRESSO NA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	100	KG	47,43	474,25
162	TOMATE KG -. GRAU MEDIDO DE AMADURECIMENTO BEM DESENVOLVIDO, COMPACTO E FIRME, APRESENTANDO COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICO DA VARIEDADE DEVE ESTAR FRESCO ISENTO DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DA TERRA ADERENTE NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E SUA APARÊNCIA, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES PRODUTO DE ACORDO COM NTA 14.	2000	KG	7,51	751,00
163	TORRADA SEM GLÚTEN. SEM LEITE E SEM OVO CARACTERÍSTICAS. INTEGRA SABOR PRÓPRIO ISENTO DE LEITE, GLÚTEN E OVO.	250	PCT	16,47	32930,00
164	TOUCINHO DE BARRIGA DE CARNE SUÍNA KG, PARA TORRESMO, PRODUZIDA E EMBALADA EM C. TOUCINHO DE BARRIGA DE CARNE SUÍNA KG, PARA TORRESMO, PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, NO RÓTULO DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL ÀS SEGUINTE INFORMAÇÕES IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO, INCLUSIVE, A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, INCLUSIVE EMPILHAMENTO MÁXIMO NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E CARIMBO DE SIF EMBALAGEM CONTENDO ETIQUETA DE PESO.	20	KG	24,25	6061,25



165	UVA COM SEMENTE NACIONAL KG -. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS PLÁSTICOS SEM SOBREPOSIÇÃO DOS CACHOS, DE PRIMEIRA, FORMATO DO CACHO E BAGA UNIFORME, COLORAÇÃO VIVA DA FRUTA E DOS ENGAÇOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, AUSENTE DE PATOLÓGICAS FISIOLÓGICAS NA POLPA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS NA PELÍCULA DAS BAGAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE,	100	KG	15,07	301,45
166	UVA PASSAS. SEM SEMENTE, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE EMBALAGEM PLÁSTICA TERMOS-SELADA COM PESO DE 100 g. O PRODUTO DEVERÁ TER NA DATA DE ENTREGA, NO MÍNIMO 80% DO SEU PRAZO DE VALIDADE AINDA POR VENCER. HSJT/SEMSA100.	400	PCT	34,45	3445,00
167	UVA SEM SEMENTE NACIONAL KG -. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS PLÁSTICOS SEM SOBREPOSIÇÃO DOS CACHOS, DE PRIMEIRA, FORMATO DO CACHO E BAGA UNIFORME, COLORAÇÃO VIVA DA FRUTA E DOS ENGAÇOS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, AUSENTE DE PATOLÓGICAS FISIOLÓGICAS NA POLPA, COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS NA PELÍCULA DAS BAGAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE,	100	KG	15,28	6112,00
168	VINAGRE PET 750 ml -. BRANCO OU TINTO, FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL E VINHO TINTO, RESULTANTE DA FERMENTAÇÃO DE ÁL-COOL (90%) COM VINHO TINTO (10%), ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS EM MINERAIS ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS COM VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, ACONDICIONADOS EM FRASCO PLÁSTICO, COM TAMP A INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 750 ML, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O NAT-72 (DECRETO 12486, DE 20/10/78) O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - PRODUTO SEMELHANTE OU EQUIVALENTE OU SUPERIOR AS MARCAS CASTELO / TOSCANO / BELMONT.	50	UND	2,80	280,00

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 Solução escolhida

A solução escolhida consiste na aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, incluindo produtos hortifrutigranjeiros, refrigerados, congelados e itens destinados ao atendimento de necessidades alimentares específicas, junto a fornecedores que atuem no ramo pertinente.

Para os itens de consumo recorrente, variável e sujeitos a entregas periódicas, será utilizado o Sistema de Registro de Preços. Os produtos serão solicitados durante o período de vigência da ata, conforme a necessidade efetivamente demonstrada pelas unidades municipais, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante emissão de documento próprio pela Administração, no qual deverão constar os produtos, as quantidades, o local, o prazo e as condições de entrega.

As entregas deverão ser organizadas de acordo com as características dos produtos. Alimentos perecíveis, hortifrutigranjeiros, refrigerados, congelados e produtos de panificação deverão observar frequência compatível com o consumo, o prazo de validade e a capacidade de armazenamento das unidades. Os produtos não perecíveis poderão ter periodicidade distinta, conforme o planejamento administrativo.

A solução também compreende a separação e o controle das demandas por secretaria, unidade, programa, fonte de recursos e local de entrega. Essa organização é necessária para assegurar a correta destinação dos alimentos e permitir o acompanhamento dos quantitativos utilizados.



Os alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar deverão ser identificados e compatibilizados com os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável.

A parcela destinada à aquisição direta da agricultura familiar será objeto de procedimento próprio, observadas as normas específicas aplicáveis.

7.2 Justificativa técnica da solução

A solução é tecnicamente adequada porque o Município necessita de ampla variedade de gêneros alimentícios, com diferentes condições de conservação, transporte, armazenamento e frequência de entrega.

O consumo não ocorre de maneira uniforme durante todo o período. As quantidades podem variar em razão do número de beneficiários, dos dias de atendimento, dos cardápios, da programação das secretarias, da execução dos programas municipais e de situações administrativas supervenientes.

A utilização do Sistema de Registro de Preços permite registrar condições de fornecimento e realizar as aquisições conforme a necessidade efetivamente verificada. Isso reduz o risco de formação de estoques excessivos, perda de produtos por vencimento e realização de compras emergenciais.

A solução também permite ajustar a frequência das entregas à perecibilidade dos produtos e à capacidade de armazenamento das unidades. Essa característica é especialmente relevante para carnes, pescados, laticínios, pães, frutas, verduras, legumes e demais alimentos que necessitam de condições específicas de conservação.

A aquisição junto a fornecedores especializados é viável porque existe mercado capaz de fornecer os produtos relacionados, inclusive por itens ou grupos tecnicamente compatíveis. A organização da disputa deverá preservar a competitividade e evitar agrupamentos que restrinjam indevidamente a participação de fornecedores.

7.3 Ciclo de vida do objeto

O ciclo de vida dos gêneros alimentícios compreende as etapas de produção ou industrialização, embalagem, armazenamento, transporte, entrega, recebimento, conservação, distribuição, consumo e destinação final das embalagens e dos resíduos.

Na etapa de produção ou industrialização, os alimentos deverão atender às normas sanitárias, de inspeção, composição, rotulagem e qualidade aplicáveis a cada categoria.

As embalagens deverão ser adequadas ao produto, resistentes, íntegras, atóxicas e capazes de preservar as características dos alimentos durante o transporte e o armazenamento. A rotulagem deverá apresentar as informações exigidas pela legislação, incluindo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e condições de conservação, quando aplicáveis.

O transporte deverá ocorrer em veículos apropriados, limpos e em condições de preservar a qualidade e a segurança dos produtos. Alimentos refrigerados e congelados deverão permanecer na temperatura adequada durante todas as etapas de transporte e entrega.



No recebimento, a Administração deverá conferir as quantidades, as especificações, as condições das embalagens, a validade, a temperatura e os documentos sanitários exigíveis. Produtos em desconformidade deverão ser recusados e substituídos pelo fornecedor.

Após o recebimento, os alimentos deverão ser armazenados conforme as orientações do fabricante e as boas práticas sanitárias, evitando contaminação, deterioração e perda de qualidade.

As unidades deverão observar controle de estoque, preferencialmente pelo critério de utilização dos produtos com vencimento mais próximo, reduzindo perdas e desperdícios.

As embalagens e os resíduos gerados deverão receber destinação ambientalmente adequada, observadas as normas municipais e as possibilidades de reutilização, reciclagem ou logística reversa aplicáveis.

7.4 Manutenção

Não se aplica manutenção ao objeto, pois os gêneros alimentícios são bens de consumo.

A inexistência de manutenção não afasta a responsabilidade do fornecedor pela conservação adequada dos produtos até o momento da entrega. O fornecedor deverá manter as condições de temperatura, higiene, acondicionamento e transporte necessárias à preservação dos alimentos.

Os equipamentos utilizados pelas unidades municipais para armazenamento, refrigeração ou preparo não integram o objeto desta contratação e permanecerão sob responsabilidade da Administração.

7.5 Assistência técnica

Não se aplica assistência técnica convencional, considerando a natureza consumível do objeto.

O fornecedor deverá, entretanto, manter canal de comunicação com a Administração para solucionar ocorrências relacionadas às entregas, esclarecer informações sobre os produtos e providenciar a substituição de itens recusados ou que apresentem desconformidade.

Quando necessário, o fornecedor deverá apresentar documentos, registros sanitários, informações sobre conservação, fichas técnicas, laudos ou outros elementos relacionados à qualidade e à segurança do alimento.

7.6 Garantias

Os produtos deverão possuir garantia de qualidade e conformidade durante o prazo de validade indicado pelo fabricante, sem prejuízo das responsabilidades previstas na legislação.

No momento da entrega, os alimentos deverão apresentar prazo de validade remanescente compatível com a especificação de cada item. Não deverá ser adotado um percentual genérico quando a própria descrição estabelecer condição específica de validade.

O fornecedor será responsável pela substituição dos produtos que apresentarem:

- a) embalagem violada, danificada, amassada, estufada, perfurada ou sem condições adequadas de conservação;
- b) prazo de validade inferior ao exigido;
- c) alteração de cor, odor, sabor, textura ou aparência;
- d) descongelamento, temperatura inadequada ou rompimento da cadeia de frio;
- e) presença de sujidades, contaminação, pragas ou materiais estranhos;



- f) divergência de peso, volume, composição ou unidade;
- g) ausência de registro, inspeção, rotulagem ou informação obrigatória; ou
- h) qualquer outra desconformidade com as especificações.

A substituição deverá ocorrer sem custo adicional para o Município e dentro do prazo definido no Termo de Referência, considerando a urgência e a perecibilidade do produto.

Não se mostra necessária, em princípio, a exigência de garantia contratual financeira, pois o objeto consiste no fornecimento parcelado de bens comuns e o pagamento ocorrerá após o recebimento e a aceitação dos produtos. Caso a Administração entenda necessária essa garantia, a decisão deverá ser especificamente motivada no processo.

7.7 Modalidade da contratação

A modalidade indicada é o pregão, preferencialmente na forma eletrônica, por se tratar da aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

A utilização da forma eletrônica amplia a participação de fornecedores, favorece a competitividade, aumenta a transparência e permite a apresentação de propostas e lances por empresas localizadas em outras regiões.

O Sistema de Registro de Preços será utilizado como procedimento auxiliar para os itens cuja demanda seja recorrente, variável ou sujeita a entregas parceladas.

Para os alimentos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, deverão ser observadas as regras específicas aplicáveis à forma eletrônica da licitação e à aquisição direta da agricultura familiar.

A aquisição da agricultura familiar não integrará a disputa comum dos fornecedores quando estiver sujeita a procedimento próprio. Seus produtos, quantitativos, recursos e condições deverão ser tratados separadamente.

7.8 Critério de julgamento

O critério de julgamento será o menor preço por item, desde que o produto ofertado atenda integralmente às especificações, às condições sanitárias e aos requisitos de qualidade estabelecidos.

O julgamento por item favorece o parcelamento material do objeto e amplia a participação de fornecedores especializados em determinados grupos de alimentos. Também evita que a exigência de fornecimento de todos os produtos restrinja indevidamente a competição.

Quando houver divisão entre parcela principal e parcela reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, cada parcela deverá ser identificada de forma clara, mantendo-se a mesma especificação do produto.

A aceitação da proposta não dependerá apenas do preço. A Administração deverá verificar a marca, a apresentação, o peso, a composição, os registros sanitários e os demais elementos necessários para confirmar a conformidade do produto.



A utilização de marcas como referência somente será admitida quando acompanhada de justificativa e da possibilidade de oferta de produto equivalente ou superior, avaliado por critérios objetivos.

7.9 Regime de execução

Não se aplica regime de execução próprio de obras ou serviços, pois o objeto consiste na aquisição de bens.

O modelo de fornecimento será parcelado, mediante requisições emitidas pela Administração durante a vigência do instrumento correspondente.

Cada requisição deverá indicar, no mínimo:

- a) os itens e as quantidades solicitadas;
- b) a secretaria, unidade ou programa destinatário;
- c) a fonte de recursos, quando necessária sua identificação;
- d) o endereço e o horário de entrega;
- e) o prazo para fornecimento;
- f) o responsável pelo recebimento; e
- g) as condições específicas de transporte e conservação.

O pagamento será realizado somente em relação aos produtos efetivamente solicitados, entregues, conferidos e aceitos.

7.10 Mapa de riscos da contratação

Risco 1 – Quantitativos superestimados ou subestimados

Causa: utilização de estimativas sem correspondência com o consumo efetivo.

Consequência: formação de estoques, desperdício, insuficiência de produtos ou necessidade de nova contratação.

Probabilidade: média.

Impacto: alto.

Medidas preventivas: utilização do histórico de consumo, validação pelas unidades demandantes e elaboração de memória de cálculo por item.

Medidas de resposta: acompanhamento dos saldos, revisão da programação de pedidos e redistribuição interna quando possível.

Risco 2 – Pesquisa de preços inconsistente

Causa: comparação de produtos com pesos, unidades ou especificações diferentes.

Consequência: orçamento superestimado ou subestimado e risco de propostas inexequíveis.

Probabilidade: média.

Impacto: alto.

Medidas preventivas: conversão proporcional das unidades, utilização de fontes diversificadas e conferência da memória de cálculo.

Medidas de resposta: atualização da pesquisa e correção do orçamento antes da publicação.

Risco 3 – Atraso nas entregas

Causa: falha logística, indisponibilidade do produto ou deficiência do fornecedor.

Consequência: desabastecimento e interrupção das atividades municipais.

Probabilidade: média.

Impacto: alto.

Medidas preventivas: definição de prazos por categoria de produto, avaliação da capacidade logística e acompanhamento das requisições.



Medidas de resposta: notificação do fornecedor, aplicação das medidas contratuais e adoção de providências para impedir a interrupção do atendimento.

Risco 4 – Entrega de produtos em desconformidade

Causa: falha no controle de qualidade, transporte inadequado ou interpretação incorreta da especificação.

Consequência: recusa dos produtos, atraso no atendimento e risco sanitário.

Probabilidade: média.

Impacto: alto.

Medidas preventivas: especificações claras, exigência de rotulagem e registros sanitários, inspeção no recebimento e capacitação dos responsáveis.

Medidas de resposta: recusa e substituição imediata dos produtos, registro da ocorrência e aplicação de sanções quando cabíveis.

Risco 5 – Rompimento da cadeia de frio

Causa: transporte ou armazenamento em temperatura inadequada.

Consequência: deterioração, contaminação e risco à saúde dos consumidores.

Probabilidade: média.

Impacto: muito alto.

Medidas preventivas: exigência de veículos e equipamentos adequados, verificação da temperatura no recebimento e controle das condições de armazenamento.

Medidas de resposta: recusa do lote, substituição do produto e comunicação aos responsáveis pela fiscalização.

Risco 6 – Produtos com validade insuficiente

Causa: ausência de controle do fornecedor ou aquisição de produtos próximos do vencimento.

Consequência: desperdício, impossibilidade de consumo e prejuízo financeiro.

Probabilidade: média.

Impacto: médio.

Medidas preventivas: definição de validade mínima por item e conferência no recebimento.

Medidas de resposta: recusa e substituição sem custo adicional.

Risco 7 – Restrição indevida da competitividade

Causa: agrupamento inadequado, exigências excessivas ou referência de marca sem justificativa.

Consequência: redução da participação, aumento dos preços e risco de impugnação.

Probabilidade: média.

Impacto: alto.

Medidas preventivas: julgamento por item, requisitos proporcionais e critérios objetivos de equivalência.

Medidas de resposta: revisão do instrumento convocatório e correção das especificações antes da disputa.

Risco 8 – Mistura de recursos e destinações

Causa: ausência de controle entre alimentação escolar, agricultura familiar e demandas das demais secretarias.

Consequência: aplicação irregular de recursos, falhas na prestação de contas e descumprimento de normas específicas.

Probabilidade: média.

Impacto: muito alto.



Medidas preventivas: separação dos quantitativos, fontes de recursos, requisições, locais de entrega e registros de consumo.

Medidas de resposta: suspensão da requisição irregular, correção da classificação da despesa e comunicação aos responsáveis pelo controle.

Risco 9 – Descumprimento das regras da alimentação escolar

Causa: aquisição de produtos sem compatibilidade com os cardápios ou utilização inadequada de recursos do PNAE.

Consequência: irregularidade na execução do programa, rejeição de despesas e prejuízo aos estudantes.

Probabilidade: média.

Impacto: muito alto.

Medidas preventivas: participação do nutricionista responsável, segregação dos itens do PNAE e realização de procedimento específico para a agricultura familiar.

Medidas de resposta: correção da programação, substituição dos itens e adoção das providências determinadas pelos setores responsáveis.

Risco 10 – Falta de capacidade de armazenamento

Causa: requisições superiores ao espaço disponível ou inadequação dos equipamentos.

Consequência: deterioração dos alimentos, desperdício e risco sanitário.

Probabilidade: média.

Impacto: alto.

Medidas preventivas: levantamento da capacidade das unidades e definição da frequência de entrega por categoria.

Medidas de resposta: ajuste das quantidades solicitadas e redistribuição dos produtos, quando tecnicamente possível.

Risco 11 – Oscilação relevante dos preços de mercado

Causa: inflação, sazonalidade, escassez, fatores climáticos ou aumento dos custos logísticos.

Consequência: perda de vantajosidade, pedidos de revisão e dificuldade de fornecimento.

Probabilidade: média.

Impacto: alto.

Medidas preventivas: pesquisa atualizada, acompanhamento periódico dos preços e estimativas compatíveis com o mercado.

Medidas de resposta: análise dos pedidos de revisão conforme a legislação e adoção das providências administrativas cabíveis.

Risco 12 – Fiscalização insuficiente

Causa: ausência de responsáveis designados ou falta de procedimentos padronizados de recebimento.

Consequência: aceitação de produtos inadequados, pagamentos indevidos e repetição de falhas.

Probabilidade: média.

Impacto: alto.

Medidas preventivas: designação formal de gestor e fiscais, elaboração de roteiro de conferência e registro das ocorrências.

Medidas de resposta: reforço da fiscalização, apuração das responsabilidades e correção dos procedimentos.



8 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Após a análise da natureza da demanda, da diversidade dos gêneros alimentícios e das condições de fornecimento, conclui-se que o parcelamento do objeto é técnica e economicamente viável.

A contratação envolve produtos independentes entre si, com diferentes características de mercado, conservação, transporte, armazenamento e consumo. Não existe necessidade técnica de que todos os itens sejam fornecidos por uma única empresa.

Desse modo, recomenda-se o parcelamento mediante adjudicação por item. O agrupamento em lotes somente deverá ocorrer excepcionalmente, quando houver justificativa técnica e econômica que demonstre a compatibilidade dos produtos e a vantagem do fornecimento conjunto.

Além do parcelamento do objeto, as entregas também deverão ocorrer de forma periódica, de acordo com as necessidades das unidades municipais, a perecibilidade dos alimentos e a capacidade de armazenamento.

8.1 Viabilidade técnica

O parcelamento por item é tecnicamente viável porque os gêneros alimentícios podem ser adquiridos e fornecidos de forma independente, sem comprometer o resultado da contratação.

O objeto compreende grãos, farináceos, carnes, pescados, laticínios, produtos de panificação, frutas, verduras, legumes, bebidas, condimentos, enlatados, produtos congelados, alimentos destinados a dietas especiais e outros gêneros. Cada categoria possui fornecedores, condições sanitárias e estruturas logísticas próprias.

A adjudicação por item permite que cada produto seja fornecido por empresa com capacidade técnica, comercial e logística compatível com suas características. Um fornecedor de hortifrutigranjeiros, por exemplo, não precisa atuar também no fornecimento de carnes congeladas, laticínios ou produtos industrializados.

Essa forma de parcelamento reduz o risco de contratação de intermediários sem estrutura adequada, facilita a verificação da conformidade dos produtos e amplia a possibilidade de obtenção de propostas compatíveis com a realidade de cada segmento do mercado.

O eventual agrupamento de itens deverá observar afinidade entre os produtos, identidade da cadeia de fornecimento, condições semelhantes de transporte e armazenamento e ausência de restrição indevida à competição.

As cestas básicas constituem situação específica, pois representam um conjunto único de produtos acondicionado para determinada finalidade. Nesse caso, a cesta poderá ser tratada como item autônomo, com composição detalhada e obrigação de apresentação das marcas e dos preços dos produtos que a integram.

8.2 Viabilidade econômica

O parcelamento por item permite que fornecedores especializados apresentem propostas apenas para os produtos que comercializam habitualmente. Essa condição tende a reduzir custos de intermediação e possibilita a obtenção de preços mais próximos dos praticados em cada segmento do mercado.



A contratação global de todos os gêneros alimentícios poderia restringir a participação às empresas com capacidade de fornecer ampla variedade de produtos. Essa concentração reduziria o número de participantes e poderia elevar os preços em razão da necessidade de subcontratação, intermediação ou aquisição de produtos junto a terceiros.

A adjudicação por item permite selecionar a proposta mais vantajosa para cada produto, evitando que preços elevados de determinados itens sejam compensados por preços reduzidos de outros dentro de um lote.

A viabilidade econômica também deverá ser analisada em conjunto com os custos administrativos e logísticos. Caso algum item possua quantidade ou valor muito reduzido, a Administração poderá avaliar seu agrupamento com produtos tecnicamente compatíveis, desde que demonstre que essa medida não restringirá a competição nem produzirá preço superior ao que seria obtido separadamente.

8.3 Competitividade

O parcelamento amplia a competitividade porque permite a participação de fornecedores com diferentes estruturas e áreas de atuação.

Empresas especializadas em carnes, laticínios, produtos de panificação, hortifrutigranjeiros, alimentos especiais ou produtos não perecíveis poderão disputar os itens correspondentes às suas atividades, sem necessidade de comprovar capacidade para fornecer a totalidade do objeto.

Essa estrutura favorece a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, inclusive fornecedores locais e regionais, observadas as regras da Lei Complementar nº 123/2006.

Quando presentes os requisitos legais, poderão ser aplicados os tratamentos favorecidos destinados às microempresas e empresas de pequeno porte, incluindo itens exclusivos ou divisão do quantitativo em parcela principal e cota reservada.

A divisão de um mesmo produto entre parcela principal e cota reservada não altera sua especificação nem aumenta a quantidade total estimada. As duas parcelas deverão utilizar descrição idêntica e, para fins de planejamento, ser consideradas conjuntamente.

As exigências de habilitação e qualificação deverão ser proporcionais ao risco e às características de cada item, evitando a imposição de requisitos desnecessários que reduzam a participação dos fornecedores.

8.4 Ganho de escala

Embora o parcelamento amplie a competição, ele deverá ser estruturado de modo a preservar os ganhos de escala.

A quantidade total estimada de cada produto deverá ser apresentada de forma clara, permitindo que os fornecedores planejem suas aquisições, a logística e as condições comerciais. A previsão de demanda para o período de atendimento poderá contribuir para a redução dos preços unitários.



O parcelamento não significa fragmentar artificialmente um mesmo item em quantidades pequenas. Produtos com especificação idêntica deverão ser consolidados, ressalvadas as divisões decorrentes de tratamento favorecido legalmente previsto ou de destinação que exija controle separado.

O eventual ganho obtido com o agrupamento de produtos deverá ser comparado com o risco de redução da competitividade. A formação de lote somente será vantajosa quando os itens possuírem afinidade, forem comercializados pelo mesmo conjunto de fornecedores e o agrupamento não impedir a participação de empresas aptas a fornecer apenas parte dos produtos.

Para alimentos perecíveis, o ganho de escala não pode ser avaliado somente pelo volume adquirido. Grandes quantidades entregues de uma só vez podem gerar custos de armazenamento, perda de qualidade e desperdício. Por isso, a economia deverá ser buscada pela consolidação da estimativa anual, acompanhada de entregas compatíveis com o consumo.

8.5 Forma de entrega

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, mediante requisições emitidas pela Administração, de acordo com a necessidade das unidades municipais.

A frequência das entregas deverá considerar a natureza de cada produto:

- a) produtos hortifrutigranjeiros e de panificação deverão ser entregues em frequência compatível com o consumo e com sua reduzida durabilidade;
- b) carnes, pescados, laticínios e produtos congelados deverão ser entregues em veículos e temperaturas adequados, preservando-se a cadeia de frio;
- c) produtos não perecíveis poderão ser entregues em intervalos maiores, desde que respeitados o espaço de armazenamento, o consumo previsto e o prazo de validade; e
- d) cestas básicas deverão ser entregues completas, devidamente acondicionadas e com todos os produtos correspondentes à composição definida.

Cada requisição deverá identificar os itens, as quantidades, a secretaria ou unidade destinatária, o endereço, o horário, o responsável pelo recebimento e as condições especiais aplicáveis.

Os prazos não deverão ser necessariamente iguais para todas as categorias. O Termo de Referência deverá estabelecer períodos compatíveis com a urgência, a disponibilidade de mercado e a perecibilidade dos produtos.

No recebimento serão verificados a quantidade, a qualidade, a integridade das embalagens, a temperatura, a validade, a rotulagem e os registros sanitários aplicáveis. Os produtos em desconformidade serão recusados e deverão ser substituídos sem custo adicional para o Município.

8.6 Prazo de validade dos produtos

Os alimentos deverão ser entregues dentro do prazo de validade e em condições que permitam seu armazenamento e consumo seguros.

O prazo remanescente será definido de acordo com a natureza de cada produto. Não deverá ser aplicado um único percentual genérico a todos os gêneros alimentícios quando suas características exigirem critérios diferentes.



Para os produtos industrializados de maior durabilidade, poderá ser exigido percentual mínimo do prazo total de validade ainda disponível na data da entrega, desde que o critério esteja claramente previsto na especificação.

Para alimentos de curta duração, como pães, laticínios frescos, frutas, verduras e legumes, deverão ser considerados a data de fabricação ou colheita, o estado de maturação, a frequência de entrega e o período necessário para consumo.

Os produtos refrigerados e congelados deverão manter a temperatura recomendada pelo fabricante e pelas normas sanitárias durante o transporte, a entrega e o armazenamento.

Quando a descrição do item estabelecer prazo específico, esse requisito prevalecerá sobre eventual regra geral. As especificações deverão ser revisadas para eliminar contradições entre prazos expressos em dias, meses ou percentuais.

Não serão aceitos produtos vencidos, próximos do vencimento em condição incompatível com o consumo planejado, sem identificação de validade, com embalagem violada ou com sinais de deterioração.

O fornecedor deverá substituir, dentro do prazo estabelecido, os produtos que apresentem validade inferior à exigida ou qualquer condição que comprometa sua qualidade e segurança.

Diante dessas considerações, conclui-se que o parcelamento mediante julgamento por item, associado a entregas periódicas e diferenciadas conforme a natureza dos alimentos, apresenta-se como a solução mais adequada. Essa estrutura preserva a competitividade, favorece a participação de fornecedores especializados, mantém os ganhos de escala e reduz os riscos de desperdício e desabastecimento.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

A contratação pretende assegurar o abastecimento regular de gêneros alimentícios para atendimento da Secretaria Municipal de Educação e das demais secretarias do Município de Grão Mogol/MG.

Os resultados deverão ser avaliados não apenas pela aquisição dos produtos, mas também pela qualidade dos alimentos, regularidade das entregas, redução de desperdícios, adequação dos quantitativos e utilização correta dos recursos públicos.

9.1 Resultados esperados

Com a contratação, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- a) garantir a disponibilidade dos gêneros alimentícios necessários ao funcionamento das unidades e à execução dos programas municipais;
- b) assegurar a continuidade da alimentação oferecida aos estudantes e aos demais beneficiários dos serviços públicos;
- c) reduzir o risco de desabastecimento e de interrupção das atividades;
- d) receber produtos de acordo com as especificações, quantidades, prazos de validade e condições sanitárias estabelecidas;
- e) adequar a frequência das entregas à perecibilidade dos alimentos e à capacidade de armazenamento das unidades;



- f) reduzir perdas por vencimento, deterioração, armazenamento inadequado ou aquisição excessiva;
- g) melhorar o planejamento e o controle das requisições, dos saldos e da destinação dos produtos;
- h) permitir a identificação dos alimentos destinados à Secretaria Municipal de Educação, às demais secretarias e aos programas que possuam regras específicas;
- i) assegurar a correta aplicação das fontes de recursos;
- j) ampliar a participação de fornecedores e obter preços compatíveis com o mercado; e
- k) reduzir a necessidade de aquisições emergenciais.

A Administração deverá acompanhar indicadores como ocorrências de atraso, percentual de produtos recusados, substituições realizadas, perdas de estoque, aquisições emergenciais, reclamações das unidades e divergências entre quantidades solicitadas e entregues.

9.2 Benefícios diretos

Os benefícios diretos estão relacionados ao atendimento imediato da necessidade administrativa.

A disponibilidade regular dos alimentos permitirá que as unidades municipais mantenham suas atividades sem interrupções decorrentes da falta de produtos.

No âmbito da educação, o benefício direto consiste na disponibilidade dos gêneros necessários ao cumprimento dos cardápios e à oferta de alimentação aos estudantes, observadas as orientações do nutricionista responsável e as regras aplicáveis ao programa.

Nas demais secretarias, a contratação permitirá atender às necessidades alimentares dos programas, unidades e serviços incluídos no planejamento municipal.

Também são benefícios diretos:

- a) recebimento de produtos com qualidade e segurança sanitária;
- b) reposição de alimentos recusados ou entregues em desconformidade;
- c) melhor adequação entre o consumo e as quantidades solicitadas;
- d) redução da indisponibilidade de itens essenciais;
- e) maior regularidade das entregas; e
- f) melhoria do controle sobre a origem e a destinação dos alimentos.

9.3 Benefícios indiretos

A contratação também poderá produzir benefícios que ultrapassam o simples fornecimento dos produtos.

A regularidade da alimentação contribui para a continuidade das políticas públicas e para a qualidade do atendimento prestado à população.

Na área educacional, a oferta adequada de alimentação auxilia na permanência dos estudantes nas unidades de ensino e na manutenção das condições necessárias ao desenvolvimento das atividades escolares.

A participação de fornecedores locais e regionais, quando competitiva e compatível com as exigências da contratação, poderá estimular a atividade econômica, favorecer a geração de renda e reduzir distâncias logísticas.



A aquisição específica de alimentos provenientes da agricultura familiar poderá fortalecer pequenos produtores e organizações locais, além de contribuir para a diversificação dos alimentos oferecidos aos estudantes.

A melhoria do planejamento também poderá reduzir compras urgentes, retrabalho administrativo, desperdícios e situações de responsabilização decorrentes de falhas no abastecimento.

9.4 Economicidade

A economicidade será buscada por meio da combinação entre pesquisa de preços, parcelamento do objeto, competição entre fornecedores, consolidação das quantidades estimadas e realização das aquisições conforme a necessidade efetiva.

O julgamento por item permitirá selecionar a proposta mais vantajosa para cada produto e evitar que preços elevados sejam compensados dentro de lotes amplos.

A consolidação da estimativa anual poderá proporcionar ganho de escala e melhores condições comerciais, sem exigir que todos os produtos sejam entregues de uma só vez.

As entregas periódicas deverão reduzir custos e perdas relacionados à manutenção de estoques excessivos, especialmente no caso de alimentos perecíveis, refrigerados e congelados.

A economicidade não será avaliada somente pelo menor preço. Também serão considerados a qualidade do produto, o rendimento, o prazo de validade, os custos de armazenamento, a frequência das entregas, o risco de desperdício e a capacidade do fornecedor de cumprir regularmente suas obrigações.

Para verificar o resultado econômico, a Administração deverá acompanhar:

- a) diferença entre os preços estimados e os preços contratados;
- b) valores gastos com aquisições emergenciais;
- c) perdas decorrentes de vencimento ou deterioração;
- d) custos provocados por atrasos ou produtos recusados; e
- e) compatibilidade dos preços registrados com o mercado durante a vigência do instrumento.

9.5 Eficiência administrativa

A contratação deverá melhorar a organização das aquisições e reduzir a repetição desnecessária de procedimentos.

A definição prévia dos itens, especificações, quantitativos, responsáveis e condições de entrega permitirá maior agilidade na emissão das requisições e no atendimento das unidades.

A utilização de procedimentos padronizados deverá facilitar:

- a) o planejamento das necessidades;
- b) a emissão e o acompanhamento das requisições;
- c) o controle dos quantitativos disponíveis;
- d) a conferência dos produtos;
- e) o registro das ocorrências;
- f) o processamento das notas fiscais;
- g) a fiscalização das obrigações; e
- h) a prestação de contas dos recursos utilizados.



A segregação das demandas por secretaria, unidade, programa e fonte de recursos permitirá maior transparência e reduzirá o risco de utilização inadequada dos alimentos ou das dotações orçamentárias.

9.6 Aproveitamento dos recursos humanos

A solução permitirá melhor utilização dos servidores envolvidos no planejamento, nas compras, no recebimento, no armazenamento, na distribuição e na fiscalização.

A redução de aquisições emergenciais e de procedimentos repetitivos deverá liberar os servidores para atividades de planejamento, controle e acompanhamento da qualidade.

A definição de rotinas padronizadas também reduzirá retrabalho causado por especificações incompletas, pedidos incorretos, entregas em locais inadequados, divergências de quantidades e documentação insuficiente.

Os responsáveis pelo recebimento deverão ser orientados quanto à conferência de validade, integridade das embalagens, temperatura, quantidade, rotulagem e conformidade dos produtos.

O nutricionista responsável continuará exercendo as atribuições relacionadas à alimentação escolar, incluindo elaboração e acompanhamento dos cardápios, definição das necessidades nutricionais e verificação da adequação dos alimentos destinados aos estudantes.

A contratação não implica aumento automático do quadro de pessoal. Eventual necessidade de capacitação, reorganização de atribuições ou designação de novos responsáveis deverá ser avaliada pela Administração.

9.7 Aproveitamento dos recursos materiais

A realização de entregas compatíveis com o consumo permitirá melhor aproveitamento dos almoxarifados, depósitos, câmaras frias, refrigeradores, congeladores, veículos e demais estruturas municipais.

A frequência de fornecimento deverá ser ajustada à capacidade de cada unidade, evitando o recebimento de quantidades superiores ao espaço disponível.

O controle adequado dos estoques permitirá organizar os produtos por categoria, lote, data de fabricação e prazo de validade, priorizando o consumo daqueles com vencimento mais próximo.

A solução também deverá reduzir:

- a) sobrecarga dos equipamentos de refrigeração;
- b) armazenamento inadequado;
- c) mistura de produtos incompatíveis;
- d) ocupação desnecessária dos depósitos;
- e) perdas por vencimento ou deterioração; e
- f) deslocamentos não planejados para redistribuição de alimentos.

Antes do início do fornecimento, as unidades deverão verificar se possuem condições adequadas para receber e conservar os produtos previstos.

9.8 Aproveitamento dos recursos financeiros



Os recursos financeiros serão utilizados de forma gradual, de acordo com as aquisições efetivamente necessárias e com as disponibilidades orçamentárias.

A Administração não deverá realizar pedidos apenas para consumir os quantitativos estimados. Cada aquisição deverá estar vinculada a uma necessidade concreta, devidamente identificada e autorizada.

O controle por secretaria, unidade, programa e fonte permitirá relacionar cada despesa à sua finalidade, facilitando a execução orçamentária, a fiscalização e a prestação de contas.

A solução também permitirá:

- a) evitar comprometimento antecipado e desnecessário de recursos;
- b) reduzir gastos com produtos que poderiam vencer ou deteriorar;
- c) prevenir aquisições emergenciais com preços potencialmente superiores;
- d) aproveitar a competição e os ganhos de escala;
- e) acompanhar os saldos financeiros e quantitativos; e
- f) direcionar os recursos economizados para outras necessidades públicas.

No âmbito da alimentação escolar, os recursos vinculados deverão ser aplicados exclusivamente nas finalidades autorizadas, com identificação dos itens, beneficiários e documentos correspondentes.

Ao final do período, a Administração deverá comparar os valores estimados, contratados e efetivamente utilizados, registrando as diferenças e as justificativas. Essa avaliação servirá como referência para o planejamento das contratações futuras.

10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

Antes da formalização do contrato ou da Ata de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios para atender a necessidade da Secretaria Municipal de Educação e demais secretarias do Município de Grão Mogol/MG, deverão ser adotadas as seguintes providências prévias, visando garantir a regularidade, a legalidade e a eficiência do procedimento:

Após a fase de habilitação, as empresas declaradas vencedoras do certame, deverão apresentar, no prazo máximo de 03(três) dias úteis, amostras dos produtos para os quais foram declaradas vencedoras.

As amostras deverão ser entregues diretamente na Secretaria Municipal de Educação, em suas embalagens originais, idênticas às cotadas no certame, nas quais deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, informações nutricionais, e comprovação de registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

Os produtos serão analisados por nutricionista indicado pela Secretaria Municipal de Educação, o qual emitirá laudo de aceitação ou de negativa de aceitação do produto.

Sendo aceitos os produtos, será lavrado o competente termo de contrato.

Em caso de laudo negativo, será deferido prazo de 02(dois) dias para manifestação (recurso) da fornecedora do item.



Mantida a negativa, o item será passado para o segundo colocado, que deverá cumprir as mesmas exigências indicadas nos itens anteriores.

11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A aquisição de gêneros alimentícios possui relação com diferentes programas, atividades e contratações do Município de Grão Mogol/MG. Essa relação decorre da utilização dos alimentos pela Secretaria Municipal de Educação e pelas demais secretarias, ainda que as finalidades, os beneficiários, as fontes de recursos e as regras aplicáveis não sejam necessariamente iguais.

A correlação entre as demandas permite planejamento integrado, padronização das especificações e consolidação dos quantitativos. Entretanto, essa integração não autoriza a mistura de recursos vinculados, a dupla contagem de produtos ou o afastamento de procedimentos específicos exigidos para determinadas políticas públicas.

11.1 Contratações correlatas

São consideradas correlatas as contratações ou ações que possuem relação com o recebimento, armazenamento, preparo, distribuição ou utilização dos gêneros alimentícios, sem que constituam condição indispensável para a aquisição.

No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, a contratação relaciona-se com:

- a) elaboração e execução dos cardápios da alimentação escolar;
- b) aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar;
- c) fornecimento de gás de cozinha;
- d) aquisição de utensílios e equipamentos para cozinhas e refeitórios;
- e) manutenção de refrigeradores, congeladores, câmaras frias, fogões e demais equipamentos;
- f) aquisição de materiais de higiene e limpeza destinados às cozinhas e áreas de armazenamento; e
- g) serviços de controle de pragas, higienização de reservatórios e manutenção sanitária das unidades.

No âmbito da Secretaria Municipal de Assistência Social, a aquisição relaciona-se com:

- a) distribuição de cestas básicas;
- b) atendimento de unidades e serviços socioassistenciais;
- c) ações de acolhimento e proteção social; e
- d) programas de atendimento a famílias e pessoas em situação de vulnerabilidade.

No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde e das demais secretarias, podem ser consideradas correlatas às aquisições destinadas a unidades, programas, campanhas e atividades institucionais que possuam necessidade alimentar previamente justificada.

Essas contratações são correlatas porque contribuem para a utilização adequada dos alimentos, mas não se confundem com o objeto deste processo. Equipamentos, utensílios, gás, materiais de limpeza, preparo de refeições e serviços especializados deverão ser tratados em procedimentos próprios quando não estiverem expressamente incluídos no objeto.

11.2 Contratações interdependentes

Não foi identificada contratação externa cuja celebração constitua condição obrigatória para a aquisição dos gêneros alimentícios.



Os fornecedores deverão ser responsáveis pelo transporte e pela entrega dos produtos nos locais definidos pela Administração. Por essa razão, a execução do objeto não deverá depender de contratação separada de frete ou transporte, salvo decisão administrativa devidamente motivada.

Existe, contudo, interdependência operacional com o planejamento da alimentação escolar. Os itens, as quantidades e a frequência de entrega destinados às escolas deverão ser compatíveis com os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável, com o número de estudantes, os dias de atendimento e a quantidade de refeições.

Também existe interdependência entre a presente aquisição e o procedimento destinado à agricultura familiar. Os quantitativos previstos em cada procedimento deverão ser coordenados para evitar duplicidade e assegurar o cumprimento das regras específicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

As cestas básicas possuem interdependência interna com os produtos que compõem cada unidade. A Administração deverá evitar a dupla contagem entre as cestas completas e os mesmos alimentos adquiridos separadamente para outras finalidades.

A disponibilidade de equipamentos de refrigeração, congelamento e armazenamento constitui condição operacional para o recebimento de determinados produtos. Antes das entregas, as unidades deverão confirmar que possuem estrutura suficiente para conservar os alimentos nas condições exigidas.

11.3 Integração com outros contratos

A integração deverá ocorrer por meio do compartilhamento de informações entre a Secretaria Municipal de Educação, as demais secretarias demandantes, o setor de compras, o almoxarifado, a contabilidade e os responsáveis pela fiscalização.

O planejamento integrado deverá contemplar:

- a) identificação dos itens destinados a cada secretaria, unidade e programa;
- b) indicação das fontes de recursos aplicáveis;
- c) compatibilização dos alimentos escolares com os cardápios;
- d) dedução dos quantitativos que serão adquiridos da agricultura familiar;
- e) verificação das quantidades incluídas nas cestas básicas;
- f) definição dos locais, horários e frequências de entrega;
- g) levantamento da capacidade de armazenamento e refrigeração;
- h) organização dos responsáveis pelo recebimento; e
- i) controle dos saldos e do consumo de cada unidade.

Os contratos correlatos não deverão transferir aos respectivos fornecedores obrigações que pertençam à contratação de gêneros alimentícios. Da mesma forma, o futuro fornecedor de alimentos não será responsável por manutenção de equipamentos, preparo de refeições, limpeza das unidades ou outros serviços que não integrem expressamente o objeto.

A eventual existência de contratos de alimentação, fornecimento de refeições prontas ou distribuição de cestas deverá ser verificada antes da conclusão dos quantitativos, evitando sobreposição de objetos e duplicidade de despesas.



11.4 Influência no planejamento da contratação

A existência de demandas semelhantes em diferentes secretarias favorece a consolidação administrativa dos itens e pode proporcionar economia de escala, redução de procedimentos repetitivos e padronização das especificações.

A centralização, entretanto, deverá preservar a identificação individual das necessidades. Cada secretaria deverá informar os produtos, as quantidades, a finalidade, os beneficiários, os locais de entrega e a fonte de recursos correspondente.

A consolidação não poderá ser utilizada para formar quantitativos genéricos sem memória de cálculo. As quantidades deverão resultar da soma das demandas efetivamente demonstradas pelas unidades participantes.

A padronização deverá abranger descrições, unidades de fornecimento, requisitos sanitários, rotulagem, embalagem, validade e critérios de recebimento. Requisitos específicos deverão ser mantidos quando relacionados à alimentação escolar, dietas especiais, produtos refrigerados, congelados ou de origem animal.

O planejamento conjunto também permitirá organizar as entregas de acordo com a capacidade das unidades, reduzir estoques excessivos e prevenir perdas por vencimento ou deterioração.

A contratação por Sistema de Registro de Preços poderá reunir as demandas compatíveis das secretarias e permitir aquisições conforme a necessidade. Contudo, os recursos vinculados, os itens destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar e a parcela da agricultura familiar deverão permanecer identificados e submetidos às respectivas regras.

Dessa forma, as contratações correlatas e as interdependências operacionais influenciam diretamente a definição dos quantitativos, das especificações, dos locais de entrega, das fontes de recursos e dos mecanismos de controle. O planejamento integrado mostra-se vantajoso desde que acompanhado da segregação das finalidades e da prevenção de sobreposição entre contratos.

12 - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL;

A aquisição, o transporte, o armazenamento, a distribuição e o consumo de gêneros alimentícios podem produzir impactos ambientais relacionados ao desperdício de alimentos, geração de embalagens, consumo de água e energia, emissão de poluentes e destinação inadequada de resíduos.

Embora o objeto não envolva atividade de elevado impacto ambiental, a quantidade e a diversidade dos produtos exigem adoção de medidas preventivas e critérios de sustentabilidade compatíveis com o mercado.

As exigências ambientais deverão ser proporcionais ao objeto e não poderão restringir injustificadamente a competição. Sempre que possível, deverão ser priorizadas medidas que reduzam desperdícios e custos durante a execução.

12.1 Possíveis impactos ambientais



Os principais impactos ambientais relacionados à contratação são:

- a) geração de resíduos orgânicos decorrentes de alimentos vencidos, deteriorados, danificados ou não consumidos;
- b) geração de resíduos de embalagens plásticas, metálicas, de vidro, papel e papelão;
- c) utilização excessiva de embalagens secundárias e materiais descartáveis;
- d) emissão de gases e poluentes pelo transporte dos produtos;
- e) consumo de combustíveis em entregas desnecessárias ou realizadas sem planejamento de rotas;
- f) consumo de energia elétrica na conservação de produtos refrigerados e congelados;
- g) consumo de água na higienização dos alimentos, utensílios e áreas de armazenamento;
- h) desperdício decorrente de compras superiores ao consumo e à capacidade das unidades;
- i) descarte inadequado de óleo, embalagens, produtos vencidos e resíduos orgânicos;
- j) utilização de produtos químicos e agrotóxicos em etapas anteriores da cadeia de produção;
- k) perda da qualidade dos alimentos por rompimento da cadeia de frio; e
- l) geração de resíduos e contaminação decorrentes de embalagens violadas ou produtos impróprios para consumo.

12.2 Medidas mitigadoras

Para reduzir os impactos ambientais, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- a) dimensionar as quantidades com base na necessidade efetiva das unidades;
- b) realizar entregas compatíveis com o consumo e com a capacidade de armazenamento;
- c) evitar formação de estoques excessivos;
- d) controlar os produtos por lote e prazo de validade;
- e) priorizar o consumo dos alimentos com vencimento mais próximo;
- f) recusar produtos com embalagens danificadas, validade insuficiente ou condições inadequadas;
- g) organizar as entregas por rotas e horários, reduzindo deslocamentos desnecessários;
- h) exigir transporte adequado à natureza dos produtos;
- i) evitar o uso excessivo de embalagens secundárias;
- j) estimular o uso de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou retornáveis, quando disponíveis;
- k) separar os resíduos orgânicos e recicláveis;
- l) orientar os responsáveis pelo armazenamento e manuseio dos produtos;
- m) acompanhar perdas e registrar suas causas; e
- n) exigir do fornecedor a retirada e a substituição dos produtos recusados.

A Administração deverá acompanhar os desperdícios ocorridos nas unidades. Quantidades recorrentes de alimentos vencidos ou descartados deverão resultar em revisão da programação dos pedidos.

12.3 Sustentabilidade

A sustentabilidade será promovida mediante critérios que conciliem qualidade dos alimentos, segurança sanitária, viabilidade econômica, redução de resíduos e responsabilidade ambiental.

Sempre que possível e sem comprometimento da competitividade, poderão ser considerados:

- a) alimentos produzidos em menor distância dos locais de consumo;
- b) produtos sazonais e compatíveis com a disponibilidade regional;
- c) embalagens recicláveis, retornáveis ou com menor quantidade de material;
- d) fornecedores que adotem boas práticas ambientais;
- e) produtos da agricultura familiar;



- f) alimentos orgânicos ou agroecológicos, quando previstos nos cardápios, disponíveis no mercado e economicamente viáveis; e
- g) redução de produtos com embalagens individuais desnecessárias.

A aquisição da agricultura familiar poderá contribuir para o desenvolvimento sustentável ao fortalecer a produção local, reduzir distâncias de transporte e ampliar a oferta de alimentos in natura ou minimamente processados.

A adoção de critérios sustentáveis deverá ser acompanhada de especificações objetivas. Não serão admitidas exigências genéricas ou certificações sem relação direta com o objeto.

12.4 Eficiência energética

Os principais consumos de energia associados ao objeto ocorrem no transporte, na refrigeração, no congelamento e no armazenamento dos alimentos.

Para promover eficiência energética, deverão ser adotadas as seguintes providências:

- a) planejar as entregas para reduzir viagens desnecessárias;
- b) consolidar pedidos destinados a locais próximos, quando possível;
- c) definir frequências compatíveis com o consumo;
- d) evitar que equipamentos de refrigeração sejam sobrecarregados pelo recebimento de quantidades excessivas;
- e) manter refrigeradores, congeladores e câmaras frias em condições adequadas de funcionamento;
- f) reduzir o tempo de abertura dos equipamentos durante o recebimento e a organização dos produtos; e
- g) armazenar os alimentos de modo a permitir circulação adequada de ar e conservação eficiente.

Os fornecedores de produtos refrigerados e congelados deverão utilizar veículos e equipamentos compatíveis com a temperatura exigida, evitando perda de alimentos e consumo adicional de energia decorrente de transporte inadequado.

12.5 Uso racional de recursos naturais

O uso racional dos recursos naturais deverá orientar o planejamento, o recebimento, o armazenamento, o preparo e a distribuição dos alimentos.

A Administração deverá evitar desperdício de água durante a higienização dos produtos e das áreas de armazenamento. As rotinas de limpeza deverão empregar apenas a quantidade necessária, sem comprometer as condições sanitárias.

O planejamento dos cardápios e das quantidades deverá buscar o aproveitamento adequado dos alimentos, respeitando as orientações do nutricionista e as condições de consumo.

Sempre que tecnicamente possível, deverão ser adotadas práticas de aproveitamento integral dos alimentos, desde que preservadas a segurança sanitária e a qualidade nutricional.

A aquisição de frutas, verduras e legumes deverá observar condições de maturação compatíveis com o período previsto para consumo, evitando produtos excessivamente maduros ou inadequados ao armazenamento.



As embalagens deverão possuir tamanho compatível com o consumo das unidades, reduzindo perdas após a abertura.

12.6 Logística reversa

A logística reversa será aplicada aos produtos e embalagens para os quais exista obrigação legal, sistema implantado ou viabilidade de devolução ao fornecedor.

Poderão ser objeto de retorno:

- a) garrações de água mineral retornáveis;
- b) caixas plásticas utilizadas no transporte de frutas, verduras e legumes;
- c) pallets;
- d) embalagens de transporte reutilizáveis;
- e) recipientes cedidos temporariamente pelo fornecedor; e
- f) outros materiais abrangidos por sistema de logística reversa.

O Termo de Referência deverá indicar quais embalagens permanecem de propriedade do fornecedor e quais serão incorporadas ao patrimônio ou destinadas ao descarte.

A devolução de embalagens retornáveis deverá ser registrada, evitando perdas, cobranças indevidas e formação de resíduos.

Produtos recusados, vencidos por responsabilidade do fornecedor ou recolhidos por determinação sanitária deverão ser retirados e destinados adequadamente pelo contratado, sem transferência do custo para o Município.

12.7 Destinação final ambientalmente adequada

Os resíduos deverão ser separados conforme sua natureza e destinados de acordo com as regras municipais e com a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

As embalagens de papel, papelão, plástico, metal e vidro deverão ser encaminhadas, sempre que possível, à coleta seletiva, a associações ou cooperativas de catadores ou a outros sistemas ambientalmente adequados.

Os resíduos orgânicos deverão ser destinados de modo a evitar contaminação, proliferação de vetores, odores e descarte em locais impróprios. Quando houver estrutura disponível, poderá ser avaliada a compostagem dos resíduos adequados.

Óleos e gorduras não deverão ser lançados na rede de esgoto, no solo ou em corpos d'água. Sua destinação deverá ocorrer por meio de coleta específica ou entidade habilitada.

Produtos de origem animal, alimentos deteriorados ou materiais com risco sanitário deverão observar as orientações da vigilância sanitária e dos órgãos ambientais competentes.

Os alimentos impróprios para consumo não poderão ser doados. A eventual doação de produtos excedentes somente poderá ocorrer quando estiverem próprios para consumo, dentro da validade, preservados em condições adequadas e amparados por procedimento autorizado.

A Administração deverá manter registro das perdas relevantes, das devoluções ao fornecedor e da destinação de produtos impróprios, utilizando essas informações para aperfeiçoar as futuras estimativas.



Com essas medidas, pretende-se reduzir desperdícios, minimizar a geração de resíduos, promover o uso eficiente de água e energia e assegurar destinação ambientalmente adequada aos materiais decorrentes da contratação.

13 - CONCLUSÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar avaliou a necessidade, os quantitativos, as alternativas existentes no mercado, o valor estimado, o parcelamento, os resultados pretendidos, os riscos, as contratações correlatas e os possíveis impactos ambientais relacionados à aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da demanda do Município de Grão Mogol/MG.

A análise indica que a contratação é necessária e pode ser realizada, desde que as etapas seguintes do planejamento incorporem as condições, os controles e as correções apontados neste estudo.

13.1 Síntese da análise técnica

A necessidade administrativa decorre do consumo recorrente de gêneros alimentícios pelas unidades, programas e serviços mantidos pela Secretaria Municipal de Educação e pelas demais secretarias.

A ausência da contratação poderá provocar desabastecimento, interrupção de atividades, prejuízo aos beneficiários, aumento de aquisições emergenciais e utilização menos eficiente dos recursos públicos.

A estimativa das quantidades utilizou como referência a contratação realizada em 2025 e as necessidades atualmente consolidadas pelas unidades demandantes. Os quantitativos deverão permanecer vinculados à memória de cálculo e aos documentos que lhes dão suporte.

O levantamento de mercado demonstrou a existência de fornecedores aptos a comercializar alimentos perecíveis, não perecíveis, refrigerados, congelados, hortifrutigranjeiros e produtos destinados a necessidades alimentares específicas.

Entre as alternativas avaliadas, mostrou-se mais adequada a aquisição junto a fornecedores especializados, mediante procedimento competitivo, com utilização do Sistema de Registro de Preços para os itens de consumo variável, recorrente ou sujeitos a entregas periódicas.

Para a parcela destinada à alimentação escolar, deverão ser identificados os itens, os quantitativos, os cardápios, as fontes de recursos e os locais de entrega. A aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar deverá ser realizada mediante procedimento próprio, conforme a legislação específica.

O parcelamento por item mostrou-se tecnicamente recomendável, pois os produtos são independentes e comercializados por diferentes segmentos do mercado. A formação de lotes somente será admitida quando houver justificativa técnica e econômica que demonstre a vantagem do agrupamento.

As entregas deverão ocorrer de forma periódica, com frequência compatível com a validade, a conservação, o consumo e a capacidade de armazenamento das unidades.



13.2 Demonstração da vantajosidade

A solução apresenta potencial de vantajosidade porque combina competição entre fornecedores, julgamento por item, consolidação dos quantitativos estimados e aquisição conforme a necessidade efetivamente verificada.

A utilização do Sistema de Registro de Preços permitirá organizar as aquisições durante o período de atendimento, sem obrigar o Município a receber integralmente e de uma só vez os quantitativos estimados.

Essa característica reduz o risco de formação de estoques excessivos, perdas por vencimento, deterioração de produtos e sobrecarga dos espaços e equipamentos de armazenamento.

O julgamento por item permitirá selecionar a proposta mais vantajosa para cada produto e ampliar a participação de fornecedores especializados, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte.

A pesquisa de preços utilizou contratações públicas e consultas eletrônicas compatíveis com o objeto. Após a aplicação da média aritmética dos preços considerados válidos e das conversões proporcionais necessárias, o valor global estimado corresponde a R\$3.142.241,47 (três milhões, cento e quarenta e dois mil, duzentos e quarenta e um reais e quarenta e sete centavos).

A vantajosidade deverá ser confirmada na licitação, mediante comparação das propostas com os preços unitários de referência. Antes da publicação, a Administração deverá conferir as médias, as conversões, as multiplicações e o somatório da memória de cálculo.

A proposta de menor preço somente será aceita quando o produto atender integralmente às especificações, aos requisitos sanitários, às condições de transporte, ao prazo de validade e aos critérios de qualidade.

13.3 Adequação da solução ao interesse público

A solução atende ao interesse público porque busca assegurar a continuidade das atividades municipais que dependem da disponibilidade de gêneros alimentícios.

Na área educacional, a contratação contribuirá para a execução dos cardápios e para a oferta regular de alimentação aos estudantes. Nas demais secretarias, permitirá atender programas, unidades e serviços cuja necessidade tenha sido formalmente demonstrada.

A solução também favorece:

- a) prevenção do desabastecimento;
- b) redução de desperdícios;
- c) controle da qualidade e da segurança sanitária;
- d) melhor aproveitamento das estruturas de armazenamento;
- e) aplicação gradual dos recursos financeiros;
- f) ampliação da competição;
- g) participação de fornecedores de diferentes portes;
- h) transparência na destinação dos alimentos; e
- i) melhoria do planejamento das aquisições.



A consolidação administrativa das demandas não afastará a necessidade de identificar separadamente os beneficiários, os quantitativos, as fontes de recursos e as regras aplicáveis a cada programa.

A solução também incorpora medidas de sustentabilidade, como controle de validade, redução de resíduos, planejamento das entregas, utilização racional de água e energia, logística reversa e destinação ambientalmente adequada das embalagens e dos alimentos impróprios.

13.4 Viabilidade da contratação

Sob os aspectos técnico, operacional, econômico e mercadológico, a contratação é considerada viável.

A viabilidade técnica decorre da possibilidade de definir objetivamente as especificações e de adquirir os produtos junto a fornecedores existentes no mercado.

A viabilidade operacional está relacionada à possibilidade de organizar entregas periódicas e ajustar os pedidos às necessidades e à capacidade de armazenamento das unidades.

A viabilidade econômica decorre da existência de pesquisa de preços, do parcelamento por item, da competição entre fornecedores e da possibilidade de aquisição conforme o consumo.

A viabilidade jurídica dependerá da observância da Lei nº 14.133/2021, da legislação sanitária, das regras aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, do tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte e dos regulamentos municipais pertinentes.

A contratação somente deverá prosseguir após o atendimento das seguintes providências:

- a) validação definitiva dos quantitativos pelas unidades demandantes;
- b) apresentação e conferência da memória de cálculo das quantidades;
- c) conferência das conversões, médias e somatórios da pesquisa de preços;
- d) compatibilização do valor estimado em todos os documentos;
- e) separação dos itens, quantitativos e recursos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar;
- f) identificação da parcela destinada à agricultura familiar;
- g) compatibilização dos itens escolares com os cardápios do nutricionista responsável;
- h) revisão das especificações, marcas de referência, unidades e prazos de validade;
- i) definição dos locais, horários e frequências de entrega;
- j) verificação da capacidade de armazenamento e refrigeração das unidades;
- k) elaboração do Termo de Referência;
- l) elaboração e atualização do mapa de riscos;
- m) indicação das fontes orçamentárias no momento juridicamente adequado; e
- n) análise jurídica dos instrumentos da contratação.

13.5 Conclusão

Diante das análises realizadas, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios para atender à demanda do Município de Grão Mogol/MG é necessária, adequada ao interesse público e viável, condicionada ao cumprimento das providências indicadas neste Estudo Técnico Preliminar.

Recomenda-se o prosseguimento da fase preparatória para elaboração do Termo de Referência e dos demais documentos necessários à contratação.



A solução recomendada consiste na aquisição mediante pregão, preferencialmente na forma eletrônica, com julgamento pelo menor preço por item e utilização do Sistema de Registro de Preços para os itens de demanda variável, recorrente ou sujeitos a fornecimento periódico.

A parcela de alimentos destinada à agricultura familiar deverá ser tratada em procedimento próprio, mantendo-se a segregação dos quantitativos, dos recursos e da prestação de contas aplicável à alimentação escolar.

O prosseguimento não dispensa a revisão final das quantidades, das especificações e do orçamento. Eventual divergência entre este estudo, a memória de cálculo, o Termo de Referência e o instrumento convocatório deverá ser corrigida antes da publicação.

Atendidas essas condições, a contratação apresenta capacidade de assegurar abastecimento regular, qualidade dos alimentos, competitividade, economicidade, segurança sanitária e continuidade dos serviços públicos municipais.

Grão Mogol/MG, 30 de Maio de 2026.

Carlos Faustino Cardoso de Jesus.
Equipe de Planejamento.