

PROCESSO ADMINISTRATIVO
033/2026

PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS POR REGISTRO DE PREÇOS
010/2026

INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS
NÃO SE APLICA A ESSA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Patis será a única Contratante.
Disposição Legal: Lei Federal 14.133/21

Art. 86. O órgão ou entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 8 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

§ 1º O procedimento previsto no caput deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.

CONTRATANTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS

OBJETO
REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (INDUSTRIALIZADOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS E VERDURAS, FRIOS E EMBUTIDOS, CARNES, PÃES, ÁGUA, DENTRE OUTROS) DESTINADOS A MANUTENÇÃO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, ADMINISTRAÇÃO, TRANSPORTE E SAÚDE DE PATIS/MG, EM CONFORMIDADE AO TERMO DE REFERÊNCIA.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
O CUSTO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO POSSUI CARÁTER SIGILOSO

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
DIA 27/07/2026 ÀS 07:15HS (HORÁRIO DE BRASÍLIA)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA:
ABERTO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS
EXCLUSIVIDADE PARA CONTRATAÇÃO DE ME/EPP/EQUIPARADAS E AINDA AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS

AVISO DE EDITAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 033/2026 PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2026

TIPO: MENOR VALOR POR LOTE

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (INDUSTRIALIZADOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS E VERDURAS, FRIOS E EMBUTIDOS, CARNES, PÃES, ÁGUA, DENTRE OUTROS) DESTINADOS A MANUTENÇÃO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, ADMINISTRAÇÃO, TRANSPORTE E SAÚDE DE PATIS/MG, EM CONFORMIDADE AO TERMO DE REFERÊNCIA.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

RECEBIMENTO DE PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO	ATÉ: 23h59min do dia 22/07/2026
RECEBIMENTO DE PEDIDOS DE IMPUGNAÇÃO	ATÉ: 23h59min do dia 22/07/2026
INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	A PARTIR das 12:00h do dia 07/07/2026 ATÉ às 07:00 horas do dia 27/07/2026
ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA	Às 07:15 horas do dia 27/07/2026
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS	Às 07:15 horas do dia 27/07/2026
LOCAL	www.portaldecompraspublicas.com.br
MODO DE DISPUTA	ABERTO
REFERÊNCIA DE TEMPO	HORÁRIO DE BRASÍLIA (DF)

Não havendo expediente na data supracitada, a data limite para recebimento das propostas de preços e a abertura da sessão estarão prorrogadas para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário.

• **ENDEREÇO:** As propostas serão recebidas exclusivamente por meio eletrônico no endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br.

• **DA PARTICIPAÇÃO:**

Poderão participar desta Licitação empresas do ramo pertinente ao objeto licitado, que atendam às condições de participação no instrumento convocatório.

EDITAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 033/2026 PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2026

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS-MG**, com sede na Rua Sebastião Rocha, nº 997, Centro, Patis-MG, inscrita no CNPJ 01.612.478/0001-35, isento de inscrição estadual, torna público a abertura do **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 033/2026 NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2026**, tendo como critério de julgamento o **MENOR PREÇO POR LOTE**, regido pela Lei Federal nº 14.133 de 1º de Abril de 2021, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Os trabalhos serão conduzidos pelo (a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, designados pela Portaria Municipal nº 047, de 02 de junho de 2026, conforme descrito abaixo:

-Érica Katiane Mendes Santos Rodrigues / Pregoeira

-Érica Pereira da Silva Soares / Pregoeira Substituta / Membro da Equipe de Apoio

-Sônia Fernandes da Silva Rocha / Membro da Equipe de Apoio

INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS - DISPENSADO

A Prefeitura Municipal de Patis será a única Contratante.

Disposição Legal: Lei Federal 14.133/21

Art. 86. O órgão ou entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 8 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

§ 1º O procedimento previsto no caput deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.

DO OBJETO

O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (INDUSTRIALIZADOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS E VERDURAS, FRIOS E EMBUTIDOS, CARNES, PÃES, ÁGUA, DENTRE OUTROS) DESTINADOS A MANUTENÇÃO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, ADMINISTRAÇÃO, TRANSPORTE E SAÚDE DE PATIS/MG, EM CONFORMIDADE AO TERMO DE REFERÊNCIA**, nas condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1. A licitação será dividida em Lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos LOTES forem de seu interesse.

1.2. A licitação será realizada em diversos LOTES, com EXCLUSIVIDADE E AINDA ITENS PARA AMPLA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS, do ramo pertinente ao objeto deste edital, conforme disposições do Art. 4º da Lei 14.133/21 que dispõe:

Art. 4º Aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

§ 1º As disposições a que se refere o caput deste artigo não são aplicadas:

I - no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

II - no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

§ 2º A obtenção de benefícios a que se refere o caput deste artigo fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação.

§ 3º Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos §§ 1º e 2º deste artigo.

DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. O presente processo no formato REGISTRO DE PREÇOS é composto das seguintes regras, conforme Art. 82 da lei 14.133/21:

a) O presente Registro de Preços terá como limites máximos as quantidades estimadas para cada item, conforme detalhado no Termo de Referência, nos termos do Art. 82, § 2º, II da Lei 14.133/2021.

b) O licitante não poderá cotar em sua proposta um quantitativo inferior ao máximo previsto no edital. A proposta deverá ser apresentada conforme quantidade total de cada item especificado no Termo de Referência – anexo deste edital.

c) Não existe possibilidade de aceitação de preços diferentes.

d) Ocorrerá o registro de mais de um fornecedor, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo

com a ordem de classificação.

2.2. As demais regras referentes ao órgão gerenciador, são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços.

3. DO CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.3. Os interessados em se credenciar no Portal de Compras Públicas poderão obter maiores informações na página www.portaldecompraspublicas.com.br, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos do Portal ou pelo e-mail falelcom@portaldecompraspublicas.com.br.

3.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

3.5. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a PREFEITURA DE PATÍS, responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.6. O credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.7. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

3.8. O Pregão será conduzido pela Pregoeira da PREFEITURA DE PATÍS com apoio técnico e operacional do Portal de Compras Públicas, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

3.9. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.10. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.11. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.12. **Para alguns LOTES descritos no termo de referência, a participação é EXCLUSIVA a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.**

3.12.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.13. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.14. **Não poderão disputar desta licitação:**

3.14.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.14.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.14.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.14.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.14.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.14.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.14.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.14.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.14.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.14.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, no entanto a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DEVERÁ SER ANEXADA AO PORTAL CONCOMITANTE A PROPOSTA DE PREÇOS.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto e ainda a documentação de habilitação, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública e ainda a documentação de habilitação.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus art. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.9. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.10. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **concomitante com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação.

5.3. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferíveis.

5.4. MICRO-EMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE/EMPRESÁRIO INDIVIDUAL - PARA FINS DE CONCESSÃO DE TRATAMENTO FAVORECIDO, DIFERENCIADO E SIMPLIFICADO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, EMPRESÁRIO INDIVIDUAL E COMPARADAS, INSTITUÍDO PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, EM ESPECIAL QUANTO AO ART. 3º, AS LICITANTES DEVERÃO APRESENTAR JUNTAMENTE COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO A: **DECLARAÇÃO** sob as penas da Lei, de que cumprem os requisitos

legais para a qualificação como microempresas ou empresas de pequeno porte, estando aptas a usufruir o tratamento favorecido (ANEXO III); **OU: a) Se inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis**, declaração de enquadramento arquivada ou a certidão simplificada expedida pela Junta Comercial, ou equivalente, da sede da pequena empresa; emitidas a no máximo 120 dias. **b) Se inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas**, declaração de enquadramento arquivada ou a Certidão de Breve Relato do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou equivalente, da sede da pequena empresa.

5.5. A ME/EPP/EQUIPARADAS irá declarar ainda (Anexo III) que, que no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (Art. 4º, § 2º da Lei Federal 14.133/2021).

5.6. O licitante que não possuir os pressupostos legais para estar enquadrado como ME ou EPP na data da licitação e se beneficiar do tratamento diferenciado, mesmo possuindo os documentos acima indicados, ficará sujeito às sanções legais, considerando que o desenquadramento é um ato declaratório da própria empresa, e que ele estará descumprindo o art. 3º, §9º, da Lei Complementar nº 123/2006.

5.7. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.8. Incubirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.9. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.10. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

5.11. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, se houver, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances no prazo definido pela Pregoeira, **sob pena de inabilitação.**

5.12. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

5.13. O licitante deverá enviar sua proposta, no idioma oficial do Brasil, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

a) Valor unitário e total para cada lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional e ainda marca;

b) Descrição detalhada do produto cotado indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

c) Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

d) A garantia dos produtos/mercadorias está normatizada no Termo de Referência, anexo deste edital.

f) O licitante NÃO poderá oferecer em sua proposta um quantitativo inferior ao máximo previsto no edital. A proposta deverá ser apresentada conforme quantidade total de cada item especificado no termo de referência – anexo deste edital.

5.14. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na contratação.

5.15. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.16. O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, todas as **Declarações online**, fornecidas pelo Sistema de Pregão Eletrônico, se atentando para :

a) Declaração de que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus art. 42 a 49, quando for o caso;

b) A indicação do campo “não” apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;

c) Declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

5.17. Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas neste Edital.

5.18. As DECLARAÇÕES exigidas neste edital e não disponibilizadas diretamente no sistema deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com os documentos de habilitação.

5.19. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.20. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.21. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o

proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição (conforme o caso).

5.22. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.

6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do **LOTE**.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 50,00 (Cinquenta reais)**.

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá o MODO DE DISPUTA “ABERTO”.

6.11. No modo de disputa “ABERTO” os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Pregoeira, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.15. No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.18. Em relação aos lotes não exclusivos (conforme o caso) para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes

microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.19.2.2. empresas brasileiras;

6.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo para a contratação, a Pregoeira poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.21. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.21.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.21.2. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.21.3. A Pregoeira solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.21.4. É facultado a Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.22. Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO (PROPOSTAS)

7.1. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, a Pregoeira verificará se faz jus ao benefício, em conformidade ao Edital.

7.2. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, a Pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.3.1. conter vícios insanáveis;

7.3.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.3.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.3.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.3.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.4. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.4.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência da Pregoeira, que comprove:

7.4.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.4.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.6. Declarada a empresa vencedora ao final da fase de lances, o licitante detentor da melhor oferta deverá encaminhar a proposta de preços realinhada no prazo de até 02 (duas) horas, contados a partir da declaração de vencedor, no campo adequado para tal, disponível no site www.portaldecompraspublicas.com.br, contendo os valores (unitários e totais), descrição contendo especificação detalhada, unidade de fornecimento, marca e o valor deverá ser igual ou menor ao lance vencedor. Dentro do prazo de 02 (duas) horas poderão ser remetidos, por iniciativa da licitante, tantos quantos forem os documentos complementares ou retificadores afetos a sua Proposta de Preços.

7.7. Em caso de qualquer ocorrência que impeça a inserção da proposta realinhada e/ou de documentos de habilitação, na devida plataforma digital, a empresa vencedora deverá solicitar via chat da plataforma digital o envio dos referidos documentos por e-mail dentro do prazo estabelecido de 02(duas) horas.

7.8. 6.8. A fim de aplicar o princípio da isonomia entre as licitantes, após transcorrido o prazo de 2 (duas) horas, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da Proposta de Preço ou de qualquer outro documento complementar ou retificador ou que deveria ter sido remetido juntamente com a proposta, sendo realizado, pela Pregoeira, o registro da não aceitação da proposta, e a convocação da próxima licitante, ressalvada a hipótese de prorrogação do prazo pela Pregoeira, mediante justificativa e observados os princípios da isonomia e da razoabilidade.

7.9. A Proposta de Preços realinhada deverá atender aos seguintes requisitos:

a) Apresentar preços completos, expresso em reais, em algarismo nos itens e no valor total, computados todos os custos necessários para o atendimento do objeto da licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, garantias e quaisquer outros ônus que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado e constante da proposta.

b) Quaisquer tributos, despesas e custos, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados que não tenham causado a desclassificação da mesma por caracterizar preço inexequível no julgamento das propostas, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os materiais ser fornecidos sem ônus adicionais.

c) O prazo para a execução do objeto deste termo deverá ser de acordo com o cronograma (conforme o caso) estipulado pelo Setor requisitante.

d) Somente será aceito um preço para cada item.

e) O prazo de validade das condições propostas não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de apresentação da proposta.

7.9.1. Ocorrendo divergência entre o valor unitário e total para os itens do objeto do edital, será considerado o primeiro.

7.9.2. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.9.3. A Proposta de Preços será considerada completa, abrangendo todos os custos com a entrega do objeto licitado, conforme disposto neste edital.

7.9.4. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste edital.

7.9.5. Em nenhuma hipótese poderá ser alterada a proposta apresentada, seja quanto ao preço, condições de pagamento, prazos ou outra condição que importe em modificação dos termos originais ofertados.

7.9.6. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as especificações e exigências do presente edital e de seus anexos e que apresentem omissões, irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

7.9.7. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica em submissão a todas as condições estipuladas neste edital e seus anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação federal mencionada no preâmbulo deste edital.

7.9.8. A Pregoeira considerará como formal: erros de somatórios e outros aspectos que beneficiem a Administração Pública e não implique em nulidade do procedimento.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:** Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.1.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.1.1.1. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.1.1.2. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.1.1.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.1.1.4. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será

considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.1.1.5. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.1.1.6. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.1.1.7. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.1.3. **HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

8.1.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.1.3.2. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.1.3.3. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de 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;

8.1.3.4. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes (Estadual/Distrital) ou (Municipal/Distrital) relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.1.3.5. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do fornecedor, na forma da lei;

8.1.3.6. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva da sua sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.1.4. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

8.1.4.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#)).

8.1.5. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

8.1.5.1. Atestado de Capacidade Técnica comprovando aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com as características e quantidades do objeto da licitação, através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

8.1.5.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.1.5.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.1.6. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR E DECLARAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO

8.1.6.1. Declaração Conjunta quanto ao enquadramento na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006 (quando couber) e Declaração de que no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (Art. 4º, § 2º da Lei Federal 14.133/2021) – ANEXO III;

8.1.6.2. Apresentação dos documentos referente ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), apresentar as certidões negativas de inidoneidade e de impedimento, conforme disposto no Art. 91, § 4º da Lei Federal 14.133/2021 (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.1.6.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

8.1.6.4. As consultas de que tratam o subitem 1.106. deste tópico poderão ser realizadas pela Pregoeira durante a sessão de julgamento.

8.2. Em caso de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

a) A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

b) A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

c) A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

d) O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

e) A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato.

f) Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

f.1) ata de fundação;

f.2) estatuto social com a ata da assembléia que o aprovou;

f.3) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembléia;

f.4) editais de convocação das três últimas assembléias gerais extraordinárias;

f.5) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembléias gerais ou nas reuniões seccionais; e

f.6) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da

licitação.

ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE A HABILITAÇÃO

8.3. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.4. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.5. Caso seja verificado a necessidade de comprovação documental, a Pregoeira poderá solicitar originais ou cópias autenticadas.

8.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

8.7. Será verificado se o licitante apresentou, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.9. A verificação pela Pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.10. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de até 03 (três) horas, sob pena de inabilitação.

8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

8.11.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.11.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.12. Na análise dos documentos de habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão

fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado os prazos legais.

8.14. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome e CNPJ da matriz ou todos em nome e CNPJ da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz e referir-se ao local do domicílio ou sede do interessado.

8.15. As certidões que não apresentarem em seu teor, data de validade previamente estabelecida pelo órgão expedidor, deverão ter sido expedidas **até 90 (noventa) dias** antes da data da sessão pública deste Pregão, exceto os atestados de capacidade técnica.

8.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos enviados via correio eletrônico, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital ou deixar de enviar a documentação de habilitação por meio de campo próprio do Sistema quando solicitado pela Pregoeira, ficando sujeito às penalidades previstas neste Edital.

8.18. Constatado o atendimento pleno às exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

8.19. Qualquer licitante poderá durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor; conforme disposições do Art. 40 da IN - SEGES/ME Nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 02 (dois) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema manifestar sua intenção de recurso no prazo de 30 (trinta minutos).

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito, ficando a Pregoeira autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.

11.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados nas dependências do Setor de Licitação – Anexo da Prefeitura Municipal de Patis, localizado na Av. Geraldo Ataíde, nº 72-A, Centro, Patis-MG, de segunda à sexta-feira, das 07:00h às 12:00h e das 14:00h às 17:00h, ou solicitado no e-mail licitacao@patis.mg.gov.br

11.12. Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscritos por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pelo licitante.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

As infrações e penalidades dispostas nesse tópico se referem especialmente às disposições da licitação, ficando no contrato os regramentos inerentes à fase contratual.

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

12.1.5. fraudar a licitação;

12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15(quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1. e 12.1.3, a multa será de 5% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da Prefeitura Municipal de Patís, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à

imediatamente a perda da garantia de proposta em favor da Prefeitura, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados a Prefeitura de Patis.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A impugnação deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

13.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados a Pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

13.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação. (§ 2º do artigo 16 da IN SEGES nº 73, de 2022).

13.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13.7. A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

13.8. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

13.9. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

13.10. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pela Pregoeira.

14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.10. Referência de Tempo: Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília –DF.

14.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no endereço eletrônico www.patis.mg.gov.br, www.portaldecompraspublicas.com.br e no link: https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1

Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

14.11.1. ANEXO I - Estudo Técnico Preliminar - ETP;

14.11.2. ANEXO II – Termo de Referência – TR;

14.11.3. ANEXO III – Declaração de enquadramento na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da lei complementar nº 123, de 2006 (quando couber) e Declaração de que no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (Art. 4º, § 2º da Lei Federal 14.133/2021);

14.11.4. ANEXO IV - Minuta da Ata de Registro de Preços.

14.11.5. ANEXO V – Minuta Contratual.

Patis-MG, 02 de julho de 2026.

Maria Ilma Rodrigues Cordeiro
Secretária Municipal de Educação

Jéssica Noyrena Borges Batista
Secretária Municipal de Desenvolvimento
Social

Sandro Alex Pereira dos Santos
Secretário Municipal de Saúde

Alessandro Pereira da Silva
Secretário Municipal de Administração

Deibson de Jesus Lima da Silva
Secretário Municipal de Transportes



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 033/2026
PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2026



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA – TR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 033/2026
PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2026

ANEXO III – DECLARAÇÃO CONJUNTA
-DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA
E EPP, NOS TERMOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 2006
- DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART. 4º, § 2º DA LEI FEDERAL
14.133/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 033/2026
PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2026

(papel timbrado da empresa licitante)

A empresa/firma _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal Sr.(a) _____, portador do Documento de Identidade nº _____, inscrito no CPF sob o nº _____ **DECLARA**, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos legais para qualificação como _____ (incluir a condição da empresa: Micro Empresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI) ou Equiparada), art. 3º da Lei Complementar n.º 123/2006 e que não está sujeita a quaisquer dos impedimentos do § 4º deste artigo, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 a 49 da citada lei.

DECLARA ainda que no ano-calendário de realização dessa licitação, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (Art. 4º, § 2º da Lei Federal 14.133/2021).

_____, _____, de _____ de 2026.

Local e Data

Assinatura do Representante Legal

Obs.: Identificar o responsável pela empresa com CPF e utilizar carimbo padronizado da empresa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

ANEXO IV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO 033/2026 PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2026

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2026 QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS-MG E _____, PARA OS FINS NELE INDICADOS.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS-MG**, inscrita sob o CNPJ nº 01.612.478/0001-35, situada na Rua Sebastião Rocha, 997, Centro, desta cidade de Patis-MG, CEP 39.378-000, telefone (38) 3239-8120, neste ato representada pelo Sr. Prefeito Municipal Elivaldo Versiani de Souza, brasileiro, casado, Agente Político, inscrito no CPF nº 178.825.596-87, RG nº M-2.112.485 SSP/MG, residente e domiciliado na Rua Elpídia Alkmim, nº 92, Centro, município de Patis-MG, CEP 39.378-000, considerando o julgamento da licitação na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS nº 010/2026, Processo Administrativo nº 033/2026**, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no Edital de Licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

DADOS DA DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/FORNECEDOR:

Pessoa Jurídica/Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Telefone/E-mail:

Representante Legal:

Nacionalidade, Profissão, Estado Civil:

CPF e RG:

Endereço:

DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (INDUSTRIALIZADOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS E VERDURAS, FRIOS E EMBUTIDOS, CARNES, PÃES, ÁGUA, DENTRE OUTROS) DESTINADOS A MANUTENÇÃO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, ADMINISTRAÇÃO, TRANSPORTE E SAÚDE DE PATIS/MG**; conforme Termo de Referência, anexo do Edital do Pregão Eletrônico-SRP nº **010/2026**, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item e lote, são as que seguem na tabela do Termo de Referência e descritivos abaixo:

LOTE:						
ITEM	DESCRIPTIVO	UND	QNT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata. A listagem deve obedecer a ordem prevista no inciso II e § 2º do art. 18 do Decreto nº 11.462, de 2023.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços é a Prefeitura Municipal de Patis-MG e não contém órgãos participantes.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, uma vez que a Prefeitura Municipal de Patis é o único Contratante, conforme disposto no § 1º do Art. 86 da Lei 14.133/21.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme Art. 84 da Lei 14.133/21.

5.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.4. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho

de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.6. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.7. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

a) Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela.

5.8. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

a) Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

b) Mantiverem sua proposta original.

5.9. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.10. O registro a que se refere esse tópico tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.11. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.12. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

a) Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

b) Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no Tópico 9 deste Ata.

5.13. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.14. Após a homologação da licitação, o licitante será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.14.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.15. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar

os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, conforme disposições desta Ata.

5.16. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos desta Ata, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

- a) Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- b) Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.17. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- a) Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- b) Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- c) Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
 - c.1) No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
 - c.2) No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços (se o caso) para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos previstos nesta Ata, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto nesta Ata.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos desta Ata e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto nesta Ata, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços (se o caso) sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (SE O CASO)

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços (conforme o caso).

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

- a) De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- b) De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante (se o caso), serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos desta Ata, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- b) Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c) Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

d.1) Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá,

mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas neste termo será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- a) Por razão de interesse público;
- b) A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- c) Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital de licitação – **PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS nº 010/2026**

a) As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata (Art. 45 da lei 14.133/21).

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante (se o caso) deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas nesta Ata, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos nesta Ata e no Termo de Referência – Anexo do Edital.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

11.3. As partes firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das 02 (duas) testemunhas abaixo, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes; obrigando-se por si e seus sucessores, ao fiel cumprimento do que ora ficou ajustado, elegendo para Foro do mesmo a Comarca de Montes Claros-MG, não obstante qualquer mudança de domicílio da DETENTORA, que em razão disso é obrigada a manter um representante com plenos poderes para receber notificações, citação inicial e outras em direito permitidas neste referido foro.

Patis-MG, de de 2026.

Prefeitura Municipal de Patis
Elivado Versiani de Souza
Representante Legal do Órgão Contratante/Gerenciador

Detentora da ATA: xxx
Representante Legal: xxx

CPF:
Testemunha

CPF:
Testemunha

CERTIDÃO DE PUBLICAÇÃO

Certifico e dou fé – que em atendimento as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, na Lei Municipal nº 106/2002, o Extrato da Ata de Registro de Preços nº - /2026, em referência foi publicada nos Quadros de Avisos desta Prefeitura e do Setor de Licitação na data de -/-/2026 - “Ex Legis”.

Patis-MG, -/-/2026.

Servidor Público Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram
cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

FORNECEDOR(ES)

Pessoa Jurídica/Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Telefone/E-mail:

LOTE:

ITEM	DESCRIPTIVO	UND	QNT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

ANEXO X – MINUTA CONTRATUAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO 033/2026 PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2026 PROVENIENTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM
ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE
PATIS E

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS-MG**, inscrita sob o CNPJ nº 01.612.478/0001-35, situada na Rua Sebastião Rocha, 997, Centro, desta cidade de Patis-MG, CEP 39.378-000, telefone (38) 3239-8120, neste ato representada pelo Sr. Prefeito Municipal Elivaldo Versiani de Souza, brasileiro, casado, Agente Político, inscrito no CPF nº 178.825.596-87, RG nº M-2.112.485 SSP/MG, residente e domiciliado na Rua Elpídia Alkmim, nº 92, Centro, município de Patis-MG, CEP 39.378-000, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro, a Empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, situada na Rua, nº, CEP:, na cidade, representada por, inscrito(a) no Cadastro de Pessoa Físicas/CPF sob o nº (Representante legal), doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, de acordo com o que consta do **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 033/2026, RELATIVO AO PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 010/2026, ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº/2026**, RESOLVEM celebrar este instrumento contratual, que se regerá pelas **CLÁUSULAS** seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURO E EVENTUAL FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (INDUSTRIALIZADOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS E VERDURAS, FRIOS E EMBUTIDOS, CARNES, PÃES, ÁGUA, DENTRE OUTROS) DESTINADOS A MANUTENÇÃO DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL, ADMINISTRAÇÃO, TRANSPORTE E SAÚDE DE PATIS/MG, EM CONFORMIDADE AO TERMO DE REFERÊNCIA**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, conforme tabela a seguir:

LOTE:						
ITEM	DESCRIPTIVO	UND	QNT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	MARCA
XX	XX	XX	XX	XX	XX	XX

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- a) O Termo de Referência;
- b) O Edital da Licitação;
- c) A Proposta do contratado;
- d) Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de, contados da data de assinatura do Contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo ao edital.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é R\$..... (.....).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo do edital de licitação.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado em 05/05/2026, conforme disposições do Art. 92, V da Lei 14.133/21.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações do Contratante:

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- c) Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- c) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- d) Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- e) Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- f) Cientificar o órgão de representação judicial da Prefeitura Municipal de Patís para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- g) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- h) A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir questões contratuais apresentadas pela Contratada, admitida a prorrogação motivada, por igual período, conforme Art. 123 da lei 14.133/21.
- i) Responder eventuais pedidos de re-estabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias consecutivos.

j) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

k) Demais obrigações dispostas no Termo de Referência, anexo do edital convocatório.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

a) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

b) Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

c) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

d) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

e) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

f) Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

g) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

h) Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

- i) Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- j) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- k) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));
- l) Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));
- m) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- n) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- o) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- p) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- q) Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- r) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- s) Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- t) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- u) Demais obrigações dispostas no Termo de Referência, anexo do edital convocatório.

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

10.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

10.3. Multa:

- a) Moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 03 (três) dias;
- b) O atraso superior a 03 (três) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- c) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 10.1, de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.
- d) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 10.1, de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.
- e) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 10.1, a multa será de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

f) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 10.1, a multa será de 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.

10.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

10.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

10.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

10.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

10.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.10. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.11. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

10.12. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

10.13. A Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

10.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

10.15. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução [Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral desta municipalidade deste exercício, nas dotações abaixo discriminadas:

Ficha	Classificação orçamentária	Fonte de recursos
XX	XX	XX

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei [nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.2. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. As partes elegem o foro da comarca de Montes Claros-MG, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

17.2. E por estarem assim justos e CONTRATADOS, assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e para um só fim de direito, na presença das testemunhas adiante nomeadas, que a tudo assistiram, na forma da lei.

Patis-MG, de de 202x.

Prefeitura Municipal de Patis-MG
Elivaldo Versiani de Souza
Prefeito Municipal / Contratante



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

.....
Repres.:
Contratada

.....
CPF: / Testemunha

.....
CPF: / Testemunha

CERTIDÃO

Certifico e dou fé – que em atendimento as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações, na Lei Municipal nº 106/2002, o extrato de Contrato nº/202., em referência foi publicado nos Quadros de Avisos desta Prefeitura e do Setor de Licitação na data de de de - “Ex Legis”.

Patis-MG, de de 202...

.....
Servidor Público Municipal

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: LEI FEDERAL 14.133/2021

1. PLANEJAMENTO DA AQUISIÇÃO: O ETP.

1.1. O **Estudo Técnico Preliminar (ETP)** é documento que pertence à fase do planejamento da aquisição pública. Ele guia e norteia o processo de compra e estabelece os rumos para a elaboração do competente Termo de Referência (TR) e de outros documentos que são necessários na espécie.

1.2. Segundo o artigo 18, § 1º da Lei n. 14.133/2021, o **ETP** se destina a evidenciar:

I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

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;

III - requisitos da contratação;

IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

X - 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;

XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;

XII - 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;

XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

1.3. O artigo 18, § 2º da Lei n. 14.133/2021, prevê:

*§ 2º O estudo técnico preliminar **deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo** e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.*

(Grifos nossos)

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO. (Art. 18, § 1º, I da Lei n. 14.133/2021)

2.1. O fornecimento parcelado de gêneros alimentícios é indispensável para atender às demandas contínuas do Município de Patís, garantindo o funcionamento adequado dos serviços públicos, programas sociais, alimentação escolar e eventos institucionais promovidos pelas Secretarias Municipais.

2.2. O Município de Patís, para executar suas atividades e programas, necessita adquirir gêneros alimentícios destinados ao atendimento das secretarias requisitantes, com o objetivo de oferecer suporte adequado à população que utiliza os serviços públicos, aos servidores municipais e aos demais cidadãos que frequentam os espaços institucionais. Alguns gêneros alimentícios também são destinados aos servidores durante o exercício de suas funções.

2.3. A Administração Pública, no cumprimento de sua função de planejamento e execução de políticas públicas voltadas ao interesse social, não possui estrutura própria de armazenamento e abastecimento de alimentos, sendo necessária a contratação de fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas das unidades administrativas e garantir a continuidade dos serviços públicos.

2.4. Dessa forma, a aquisição visa atender às necessidades operacionais de todas as secretarias municipais, assegurando a execução de ações institucionais, sociais,

educacionais e de saúde, de forma contínua e eficiente.

2.5. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social atende crianças, adolescentes e idosos por meio dos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), sendo fornecidos lanches e, quando necessário, almoço aos usuários atendidos.

2.6. A Secretaria também desenvolve ações da equipe volante do CRAS nas comunidades, além de atendimentos em Conselhos Municipais, seguindo as orientações da Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais (Resolução nº 109/2009), sendo necessária alimentação adequada conforme o público atendido.

2.7. Também são promovidos eventos, campanhas e conferências voltados à proteção e prevenção dos direitos da criança, adolescente, idoso, mulher e pessoa com deficiência, nos quais são utilizados gêneros alimentícios como forma de acolhimento e suporte às atividades.

2.8. A Secretaria Municipal de Saúde realiza durante o ano diversos eventos, como palestras, encontros, reuniões administrativas, capacitações, campanhas nacionais e encontros de grupos específicos (como diabéticos), nos quais são fornecidos alimentos aos participantes.

2.9. Nesses eventos, os alimentos exercem função nutricional e social, contribuindo para o acolhimento dos participantes e incentivo à participação nas ações promovidas pelo Município.

2.10. A utilização de gêneros alimentícios também contribui para assegurar o pleno funcionamento das unidades de saúde na sede e na zona rural, evitando prejuízos ou paralisações nas atividades que dependem desses insumos.

2.11. Os produtos também atendem às necessidades das unidades administrativas e eventos institucionais realizados pela gestão municipal, incluindo itens básicos como café, biscoitos e outros alimentos, fundamentais para reuniões, treinamentos e atendimentos públicos, contribuindo para um ambiente de trabalho funcional, acolhedor e eficiente.

2.12. Nesse contexto, as Secretarias de Administração e Transportes utilizam gêneros alimentícios exclusivamente para apoio aos servidores durante o expediente, limitando-se a café, biscoitos e itens básicos de copa.

2.13. Tendo em vista o início do ano letivo de 2026, torna-se imprescindível a aquisição

de gêneros alimentícios destinados à manutenção da alimentação escolar das unidades municipais, visando melhor qualidade nutricional e promoção de hábitos alimentares saudáveis.

2.14. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, conforme a Lei nº 11.947/2009, sendo garantida por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com base também nas Resoluções FNDE nº 26/2013 e nº 06/2020.

2.15. A oferta de alimentação escolar de qualidade é essencial ao desenvolvimento integral dos estudantes, contribuindo para o crescimento físico, cognitivo e social, além de melhorar o desempenho acadêmico.

2.16. A merenda escolar também contribui para a prevenção de doenças, aumento da concentração, melhoria da memória e redução da evasão escolar, especialmente entre alunos em situação de vulnerabilidade social.

2.17. Além disso, promove educação alimentar, incentivando hábitos saudáveis desde a infância e contribuindo para a formação de cidadãos mais conscientes.

2.18. No ambiente escolar, também são realizadas reuniões de pais, festividades, encontros pedagógicos e datas comemorativas, ocasiões em que são utilizados gêneros alimentícios para acolhimento da comunidade escolar e fortalecimento da participação social.

2.19. Dessa forma, o fornecimento de gêneros alimentícios é indispensável para garantir a continuidade e eficiência das atividades municipais, atendendo às demandas da educação, saúde, assistência social e apoio administrativo.

2.20. Justifica-se, portanto, a contratação como medida essencial para assegurar o funcionamento adequado dos serviços públicos, a execução das políticas sociais e educacionais e o atendimento digno à população do Município de Patis.

3.REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Art. 18, § 1º, III da Lei n. 14.133/2021)

3.1. Todos os produtos devem atender aos padrões de qualidade e segurança estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), assegurando que estejam livres de contaminantes e em conformidade com a

legislação vigente.

3.2. Os gêneros alimentícios não perecíveis devem apresentar composição química consistente e equilibrada, sem presença de substâncias nocivas, sendo livres de contaminação microbiológica, química e física, incluindo bactérias, vírus, parasitas, pesticidas, metais pesados e outros poluentes.

3.3. Os gêneros alimentícios não perecíveis devem possuir embalagem própria, íntegra, sem sujidades ou perfurações.

3.4. As embalagens devem ser resistentes, seladas e garantir a integridade dos produtos durante o transporte e armazenamento, evitando contaminação ou deterioração.

3.5. As condições de armazenamento devem ser rigorosamente observadas, incluindo proteção contra umidade, luz e temperaturas extremas.

3.6. Os gêneros alimentícios perecíveis, como hortifrutis, devem ser transportados em veículos tipo baú, acondicionados em caixas plásticas e sobre paletes.

3.7. Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e laticínios, devem ser transportados em veículos refrigerados, dotados de termômetro e controle de temperatura adequado, garantindo a integridade e segurança sanitária.

3.8. Todos os gêneros alimentícios não perecíveis devem possuir prazo de validade compatível com o consumo seguro ao longo do período de utilização, considerando armazenamento e distribuição.

3.8.1. Os produtos devem ser entregues com validade mínima de 3 (três) meses a contar do recebimento, quando aplicável.

3.9. Os produtos de origem animal e vegetal devem estar devidamente classificados conforme normas da ANVISA e MAPA.

3.10. Todos os produtos devem apresentar rotulagem conforme exigências legais, contendo: nome do produto, peso, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais e modo de armazenamento.

3.11. Os produtos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança, observando normas técnicas aplicáveis.

3.12. Os produtos devem possuir identificação clara de lote, garantindo rastreabilidade e controle de qualidade.

3.13. Os fornecedores devem seguir Boas Práticas de Manipulação e Transporte de

Alimentos, assegurando ausência de contaminação durante manuseio, transporte e entrega.

3.14. O transporte deve ser realizado em veículos apropriados, com manutenção da cadeia de frio quando necessário, utilizando câmaras refrigeradas ou congeladas devidamente certificadas, com limpeza e conservação conforme normas sanitárias vigentes.

3.15. Os produtos frios e congelados devem ser entregues na temperatura adequada para cada tipo de alimento.

3.16. Gêneros alimentícios fracionados congelados ou resfriados devem ser acondicionados em embalagens apropriadas, como isopor ou plástico lacrado, com etiquetas de pesagem.

3.17. Gêneros não fracionados devem ser entregues em embalagens originais, contendo informações completas sobre origem, composição e validade.

3.18. Condições de entrega – **Secretaria de Desenvolvimento Social**

3.18.1. Os gêneros alimentícios serão fornecidos conforme solicitação da Contratante, de forma parcelada, conforme cronograma:

- a) Hortifrutis, pães e água: entrega semanal, nos dias acordados, das 07h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00.
- b) Carnes, ovos e laticínios: entrega semanal, nos mesmos horários.
- c) Demais alimentos: entrega mensal, conforme solicitação.

3.18.1.1. A entrega deverá ocorrer na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, situada à Rua Nossa Senhora Aparecida, S/N, Santana, Patis-MG, CEP 39.378-000, sem custos adicionais.

3.19. Condições de entrega – **Secretarias de Administração, Transporte e Saúde**

3.19.1 Entregas conforme solicitação:

- a) Água: semanalmente, quando solicitado.
- b) Pães: até 3 (três) vezes por semana, quando solicitado.
- c) Demais alimentos: até 5 (cinco) dias após Ordem de Fornecimento.

3.19.1.1. As entregas deverão ocorrer nos seguintes locais:

- 1) Rua Sebastião Rocha, nº 997, Centro, Patis-MG;
- 2) Galpão/Garagem da Prefeitura Municipal – Rua Um, S/N, Progresso, Patis-MG;

3) Rua Nossa Senhora Aparecida, S/N, Centro, Patis-MG.

3.20. Condições de entrega – **Secretaria de Educação (Merenda Escolar)**

3.20.1. Os gêneros alimentícios serão fornecidos conforme cronograma:

- a) Hortifrutis, pães e água: entrega semanal, das 07h00 às 12h00.
- b) Carnes, ovos e laticínios: entrega semanal, das 07h00 às 12h00.
- c) Demais alimentos: entrega mensal, das 07h00 às 12h00.

3.20.1.1 A entrega será realizada na Secretaria Municipal de Educação, Rua Elpídia Alkimim, nº 98, Centro, Patis-MG, CEP 39.378-000, telefone (38) 3239-8119, e-mail educacao@patis.mg.gov.br, sem custos adicionais.

3.21. Os produtos para merenda escolar devem atender às exigências nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo dieta equilibrada e adequada às necessidades dos alunos.

3.22. A responsabilidade pela alimentação dos alunos da rede pública recai sobre a Secretaria Municipal de Educação, considerando a necessidade de reforço alimentar para estudantes em situação de vulnerabilidade.

3.23. Os requisitos estabelecidos visam assegurar que os alimentos fornecidos atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar e eficiência, conforme a Lei nº 14.133/2021, garantindo a promoção da saúde e do bem-estar de servidores, usuários dos serviços públicos e alunos da rede municipal de ensino.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

(Art. 18, § 1º, IV da Lei n. 14.133/2021)

4.1. A estimativa das quantidades foi elaborada com base no histórico de consumo e utilização dos gêneros alimentícios pelas secretarias requisitantes e pela rede municipal de ensino, considerando a execução dos serviços públicos, programas sociais, ações de saúde, atividades administrativas, eventos institucionais e o fornecimento de alimentação escolar.

4.2. Para a presente contratação, foram mantidos os mesmos itens e quantitativos previstos na contratação vigente do exercício de 2025, uma vez que estes se mostraram suficientes para atender às necessidades da Administração Municipal, sem registro de desabastecimento ou necessidade de ampliação dos quantitativos inicialmente

estimados.

4.3. Ressalta-se que, com a possibilidade de formalização de contratos decorrentes das atas de registro de preços, as contratações vigentes ainda possuem saldo disponível, evidenciando que os quantitativos estimados foram adequados e compatíveis com a demanda efetivamente verificada durante a execução. Tal situação permitiu a extensão do atendimento por período superior ao inicialmente previsto, garantindo a continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios e evitando o desabastecimento, além de proporcionar à Administração tempo hábil para o planejamento e a instrução de novo procedimento licitatório.

4.4. A definição dos quantitativos considerou o histórico de consumo, a manutenção das atividades atualmente desenvolvidas pelo Município e a perspectiva de continuidade dos serviços, programas, ações e eventos realizados pelas secretarias municipais e pela rede pública de ensino.

4.5. Os quantitativos estimados destinam-se ao atendimento das necessidades da Administração Municipal durante os exercícios de 2026 e 2027, buscando garantir o fornecimento contínuo e regular dos gêneros alimentícios necessários ao funcionamento dos serviços públicos, à execução dos programas governamentais e ao atendimento da alimentação escolar.

4.6. Dessa forma, entende-se que os quantitativos previstos são suficientes e adequados para suprir as demandas da Administração Municipal durante o período da contratação, observando os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da continuidade do serviço público, previstos na Lei nº 14.133/2021; conforme discriminados a seguir:

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

ITENS	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.
1	ABACAXI PÉROLA GRAÚDO: MASSA AMARELA, MADURO, TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS.	UNID	70
2	ACHOCOLATADO EM PO FINO - ACHOCOLATADO EM PO FINO 12.03.223 ACHOCOLATADO EM PO FINO COMPOSTO DE ACUCAR, CACAU EM PO, SAL; EMULSIFICANTE, ESTABILIZANTE E AROMATIZANTES; COM COR MARROM, SABOR CHOCOLATE E ODOR CARACTERISTICO; ISENTO DE FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MAXIMA DE 06 MESES NA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA. <u>PACOTE OU POTE CONTENDO NO MINIMO 400G</u>	UNID	140
3	AÇÚCAR REFINADO: AÇÚCAR TIPO REFINADA ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E SUJIDADES, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS.	PCT	30

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, RESISTENTE OU PAPEL OBEDECENDO A MESMA QUALIDADE, VEDADO HERMETICAMENTE E ORIGINAL DE FÁBRICA. CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 06 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1KG.		
4	AÇUCAR TIPO Cristal: CONTENDO NO MÍNIMO 98,3% DE SACAROSE; LIVRE DE FERMENTAÇÃO ISENTA DE MATERIA TERROSA, DE PARASITO E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; APARENCIA, COR E CHEIRO PROPRIOS DO TIPO DE ACUCAR; SABOR DOCE TEXTURA EM GRANULOS FINOS DE COLORAÇÃO BRANCAS ISENTA DE IMPUREZA E EMPEDREAMENTO. EMBALAGEM ATOXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INTEGRANTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, VALIDADE MINIMA DE 06 SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO PACOTE COM 5 KG.	PCT	212
5	ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE APARTIR DE 75 ML EDULCORANTE DERIVADO DA CANA-DE-AÇÚCAR; POSSUI O SABOR DO AÇÚCAR; ZERO, CALORIAS; É UM ADOÇANTE SEGURO, 100% ELIMINADO PELO NOSSO ORGANISMO; NÃO ELEVA O AÇÚCAR NO SANGUE; MANTÉM SEU PODER ADOÇANTE EM ALTAS TEMPERATURAS.	UN	20
6	ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA: PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RETORNÁVEL (GARRAFÃO) DE 20 (VINTE) LITROS, PLÁSTICO HIGIÊNICO, COM PROTETOR NA PARTE SUPERIOR DO LACRE DE SEGURANÇA PERSONALIZADO PELO FABRICANTE COMO TAMBÉM, IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS COMPONENTES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO RÓTULO.	GALÃO	250
7	ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA: PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, EM FARDOS EM EMBALAGENS DE ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA, PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, EM FARDOS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS CONTENDO 12 GARRAFAS DE 500 ML CADA. CARTÁVEIS CONTENDO 12 GARRAFAS DE 500 ML CADA.	Fardos	100
8	ALHO BRANCO, DE 1ª QUALIDADE, BULDO TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA, LIVRE DE FUNGOS, SUJIDADES E OBJETOS EXTRANHOS, SEM RESTIA DE CONSISTENCIA FIRME, PODENDO SER ORGANICO	KG	80
9	AMENDOIM DESCASCADO: PACOTE DE 500G, COM SELO ABICAB E DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNPA.	UNID	45
10	AMIDO DE MILHO: EMBALADO EM PAPEL IMPERMEÁVEL, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 500G	PCT	60
11	APRESUNTADO: APRESUNTADO, FATIADO. (INGREDIENTES: CARNE SUÍNA (PERNIL, PALETA), ÁGUA, AMIDO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SAL DE CURA, MISTURA DE ESTABILIZANTES PARA CONSERVAS DE CARNE, ANTIOXIDANTE, SAL (CLORETO DE SÓDIO), CONDIMENTO PARA PRESUNTO. ENTREGA EM CARRO PRÓPRIO REFRIGERADO. KG	KG	320
12	ARROZ AGULHINHA BENEFICIADO: POLIDO, TIPO 01, CLASSE LONGO FINO; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 05 KG	PCT	150
13	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (EM ÁCIDO OLEÍCO); PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 500 ML.	UND	20
14	AZEITONA VERDE: SEM/CAROÇO APARTIR DE 150 G A 200 G, CONSERVADAS EM ÁGUA E SAL DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO, TAMANHOS MÉDIOS, SEM MANCHAS E AUSÊNCIA DE TURBIDEZ NA SALMOURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNI	50
15	BATATA INGLESA: TIPO INGLESA “BATATINHA”, FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E		

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. KG	KG	62
16	BANANA TIPO PRATA COM 70% DE MATURAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE PADRÃO. KG	KG	110
17	BALA DE CARAMELO: COM RECHEIO DE CHOCOLATE , Ingredientes: XAROPE DE GLUCOSE, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO, ÓLEO VEGETAL DE PALMISTE HIDROGENADO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, MANTEIGA, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE ÍNTEGRAL EM PÓ, SAL, MANTEIGA DE CACAU, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL COM ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO E AROMATIZANTE. PACOTE COM 500G.	PCT	130
18	BALA DE CARAMELO: COM RECHEIO DE COCO , INGREDIENTES: XAROPE DE GLUCOSE, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO, ÓLEO VEGETAL DE PALMISTE HIDROGENADO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, SORO DE LEITE EM PÓ, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, LEITE ÍNTEGRAL EM PÓ, SAL, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL COM ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. PACOTE COM 500G.	PCT	90
19	BALA DE CARAMELO: COM RECHEIO DE TORTA DE LIMÃO , XAROPE DE GLUCOSE, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO, ÓLEO VEGETAL DE PALMISTE HIDROGENADO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, SORO DE LEITE EM PÓ, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, LEITE ÍNTEGRAL EM PÓ, SAL, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL COM ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO. PACOTE COM 500G.	PCT	60
20	BALAS SORTIDAS MASTIGÁVEIS PCT COM APARTIR DE 500G A 600G	PCT	130
21	BATATA PALHA NATURAL : SEM CONSERVANTES, 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM 300 GRAMAS COM DATA DE VALIDADE, VENCIMENTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DO FABRICANTE IMPRESSO DE FORMA CLARA.	PCT	45
22	BETERRABA : TUBÉRCULO NO ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	30
23	BISCOITO DOCE (TIPO MAISENA) : A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO O DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. CX APARTIR 1,035KG a 1,5 KG	CX	35
24	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA) : BISCOITO, DOCE TIPO MARIA, SABOR DE CHOCOLATE A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ AÇÚCAR/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AMIDO DE MILHO/ AÇÚCAR INVERTIDO/ SORO DE LEITE/ SAL /FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM TIPO 3 EM 1. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. PACOTE APARTIR 350G A 400G	PCT	30
25	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA) : BISCOITO, DOCE TIPO MARIA, SABOR DE LEITE A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ AÇÚCAR/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AMIDO DE MILHO/ AÇÚCAR INVERTIDO/ SORO DE LEITE/ SAL /FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM TIPO 3 EM 1. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS,	PCT	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>PACOTE APARTIR 750G A 800G</u>		
26	BISCOITO DOCE (TIPO ROSQUINHA): BISCOITO, TIPO ROSQUINHA, <u>SABOR COCO</u> , A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / AÇÚCAR / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ LECITINA DE SOJA / AMIDO DE MILHO / AÇÚCAR INVERTIDO / LEITE INTEGRAL / SAL. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX C/ 1,5KG.</u>	CX	60
27	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM LACTOSE. PACOTE COM <u>APARTIR DE 330 A 400 GRAMAS.</u>	PCT	60
28	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM -CRACKER): SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX APARTIR DE 1,15 A 1,5KG</u>	CX	70
29	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM-CRACKER) SEM LACTOSE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE SOJA, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLUTÊN. <u>SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE APARTIR DE 330 A 350 GRAMAS</u>	PCT	100
30	BISCOITO SALGADO (TIPO SALPET): SALGADO, TIPO SALPET. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALADOS EM <u>PACOTE DE 200 GRAMAS.</u>	PCT	120
31	CAFÉ PURO: TORRADO E MOÍDO, PROCEDENTE DE GRÃOS SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINIZADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO DE PUREZA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA. <u>EMBALAGEM 250G.</u>	PCT	350
32	CANELA EM PÓ. PACOTES DE 50G. VALIDADE: PELO MENOS 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA. <u>PACOTE 50 GRAMAS</u>	UNI	20
33	CARNE BOVINA 1ª QUALIDADE: (ALCATRA, CHÃO DE DENTRO, COXÃO MOLE, PATINHO, LOMBO): LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA. KG	KG	120
34	CARNE BOVINA ACÉM, MÚSCULO E PALETA CORTADO EM CUBOS: LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS. KG <u>OBS: A CARNE PODERÁ SER SOLICITADA MOÍDA</u>	KG	100
35	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRE-COXA0): SEM TEMPERO E SEM OSSOS, CONGELADA, ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, <u>EMBALAGEM DE 01 KG</u> CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA. PRODUTO ENTREGUE SEMANALMENTE, EM CARRO REFRIGERADO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216	KG	50
36	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE FRANGO SEM OSSO): APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO	KG	100

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG		
37	CARNE DE FRANGO PEITO CONGELADO KG – CONSISTÊNCIA FIRME, SEM EXCESSO DE ÁGUA NO CONGELAMENTO, SEM EXCESSO DE PELE, GORDURA, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	KG	100
38	CARNE DE FRANGO TIPO COXINHA DA ASA: CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, EMBALAGEM DE 1 KG COM REGISTRO NO SIF.	KG	70
39	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA: CARNE DE 2ª, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS. KG	Kg	60
40	CARNE SUÍNA SEM OSSO E SEM PELE E SEM GORDURA, DE COR VERMELHA BRILHANTE, RESFRIADA, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DE ASPECTO FIRME NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR UNIFORME SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS E ODOR PRÓPRIO. KG.	KG	35
41	CEBOLA BRANCA: BULBO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	70
42	CEBOLA ROXA: BULBO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRA E DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	50
43	CENOURA: RAIZ TUBEROSA, SUCULENTA, DE TAMANHO MÉDIO NO ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ESCOVADA, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTAS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	40
44	CHICLETES SABORES VARIADOS, CX C/100 UNIDADES, SABORES VARIADOS .	CX	80
45	CHOCOLATE GRANULADO PACOTE 500G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE ACORDO COM RDC Nº40 – ANVISA.	PCT	30
46	COCO RALADO: COCO SECO RALADO, DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM CONTENDO 1KG COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA. PCT COM 1KG INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223, NÃO DEVE CONTER GLUTEN.	PCT	30
47	COLORAU: O COLORÍFICO DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO. PCT COM 500G	PCT	10
48	CREME DE LEITE: ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM LATA OU TETRAPACK, LIMPA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, UNIDADE COM 200G	UN	300

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

49	EXTRATO DE TOMATE: CONCENTRADO, ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, COM TAMPA À VÁCUO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>EMBALAGEM CONTENDO 300G.</u>	UN	70
50	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA: FINA, BRANCA, CRUA, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 1KG.</u>	PCT	90
51	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS: GRANDES, AMARELOS, SEM SAL, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 500G.</u>	PCT	50
52	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 1 KG.</u>	PCT	120
53	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 1 KG.</u>	PCT	120
54	FÉCULA DE MANDIOCA: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA E PENEIRADA, LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. <u>PCT COM 1KG.</u>	PCT	130
55	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: CLASSE CARIOQUINHA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 1KG</u>	PCT	150
56	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO: PEQUENOS BASTONETES DE COR BEGE CLARO, HOMOGÊNEOS. CÉLULAS DE LEVEDURAS SACHAROMYCES CEREVISEAE E MONOESTEREATO DE SORBITANA (AGENTE DE REIDRATAÇÃO). EMBALAGEM IMPERMEÁVEL COMPACTA DE 10G. COM ALTO PODER FERMENTATIVO, UNIFORMIDADE E FORTE AÇÃO. NÃO NECESSITA SER DISSOLVIDO E NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. <u>EMBALAGEM COM 10 GRAMAS.</u>	UND	40
57	FUBÁ FINO DE MILHO: PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE 1ª QUALIDADE, DESGERMINADO OU NÃO, DEVENDO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE TERRA E PARASITOS. PRODUTO DE ASPECTO FINO, AMARELO, LIVRE DE UMIDADE. COM O RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER A RESOLUÇÃO Nº 344 - 13/12/02 (FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO). <u>PCT COM 1KG.</u>	PCT	50
58	GELATINA EM PÓ: SABORES DIVERSOS (LIMÃO, MORANGO, UVA E ABACAXI) <u>EMBALAGEM: MÍNIMO DE 20 G.</u> CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	UN	100
59	GOIABA VERMELHA: PRIMEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS, TAMANHAS E COLORAÇÃO	KG	40

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE. KG		
60	GUARDANAPO DE PAPEL FOLHA: 31,8 VERSO 32,8CM, <u>PACOTE COM 50 UNIDADES CADA.</u>	PCT	300
61	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS: EMBALAGEM TIPO <u>SACHE DE 1 LITRO.</u> INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO HOMOGENIZADO, AÇÚCAR, PREPAROS DE FRUTAS (MORANGO, PÊSSEGO, COMO E SALADA DE FRUTA A BASE DE MAMÃO, BANANA E MAÇÃ) E FERMENTO LÁCTEO. NÃO CONTÉM EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE: 45 DIAS. EMBALAGEM DE L. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO HOMOGENEZADO, AÇÚCAR, PREPARO DE FRUTAS (MORANGO, PÊSSEGO, COCO E SALADA DE FRUTA-A BASE DE MAMÃO, BANANA E MAÇÃ) FERMENTO LÁCTEO. NÃO CONTEM GLUTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE: 45 DIAS	UN	700
62	IOGURTE DIVERSOS SABORES: ADOÇADO ARTIFICIALMENTE ISENTO DE AÇÚCAR, COM FIBRAS, ZERO % DE GORDURA, SABORES VARIADOS, COM CONSISTÊNCIAS CREMOSAS OU LÍQUIDAS, FRASCO DE PLÁSTICO, ATÓXICO E ESTÉRIL, FECHADO A VÁCUO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE: 45 DIAS. UNIDADE COM 120ML.	UN	2000
63	JUJUBA PACOTE 1 KG: BALAS SORTIDAS DE GOMA DE AMIDO SABORES ABACAXI, LARANJA, LIMÃO, MORANGO E UVA COLORIDOS ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, AROMATIZANTES, CORANTE ARTIFICIAL AMARELO TARTRAZINA, AMARELO CREPÚSCULO, VERMELHO ALURA, AZUL BRILHANTE E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	PCT	60
64	KETCHUP: CAIXA C/ 12 UNID. <u>APARTIR DE 397G A 400GR</u> CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	CX	10
65	LARANJA PERA: FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, DE VEZ (POR AMADURECER) E COLORAÇÃO UNIFORME APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, E DE ORIGEM ORGÂNICA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	50
66	LEITE CONDENSADO: OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE, ADICIONADO DE SACAROSE OU GLICOSE, EMBALADO EM LATA LIMPAS OU TETRAPACK, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>UNIDADE COM 395G</u>	UND	300
67	LEITE DE COCO: 200 ML. CAIXA C/ 24 UN CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	CX	50
68	LEITE EM PÓ: PRODUTO EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVE TER BOA SOLUBILIDADE EMBALAGEM EM LATA HERMETICAMENTE FECHADA OU EM POLIETILENO ATÓXICO OU EMBALAGEM ALUMINIZADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER	UND	150

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 400G.		
69	LEITE INTEGRAL UHT: LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. EMBALAGEM COM 1 LITRO	UND	450
70	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UHT 1L, LÍQUIDO, CONTENDO A ENZIMA LACTASE NA COMPOSIÇÃO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. UNIDADE DE 1 LITRO	UND	100
71	LIMÃO TAITI: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. KG	KG	20
72	LINGUIÇA DE FRANGO ESTILO TOSCANO: APRESENTADO-SE EM GOMOS UNIFORMES E ACRESCENTADO DE TOUCINHO, E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS EMBALAGEM EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, COM KG,	KG	40
73	LINGUIÇA DE PORCO ESTILO TOSCANA: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA PURA, LIMPA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS EMBALAGEM EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, COM KG, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. KG	KG	40
74	LINGUIÇA TIPO CALABRESA FININHA: CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	KG	40
75	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO,	KG	60

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG		
76	MAÇÃ GALA OU FUJI: DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA Sã, SEM RUPTURAS E PANCADAS NA CASCA. APRESENTANDO TAMANHO E COR UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. KGMAÇA NACIONAL MADURA DE 1º QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, SEM MACHUCADOS, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTES, ATOXICO E INTACTO.	KG	100
77	MACARRÃO (ESPAGUETE): MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETE Nº 0. OBTIDO ATRAVÉS DOS INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, CONTENDO. MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES. <u>PCT COM 1 KG</u>	PCT	70
78	MACARRÃO (ARGOLINHA): TIPO ARGOLINHA. MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES. <u>PCT COM 1 KG</u>	PCT	70
79	MAIONESE - ESPECIFICAÇÃO: MAIONESE, EMULSÃO CREMOSA TRADICIONAL OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE OVOS COM ÓLEOS VEGETAIS, COMPOSTA DE ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, ACIDULANTES, ESTABILIZANTE, CONSERVADOR, AROMATIZANTES, SEQUESTRANTES, ANTIOXIDANTES E CORANTE, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, APRESENTANDO COR AMARELADA, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO. <u>CAIXA COM 12 EMBALAGEM DE 500 GRAMAS</u>	CX	40
80	MANDIOCA: TIPO BRANCA/AMARELA, PRIMEIRA, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, COM CASCA, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTE À SUPERFÍCIE EXTERNA E ISENTAS DE UMIDADE. KG	KG	100
81	MANTEIGA PURA COM SAL. EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, 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. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS 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.	UND	60
82	MARACUJÁ: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURA, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, LIVRES DE RESÍDUO DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. KG.	KG	80
83	MARGARINA COM SAL: MÍNIMO DE 65% DE LIPÍDIOS, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA. <u>EMBALAGEM COM 500G.</u>	UND	60

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

84	MARSHMALLOW COLORIDO DE 250G TIPO TORCIDO. APRESENTAÇÃO: NAS CORES ROSA COM AZUL E AMARELA. SABOR BAUNILHA. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM INTACTA CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE.	PCT	100
85	MELANCIA: REDONDA, TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA. KG DE 1º QUALIDADE.	KG	280
86	MEXERICA PONKAN: PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHOS MENORES POSSÍVEIS, NO PONTO DE SERVIR. COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA INTACTA, COM BRILHO, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS. KG	KG	80
87	MILHO P/ PIPOCA: TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. PCT COM 500G	PCT	200
88	MILHO PARA CANJICA (MUNGUZÁ-BRANCO): MILHO SECO PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO. PCT COM 500G	PCT	80
89	MILHO VERDE EM CONSERVA: ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. REGISTRO NO MS. DE ACORDO COM A NTA 31 (DECRETO 12.486/78); UNIDADE COM PESO DE 170G	UND	100
90	MISTURA P/ BOLO: MISTURA PARA BOLO, MISTURA PARA BOLO SABORES DIVERSOS, BAUNILHA, CHOCOLATE, FESTA, LIMÃO, LARANJA, FUBÁ, ABACAXI, COCO E OUTROS, EMBALAGENS PESO DE 400 GRAMAS OU APROXIMADO, COM VALIDADE DE MÍNIMA 6 MESES APÓS ENTREGA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO. EMBALAGEM COM 400G.	PCT	120
91	MORANGO FRUTA IN NATURA: ESPÉCIE COMUM, GRAÚDOS, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES, TENROS E COM BRILHO. PESO MÉDIO LÍQUIDO TOTAL DE 250G.	BAND	70
92	ÓLEO DE SOJA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL; COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO; LIMPO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 20X900ML.	CX	25
93	ORÉGANO DESIDRATADO: CONSTITUÍDO DE FOLHAS ACOMPANHADAS OU NÃO DE PEQUENAS UNIDADES FLORAIS, SÃS, SECAS E LIMPAS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. PCT COM 10G	PCT	30
94	OVOS: CLASSE A, TIPO 3 GRANDE. PRODUTO FRESCO DE AVE GALINÁCEA, TIPO GRANDE, ÍNTEGRO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, COR, ODOR OU SABOR ANORMAIS; ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA. PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO REGULAMENTO INTERNO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.	PENTE	200
95	PAÇOQUINHA ROLHA: DOCE DE AMENDOIM OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, AÇÚCAR, SAL, FORMATO ROLHA. CAIXA CONTENDO 100 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 14 A 15 GR.	CX	60
96	PACOTES DE BOMBONS: COM APROXIMADAMENTE 825G A 1KG, CONTENDO DE 40 A 50 UNIDADES, DE APROXIMADAMENTE 16,5 A 20G CADA BOMBOM, COM RECHEIO DE WAFER E CASTANHA DE CAJU OU AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU OU RECHEIO CREMOSO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO CROCANTE COM FLOQUINHOS DE ARROZ.	PCT	220
97	PÃO FRANCÊS PESANDO 50 GRAMAS CADA DEPOIS DE ASSADO, FRESCO DO	KG	280

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	DIA DA ENTREGA ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS		
98	PÃES DE FORMA FATIADOS: VERTICALMENTE ISENTAM DE GORDURA TRANS. - ACONDICIONADO EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 450 GRAMAS. - EMBALAGENS COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.	PCT	2500
99	PÃO DE FORMA TIPO INTEGRAL E SEM LACTOSE. PACOTE DE 400 A 450 GRAMAS. FATIADO VERTICALMENTE. - EMBALAGENS COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.	PCT	100
100	PÃO TIPO BISNAGUINHA – PACOTE COM 300 GRAMAS. CADA UNIDADE, DEVERÁ CONTER BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, ÓLEO VEGETAL E FERMENTO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E BOLORES, APRESENTANDOSE MACIO, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS.	PCT	1000
101	PEITO DE FRANGO DESOSSADO: SEM TEMPERO, CONGELADA, ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, EMBALAGEM DE APROXIMADANTE DE 1KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA.PRODUTO ENTREGUE SEMANALMENTE, EM CARRO REFRIGERADO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	210
102	PIMENTÃO VERDE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. KG	KG	40
103	PIRULITO SORTIDO: - RECHEIO DE CHICLETE, PACOTE COM NO MÍNIMO 50 UNIDADES, CADA PIRULITO DEVE TER NO MÍNIMO 14 G CADA , SABOR TUTI FRUTI / SABOR MORANGO/ SABOR DE UVA.	PCT	100
104	POLPA DE FRUTA (ACEROLA): CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	PCT	100
105	POLPA DE FRUTA (CAJÁ) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	PCT	100
106	POLPA DE FRUTA (CAJU) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	PCT	50
107	POLPA DE FRUTA (GOIABA) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	PCT	100
108	POLPA DE FRUTA (MANGA) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	PCT	100
109	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ): CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	PCT	100
110	PÓLVILHO AZEDO: EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM, TERMOSSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM COM 25KG.	PCT	25
111	PÓLVILHO DOCE: EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM, TERMOSSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM COM 25KG.	PCT	20
112	PRESUNTO: PRESUNTO, EMBALAGEM PLÁSTICA. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA (PERNIL, PALETA), ÁGUA, AMIDO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SAL DE CURA, MISTURA DE ESTABILIZANTES PARA CONSERVAS DE CARNE, ANTIOXIDANTE, SAL (CLORETO DE SÓDIO), CONDIMENTO PARA PRESUNTO. ENTREGA EM CARRO PRÓPRIO REFRIGERADO. KG	KG	150
113	QUEIJO MUSSARELA: 1ª QUALIDADE, A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O	KG	100

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. KG.		
114	QUEIJO MUSSARELA: EM PEÇA COM 4 KG, SEM FECHO DE METAL, EMBALAGEM A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PEÇA	50
115	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE GUARANÁ: COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SENDO PERMITIDO 0,02 G A 0,2 G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANÁ, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM GARRAFAS “PET” COM TAMPA DE ROSCA, CONTENDO 2 LITROS CADA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES E 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO LEI FEDERAL Nº 8.918/94, CONTENDO 2 LITROS. EMBALAGEM COM 2L. <u>FARDO COM 8 UNIDADES EMERGICAMENTE FECHADO.</u>	FD	180
116	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA: COMPOSTO ÁGUA GASEIFICADA, SACARINA, SENDO PERMITIDO EXTRATOS VEGETAIS, CAFEÍNA, CORANTE, CARAMELO, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ACONDICIONADO EM PET COM TAMPA DE ROSCA, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA DE ACORDO LEI FEDERAL Nº 8.918/94. EMBALAGEM COM 2 LITROS. <u>FARDO COM 8 UNIDADES EMERGICAMENTE FECHADO</u>	FD	180
117	REFRIGERANTE DE LARANJA: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, E GASEIFICADA, CO MPOSTO POR ÉGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL CONCENTRADO DE LARANJA, AROMA NATURAL DE LARANJA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ACONDICIONADO EM PET COM TAMPA DE ROSCA, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA DE ACORDO LEI FEDERAL Nº 8.918/94. EMBALAGEM DE 2 LITROS <u>FARDO COM 8 UNIDADES EMERGICAMENTE FECHADO</u>	FD	120
118	REQUEIJÃO CREMOSO: CREMOSO, EMBALADO EM COPO HERMETICAMENTE FECHADO – COPO 200 G. EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. <u>EMBALAGEM COM 200G</u>	UND	50
119	SAL IODADO MOÍDO: CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1KG	PCT	50
120	SALSICHA: TIPO HOTDOG, À BASE DE CARNE BOVINA, RESFRIADA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM ROTULADA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, AT.. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. <u>PACOTE DE 5G</u>	PCT	100
121	TEMPERO COMPLETO: CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, EMBALAGEM PLÁSTICA, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. <u>POTE COM 300G</u>	POTE	30
122	TOMATE: TIPO MAÇÃ, TAMANHO, MÉDIO, SEGUNDA, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCH S, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. KG	KG	62
123	TOUCINHO DE BARRIGA: DE CARNE SUÍNA, PARA TORRESMO_ PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA	KG	46

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS 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. KG		
124	UVA RUBI: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. KG	KG	50

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Descrição do Produto	Unid	Qde
1	AÇÚCAR TIPO Cristal: CONTENDO NO MÍNIMO 98,3% DE SACAROSE; LIVRE DE FERMENTAÇÃO ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITO E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; APARÊNCIA, COR E CHEIRO PRÓPRIOS DO TIPO DE AÇÚCAR; SABOR DOCE TEXTURA EM GRANULOS FINOS DE COLORAÇÃO BRANCAS ISENTO DE IMPUREZA E EMPEDREAMENTO. EMBALAGEM ATOXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INTEGRANTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, VALIDADE MÍNIMA DE 06 SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO <u>PACOTE COM 5 KG.</u>	Pct	95
2	ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE APARTIR DE 75 ML EDULCORANTE DERIVADO DA CANA-DE-AÇÚCAR; POSSUI O SABOR DO AÇÚCAR; ZERO, CALORIAS; É UM ADOÇANTE SEGURO, 100% ELIMINADO PELO NOSSO ORGANISMO; NÃO ELEVA O AÇÚCAR NO SANGUE; MANTÉM SEU PODER ADOÇANTE EM ALTAS TEMPERATURAS.	Unid	15
3	ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA: PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RETORNÁVEL (GARRAFÃO) DE 20 (VINTE) LITROS, PLÁSTICO HIGIÊNICO, COM PROTETOR NA PARTE SUPERIOR DO LACRE DE SEGURANÇA PERSONALIZADO PELO FABRICANTE COMO TAMBÉM, IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS COMPONENTES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO RÓTULO.	GL	60
4	ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA: PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, EM FARDOS EM EMBALAGENS DE ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA, PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, EM FARDOS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS CONTENDO 12 GARRAFAS DE 500 ML CADA. CARTÁVEIS <u>CONTENDO 12 GARRAFAS DE 500 ML CADA.</u>	FD	30
5	BISCOITO DOCE (TIPO MAISENA): A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO O DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX APARTIR 1,035KG a 1,5 KG</u>	CX	30
6	BISCOITO DOCE (TIPO MAISENA): A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DE 400G E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO O DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CREME DE MILHO, OU FÉCULA DE MANDIOCA, AÇÚCAR, INVERTIDO, CARBONATO DE CÁLCIO, SAL, ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMATIZANTE. <u>CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE</u>	CX	18

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

7	BISCOITO DOCE (TIPO ROSQUINHA): BISCOITO, TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO , A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / AÇÚCAR / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ LECITINA DE SOJA / AMIDO DE MILHO / AÇÚCAR INVERTIDO / LEITE INTEGRAL / SAL. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX C/ 1,5KG.</u>	CX	35
8	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM -CRACKER): SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX APARTIR DE 1,15 A 1,5KG</u>	CX	25
9	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM-CRACKER): SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE.</u>	CX	20
10	CAFÉ PURO: TORRADO E MOÍDO, PROCEDENTE DE GRÃOS SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINIZADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO DE PUREZA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA. <u>EMBALAGEM 250G.</u>	PCT	236
11	LEITE EM PÓ: PRODUTO EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVE TER BOA SOLUBILIDADE EMBALAGEM EM LATA HERMETICAMENTE FECHADA OU EM POLIETILENO ATÓXICO OU EMBALAGEM ALUMINIZADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>EMBALAGEM COM 400G.</u>	UN	120
12	LEITE INTEGRAL UHT: LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. <u>EMBALAGEM COM 1 LITRO</u>	UND	180
13	MANTEIGA PURA COM SAL. EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, 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. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS 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.	UN	10

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

14	MARGARINA COM SAL: MÍNIMO DE 65% DE LIPÍDIOS, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA. EMBALAGEM COM 500G.	Unid	40
15	MILHO PARA PIPOCA 1 CONTENDO 80%: DE GRÃOS , INTEIROS, PREPARADOS COM MATERIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAIS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS, OU VEGETAIS COM NOME MININO DE 15% DE UMIDADE , . PCT COM 500G	PCT	10
16	ÓLEO DE SOJA; DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL; COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO; LIMPO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 20X900ML.	CX	1
17	PÃO FRANCÊS PESANDO 50 GRAMAS CADA DEPOIS DE ASSADO, FRESCO DO DIA DA ENTREGA ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS	KG	230

SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTE

Item	Descrição do Produto	Unid	Qde
1	AÇÚCAR TIPO CRISTAL: CONTENDO NO MINIMO 98,3% DE SACAROSE; LIVRE DE FERMENTACAO ISENTA DE MATERIA TERROSA, DE PARASITO E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; APARENCIA, COR E CHEIRO PROPRIOS DO TIPO DE ACUCAR; SABOR DOCE TEXTURA EM GRANULOS FINOS DE COLORAÇÃO BRANCAS ISENTO DE IMPUREZA E EMPEDREAMENTO. EMBALAGEM ATOXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INTEGRANTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, VALIDADE MINIMA SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO PACOTE COM 5 KG.	PCT	15
2	ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA: PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RETORNÁVEL (GARRAFÃO) DE 20 (VINTE) LITROS, PLÁSTICO HIGIÊNICO, COM PROTETOR NA PARTE SUPERIOR DO LACRE DE SEGURANÇA PERSONALIZADO PELO FABRICANTE COMO TAMBÉM, IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS COMPONENTES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO RÓTULO.	GL	70
3	BISCOITO DOCE (TIPO MAISENA): A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DE 400G E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO O DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CREME DE MILHO, OU FÉCULA DE MANDIOCA, AÇÚCAR, INVERTIDO, CARBONATO DE CÁLCIO, SAL, ESTABILIZANTE: LETICINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOFATO ÁCIDO SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMATIZANTIZANTE. CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE	CX	04
4	BISCOITO DOCE (TIPO ROSQUINHA): BISCOITO, TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO , A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / AÇÚCAR / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ LECITINA DE SOJA / AMIDO DE MILHO / AÇÚCAR INVERTIDO / LEITE INTEGRAL / SAL. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. CX C/ 1,5KG.	CX	07

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

5	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM -CRACKER): SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX APARTIR DE 1,15 A 1,5KG</u>	CX	10
6	CAFÉ PURO: TORRADO E MOÍDO, PROCEDENTE DE GRÃOS SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINIZADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO DE PUREZA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA. <u>EMBALAGEM 250G.</u>	PCT	200
7	MILHO P/ PIPOCA: TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. <u>PCT COM 500G</u>	PCT	05

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Item	Descrição do Produto	Unid	Qde
1	ABACAXI PÉROLA GRAÚDO: MASSA AMARELA, MADURO, TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS..	Unid	100
2	ABOBORA JAPONESA: MADURA DE 1ª QUALIDADE, INATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, POUPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE, ATOXICOS.	KG	200
3	ABOBRINHA: ABOBRINHA VERDE, TIPO MENINA OU ITALIANA, CLASSIFICADA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES, NÃO PODEM ESTAR MURCHAS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS. ENTREGAR EM PACOTES PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CONTENDO NA ETIQUETA O NOME DO PRODUTO E O PESO	KG	50
4	ACHOCOLATADO EM PO FINO - ACHOCOLATADO EM PO FINO 12.03.223 ACHOCOLATADO EM PO FINOCOMPOSTO DE ACUCAR, CACAU EM PO, SAL; EMULSIFICANTE, ESTABILIZANTE E AROMATIZANTES; COM COR MARROM, SABOR CHOCOLATE E ODORE CARACTERÍSTICO; ISENTO DE FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MAXIMA DE 06 MESES NA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA. <u>PACOTE OU POTE CONTENDO NO MINIMO 400G</u>	Unid	100
5	AÇUCAR TIPO Cristal: CONTENDO NO MINIMO 98,3% DE SACAROSE; LIVRE DE FERMENTACAO ISENTA DE MATERIA TERROSA, DE PARASITO E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; APARENCIA, COR E CHEIRO PROPRIOS DO TIPO DE ACUCAR; SABOR DOCE TEXTURA EM GRANULOS FINOS DE COLORAÇÃO BRANCA ISENTA DE IMPUREZA E EMPEDREAMENTO. EMBALAGEM ATOXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INTEGRANTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, VALIDADE MINIMA DE 06 SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO <u>PACOTE COM 5 KG.</u>	Pct	100
6	ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE APARTIR DE 75 ML EDULCORANTE DERIVADO DA CANA-DE-AÇÚCAR; POSSUI O SABOR DO AÇÚCAR; ZERO CALORIAS; É UM ADOÇANTE SEGURO, 100% ELIMINADO PELO NOSSO ORGANISMO; NÃO ELEVA O AÇÚCAR NO SANGUE; MANTÉM SEU PODER ADOÇANTE EM ALTAS TEMPERATURAS.	Unid	30
7	ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA: PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RETORNÁVEL (GARRAFÃO) DE 20 (VINTE) LITROS, PLÁSTICO HIGIÊNICO, COM PROTETOR NA PARTE SUPERIOR DO LACRE DE SEGURANÇA PERSONALIZADO PELO FABRICANTE COMO TAMBÉM, IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS COMPONENTES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO RÓTULO.	GL	100
8	ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA: PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, EM FARDOS EM EMBALAGENS DE ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA, PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, EM FARDOS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS CONTENDO 12 GARRAFAS DE 500 ML CADA. <u>CARTÁVEIS CONTENDO 12 GARRAFAS DE 500 ML CADA.</u>	FD	50
9	ALHO BRANCO, DE 1ª QUALIDADE, BULBO TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA, LIVRE DE FUNGOS, SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, SEM RESTIA DE CONSISTENCIA FIRME, PODENDO SER ORGANICO	KG	10
10	AMIDO DE MILHO: EMBALADO EM PAPEL IMPERMEÁVEL, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE	PCT	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 500G</u>		
11	ARROZ AGULHINHA BENEFICIADO: POLIDO, TIPO 01, CLASSE LONGO FINO; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 05 KG</u>	Pct	100
12	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (EM ÁCIDO OLEÍCO); PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. <u>EMBALAGEM COM 500 ML.</u>	UN	10
13	AZEITONA VERDE: SEM/CAROÇO APARTIR DE 150 G A 200 G, CONSERVADAS EM ÁGUA E SAL DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO, TAMANHOS MÉDIOS, SEM MANCHAS E AUSÊNCIA DE TURBIDEZ NA SALMOURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unid	30
14	BALA DE CARAMELO: COM RECHEIO DE CHOCOLATE, Ingredientes: XAROPE DE GLUCOSE, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO, ÓLEO VEGETAL DE PALMISTE HIDROGENADO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, MANTEIGA, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE INTEGRAL EM PÓ, SAL, MANTEIGA DE CACAU, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL COM ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO E AROMATIZANTE. <u>PACOTE COM 500G.</u>	Pct	50
15	BALA DE CARAMELO: COM RECHEIO DE COCO, INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO, ÓLEO VEGETAL DE PALMISTE HIDROGENADO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, SORO DE LEITE EM PÓ, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, SAL, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL COM ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. <u>PACOTE COM 500G.</u>	Pct	50
16	BALA DE CARAMELO: COM RECHEIO DE TORTA DE LIMÃO, XAROPE DE GLICOSE, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO, ÓLEO VEGETAL DE PALMISTE HIDROGENADO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, SORO DE LEITE EM PÓ, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, SAL, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL COM ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO. <u>PACOTE COM 500G.</u>	Pct	50
17	BALAS SORTIDAS MASTIGÁVEIS PCT COM <u>APARTIR DE 500G A 600G</u>	PCT	50
18	BANANA TIPO PRATA COM 70% DE MATURAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE PADRÃO. KG	KG	200
19	BATATA DOCE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) A QUAL ESTABELECE CLASSIFICAÇÃO EXTRA: ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO; SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E ÍNTECTA; SEM BROTO, SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES); POLPA CRUA CREME, E PELÍCULA ROSADA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME; DESPROVIDAS DE ODOR OU SABOR ESTRANHO; SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS. DEVERÁ ATENDER OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA RDC Nº 12, DE 02/01/01 DA ANVISA, INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC/ANVISA/INMETRO Nº 9, DE 12/11/02, E DO CEAGESP, DECRETO Nº6268 DE 22/11/07-MA E LEI Nº9972 DE 25/05/00 – ANVISA.	KG	70
20	BATATA INGLESA: TIPO INGLESA “BATATINHA”, FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTA DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. KG	KG	200
21	BATATA PALHA NATURAL: SEM CONSERVANTES, 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM300 GRAMAS COM DATA DE VALIDADE, VENCIMENTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DO FABRICANTE IMPRESSO DE FORMA CLARA.	Pct	50
22	BETERRABA: TUBÉRCULO NO ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	50
23	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 48 (DECRETO 12.486/78), RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 26 DE 17/06/13 E RESOLUÇÃO Nº 344 DE 13/12/02. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E /OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, FARELO OU FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR INVERTIDO, EXTRATO DE MALTE, SAL. NÃO DEVERÁ CONTER LEITE OU SORO DE LEITE NA COMPOSIÇÃO, ENTRETANTO, PODERÁ CONTER TRAÇOS DE LEITE. SEM GORDURA TRANS. DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 1,4G DE FIBRA ALIMENTAR NA PORÇÃO DE 30G.	Pct	100

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES COM DUPLA EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTE, ATÓXICA, LACRADA, CONTENDO <u>DE APARTIR 345 A 400 GRAMAS</u>		
24	BISCOITO DOCE (TIPO MAISENA): A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DE 400G E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO O DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CREME DE MILHO, OU FÉCULA DE MANDIOCA, AÇÚCAR, INVERTIDO, CARBONATO DE CÁLCIO, SAL, ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMATIZANTE.	CX COM 40 UNIDA DES	70
25	BISCOITO DOCE (TIPO MAISENA): A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO O DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX APARTIR 1,035KG a 1,5 KG</u>	CX	100
26	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA): BISCOITO, DOCE TIPO MARIA, <u>SABOR DE CHOCOLATE</u> A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ AÇÚCAR/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AMIDO DE MILHO/ AÇÚCAR INVERTIDO/ SORO DE LEITE/ SAL /FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM TIPO 3 EM 1. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>PACOTE APARTIR 350G A 400G</u>	PCT	200
27	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA): BISCOITO, DOCE TIPO MARIA, <u>SABOR DE LEITE</u> A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ AÇÚCAR/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AMIDO DE MILHO/ AÇÚCAR INVERTIDO/ SORO DE LEITE/ SAL /FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM TIPO 3 EM 1. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>PACOTE APARTIR 750G A 800G</u>	PCT	200
28	BISCOITO DOCE (TIPO ROSQUINHA): BISCOITO, TIPO ROSQUINHA, <u>SABOR COCO</u> , A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / AÇÚCAR / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ LECITINA DE SOJA / AMIDO DE MILHO / AÇÚCAR INVERTIDO / LEITE INTEGRAL / SAL. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX C/ 1,5KG.</u>	CX	150
29	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA INTEGRAL, PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, FIBRA DE TRIGO, AMIDO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, AÇÚCAR INVERTIDO, FARINHA DE AVEIA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLA, COM PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E REGISTRO IMPRESSOS NO RÓTULO. VALIDADE MÍNIMA 120 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. PACOTE DE 350 GRAMAS.	Pct	50
30	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM LACTOSE. PACOTE COM <u>APARTIR DE 330 A 400 GRAMAS.</u>	Pct	50
31	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE, SEM LACTOSE, PACOTE DE 400 GRAMAS. CONTÉM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CREME	Pct	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	DE MILHO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE SOJA, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU, SAL, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIA, AROMA ARTIFICIAL DE CACAU COM BAUNILHA E CORANTE. CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. <u>PACOTE COM 400G</u>		
32	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO, SEM LACTOSE, <u>PACOTE DE 400 GRAMAS</u> , CONTÉM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA, AROMA DE COCO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARNONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), SAL, AROMA DE BAUNILHA, COCO RALADO, AROMA DE LEITE CONDENSADO, VITAMINAS (B1, B2, B6 E PP). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO..	Pct	50
33	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM -CRACKER): SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX APARTIR DE 1,15 A 1,5KG</u>	CX	80
34	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM-CRACKER) SEM LACTOSE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE SOJA, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. <u>SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE APARTIR DE 330 A 350 GRAMAS</u>	Pct	50
35	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM-CRACKER): SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE..</u>	CX	100
36	BISCOITO SALGADO (TIPO SALPET): SALGADO, TIPO SALPET. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALADOS EM <u>PACOTE DE 200 GRAMAS</u> .	Pct	150
37	CAFÉ PURO: TORRADO E MOÍDO, PROCEDENTE DE GRÃOS SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINIZADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO DE PUREZA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA. <u>EMBALAGEM 250G.</u>	PCT	400
38	CALDO DE CARNE: <u>UNIDADE DE 114G C/ 12 CUBOS</u> . COMPOSIÇÃO: SAL, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARNE, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA- DO- REINO PRETA, SALSA, CÚRCUMA, AIPO MARROM, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTES, CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	CX	20
39	CARNE BOVINA 1ª QUALIDADE: (ALCATRA, CHÃ DE DENTRO, COXÃO MOLE, PATINHO, LOMBO): LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA. KG	KG	150
40	CARNE BOVINA ACÉM, MÚSCULO E PALETA CORTADO EM CUBOS: LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS. KG <u>OBS: A CARNE PODERÁ SER SOLICITADA MOÍDA</u>	KG	150
41	CARNE BOVINA, PICADÃO: 1ª QUALIDADE, RESFRIADA, MAGRA, SUCULENTA, COM	KG	150

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRESERVADAS. NÃO INFERIOR A 180 DIAS, TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA ENTREGA NO DEPÓSITO. EMB COM 1KG.		
42	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA) – ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	KG	150
43	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRE-COXA0): SEM TEMPERO E SEM OSSOS, CONGELADA, ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, EMBALAGEM DE 01 KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA.PRODUTO ENTREGUE SEMANALMENTE, EM CARRO REFRIGERADO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216	KG	80
44	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE FRANGO SEM OSSO): APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	KG	80
45	CARNE DE FRANGO PEITO CONGELADO KG – CONSISTÊNCIA FIRME, SEM EXCESSO DE ÁGUA NO CONGELAMENTO, SEM EXCESSO DE PELE, GORDURA, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	KG	150
46	CARNE DE FRANGO TIPO COXINHA DA ASA: CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, EMBALAGEM DE 1 KG COM REGISTRO NO SIF.	KG	100
47	CARNE SUÍNA SEM OSSO E SEM PELE E SEM GORDURA, DE COR VERMELHA BRILHANTE, RESFRIADA, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DE ASPECTO FIRME NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR UNIFORME SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS E ODOR PRÓPRIO. KG.	KG	30
48	CEBOLA BRANCA: BULBO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	100
49	CEBOLA ROXA: BULBO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRA E DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	100
50	CENOURA: RAIZ TUBEROSA, SUCULENTA, DE TAMANHO MÉDIO NO ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÂS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ESCOVADA, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTAS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	200
51	CHICLETES SABORES VARIADOS, CX C/100 UNIDADES , SABORES VARIADOS .	CX	100
52	CHOCOLATE GRANULADO PACOTE 500G , CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE ACORDO COM RDC Nº40 – ANVISA.	Pct	30
53	CHUCHU: FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	150
54	COCO RALADO: COCO SECO RALADO, DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM CONTENDO 1KG COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA. PCT COM 1KG INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223, NÃO DEVE CONTER GLUTEM.	PCT	15
55	COLORAU: O COLORÍFICO DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE	PCT	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	FABRICAÇÃO. <u>PCT COM 500G</u>		
56	CREME DE LEITE: ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM LATA OU TETRAPACK, LIMPA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>UNIDADE COM 200G</u>	Unid	150
57	CREME DE MILHO: ACONDICIONADO EM <u>EMBALAGEM DE 500 GR</u> POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO DATA DE VALIDADE E VENCIMENTO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DO FABRICANTE IMPRESSO DE FORMA CLARA.	Pct	50
58	EXTRATO DE TOMATE: CONCENTRADO, ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, COM TAMP A VÁCUO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>EMBALAGEM CONTENDO 300G.</u>	Unid	150
59	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA: FINA, BRANCA, CRUA, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 1KG.</u>	Pct	150
60	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 1 KG.</u>	Pct	150
61	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 1 KG.</u>	Pct	100
62	FÉCULA DE MANDIOCA: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA E PENEIRADA, LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. <u>PCT COM 1KG.</u>	PCT	100
63	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: CLASSE CARIOQUINHA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 1KG</u>	PCT	500
64	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO: PEQUENOS BASTONETES DE COR BEGE CLARO, HOMOGÊNEOS. CÉLULAS DE LEVEDURAS SACHAROMYCES CEREVISEAE E MONOESTEREATO DE SORBITANA (AGENTE DE REIDRATAÇÃO). EMBALAGEM IMPERMEÁVEL COMPACTA DE 10G. COM ALTO PODER FERMENTATIVO, UNIFORMIDADE E FORTE AÇÃO. NÃO NECESSITA SER DISSOLVIDO E NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. <u>EMBALAGEM COM 10 GRAMAS.</u>	Pct	50
65	FUBÁ FINO DE MILHO: PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE 1ª QUALIDADE, DESGERMINADO OU NÃO, DEVENDO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE TERRA E PARASITOS. PRODUTO DE ASPECTO FINO, AMARELO, LIVRE DE UMIDADE. COM O RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER A RESOLUÇÃO Nº 344 - 13/12/02 (FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO). <u>PCT COM 1KG.</u>	Pct	50
66	GELATINA EM PÓ: SABORES DIVERSOS (LIMÃO, MORANGO, UVA E ABACAXI) <u>EMBALAGEM: MÍNIMO DE 20 G,</u> CONTENDO INDETIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	Unid	100
67	GOIABA VERMELHA: PRIMEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS, TAMANHAS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM	KG	100

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	DESENVOLVIDAS E MADURAS, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE. KG		
68	GUARDANAPO DE PAPEL FOLHA: 31,8 VERSO 32,8CM, PACOTE COM 50 UNIDADES CADA.	Pct	300
69	INHAME CARÁ FRESCO DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. KG	KG	50
70	JUJUBA PACOTE 1 KG: BALAS SORTIDAS DE GOMA DE AMIDO SABORES ABACAXI, LARANJA, LIMÃO, MORANGO E UVA COLORIDOS ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, AROMATIZANTES, CORANTE ARTIFICIAL AMARELO TARTRAZINA, AMARELO CREPÚSCULO, VERMELHO ALURA, AZUL BRILHANTE E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	Pct	50
71	LARANJA PERA: FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, DE VEZ (POR AMADURECER) E COLORAÇÃO UNIFORME APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, E DE ORIGEM ORGÂNICA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	200
72	LEITE CONDENSADO: OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE, ADICIONADO DE SACAROSE OU GLICOSE, EMBALADO EM LATA LIMPAS OU TETRAPACK, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE COM 395G	UN	50
73	LEITE DE COCO: 200 ML. CAIXA C/ 24 UM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	CX	15
74	LEITE DESNATADO UHT 1L, LÍQUIDO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. UNIDADE DE 1 LITRO.	Unid	150
75	LEITE EM PÓ DESNATADO SEM GLÚTEM. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. EMBALAGEM UNITÁRIA COM PESO DE 300G A 400G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES A CONTAR DA ENTREGA. SOMENTE SERÃO ACEITOS PRODUTOS APROVADOS PELA COMISSÃO DE APROVAÇÃO DE MARCAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS/SMED.	Unid	50
76	LEITE EM PÓ: PRODUTO EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVE TER BOA SOLUBILIDADE EMBALAGEM EM LATA HERMETICAMENTE FECHADA OU EM POLIETILENO ATÓXICO OU EMBALAGEM ALUMINIZADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 400G.	UN	200
77	LEITE INTEGRAL UHT: LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. EMBALAGEM COM 1 LITRO	UNID	200
78	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UHT 1L, LÍQUIDO, CONTENDO A ENZIMA LACTASE NA COMPOSIÇÃO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. UNIDADE DE 1 LITRO	Unid	50
79	LIMÃO TAITI: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO,	KG	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. KG		
80	LINGUIÇA DE FRANGO ESTILO TOSCANO: APRESENTADO-SE EM GOMOS UNIFORMES E ACRESCENTADO DE TOUCINHO, E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS EMBALAGEM EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, COM KG,	KG	80
81	LINGUIÇA DE PORCO ESTILO TOSCANA: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA PURA, LIMPA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS EMBALAGEM EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, COM KG, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. KG	KG	150
82	LINGUIÇA TIPO CALABRESA FININHA: CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	KG	50
83	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	KG	100
84	MAÇÃ GALA OU FUJI: DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA Sã, SEM RUPTURAS E PANCADAS NA CASCA. APRESENTANDO TAMANHO E COR UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. KGMAÇA NACIONAL MADURA DE 1º QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, SEM MACHUCADOS, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS RESÍDUO DE FERTILIZANTE, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTES, ATÓXICO E INTACTO.	KG	200
85	MACARRÃO (ARGOLINHA): TIPO ARGOLINHA. MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES. <u>PCT COM 1 KG</u>	PCT	100
86	MACARRÃO (ESPAGUETE): MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETE Nº 0. OBTIDO ATRAVÉS DOS INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, CONTENDO. MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES. <u>PCT COM 1 KG</u>	PCT	100
87	MACARRÃO (PARAFUSO): TIPO PARAFUSO. MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES. <u>PCT COM 1 KG</u>	PCT	100

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

88	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL: MASSA TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	Pct	30
89	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL: MASSA TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	Pct	30
90	MAIONESE - ESPECIFICAÇÃO: MAIONESE, EMULSÃO CREMOSA TRADICIONAL OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE OVOS COM ÓLEOS VEGETAIS, COMPOSTA DE AGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, ACIDULANTES, ESTABILIZANTE, CONSERVADOR, AROMATIZANTES, SEQUESTRANTES, ANTIOXIDANTES E CORANTE, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, APRESENTANDO COR AMARELADA, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO. CAIXA COM 12 EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	CX	50
91	MAMÃO TIPO FORMOSA: TIPO FORMOSA COM 70% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO. KG	KG	100
92	MANDIOCA: TIPO BRANCA/AMARELA, PRIMEIRA, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, COM CASCA, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTE À SUPERFÍCIE EXTERNA E ISENTAS DE UMIDADE. KG	KG	200
93	MANGA FRUTA: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. KG.	KG	100
94	MANTEIGA PURA COM SAL. EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, 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. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS 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.	Unid	100
95	MARACUJÁ: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURA, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, LIVRES DE RESÍDUO DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. KG.	KG	80
96	MARGARINA COM SAL: MÍNIMO DE 65% DE LIPÍDIOS, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA. EMBALAGEM COM 500G.	UN	50
97	MARSHMALLOW COLORIDO DE 250G TIPO TORCIDO. APRESENTAÇÃO: NAS CORES ROSA COM AZUL E AMARELA. SABOR BAUNILHA. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM INTACTA CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE.	Pct	50
98	MELANCIA: REDONDA, TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA. KG DE 1ª QUALIDADE.	KG	200
99	MELÃO: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	40
100	MEXERICA PONKAN: PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHOS MENORES POSSÍVEIS, NO PONTO DE SERVIR. COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA INTACTA, COM BRILHO, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS. KG	KG	100
101	MILHO P/ PIPOCA: TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. PCT COM 500G	Pct	200
102	MILHO PARA CANJICA (MUNGUZÁ-BRANCO): MILHO SECO PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO. PCT COM 500G	PCT	200
103	MILHO VERDE EM CONSERVA: ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES,	Unid	100

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. REGISTRO NO MS. DE ACORDO COM A NTA 31 (DECRETO 12.486/78); UNIDADE COM PESO DE 170G		
104	MISTURA P/ BOLO: MISTURA PARA BOLO, MISTURA PARA BOLO SABORES DIVERSOS, BAUNILHA, CHOCOLATE, FESTA, LIMÃO, LARANJA, FUBÁ, ABACAXI, COCO E OUTROS, EMBALAGENS PESO DE 400 GRAMAS OU APROXIMADO, COM VALIDADE DE MÍNIMA 6 MESES APÓS ENTREGA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO. EMBALAGEM COM 400G.	Pct	100
105	MORANGO FRUTA IN NATURA: ESPÉCIE COMUM, GRAÚDOS, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES, TENROS E COM BRILHO. PESO MÉDIO LÍQUIDO TOTAL DE 250G.	BAND	30
106	ÓLEO DE SOJA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL; COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO; LIMPO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 20X900ML.	CX	50
107	OVOS: CLASSE A, TIPO 3 GRANDE. PRODUTO FRESCO DE AVE GALINÁCEA, TIPO GRANDE, ÍNTEGRO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, COR, ODORE OU SABOR ANORMAIS; ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA. PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO REGULAMENTO INTERNO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. m	PENTE	100
108	PAÇOQUINHA ROLHA: DOCE DE AMENDOIM OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, AÇÚCAR, SAL, FORMATO ROLHA. CAIXA CONTENDO 100 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 14 A 15 GR.	CX	15
109	PACOTES DE BOMBONS: COM APROXIMADAMENTE 825G A 1KG , CONTENDO DE 40 A 50 UNIDADES, DE APROXIMADAMENTE 16,5 A 20G CADA BOMBOM, COM RECHEIO DE WAFER E CASTANHA DE CAJU OU AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU OU RECHEIO CREMOSO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO CROCANTE COM FLOQUINHOS DE ARROZ.	Pct	90
110	PÃO FRANCÊS PESANDO 50 GRAMAS CADA DEPOIS DE ASSADO, FRESCO DO DIA DA ENTREGA ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS	KG	1.000
111	PÃES DE FORMA FATIADOS: VERTICALMENTE ISENTAM DE GORDURA TRANS. - ACONDICIONADO EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 450 GRAMAS. - EMBALAGENS COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.	Pct	500
112	PALITO DE DENTE: CX C/ 200 UND	Unid	50
113	PEITO DE FRANGO DESOSSADO: SEM TEMPERO, CONGELADA, ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, EMBALAGEM DE APROXIMADANTE DE 1KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA. PRODUTO ENTREGUE SEMANALMENTE, EM CARRO REFRIGERADO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	100
114	PEPINO: DE 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA E LIMPA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM MANCHAS BOLORES, SUJIDADES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. KG	KG	50
115	PIMENTÃO VERDE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. KG	KG	50
116	PIRULITO SORTIDO: - RECHEIO DE CHICLETE, PACOTE COM NO MÍNIMO 50 UNIDADES, CADA PIRULITO DEVE TER NO MÍNIMO 14 G CADA , SABOR TUTI FRUTI / SABOR MORANGO/ SABOR DE UVA.	Pct	100
117	POLPA DE FRUTA (ACEROLA): CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	Pct	400
118	POLPA DE FRUTA (CAJÁ) - CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	Pct	400
119	POLPA DE FRUTA (CAJU) - CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	Pct	300
120	POLPA DE FRUTA (GOIABA) - CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA.	Pct	300

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	PCT DE 1KG		
121	POLPA DE FRUTA (MANGA) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	Pct	300
122	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ): CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	Pct	300
123	POLVILHO AZEDO: EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM, TERMOSSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM COM 25KG.	Pct	10
124	POLVILHO DOCE: EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM, TERMOSSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM COM 25KG.	PCT	10
125	QUEIJO MUSSARELA: 1ª QUALIDADE, A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. KG	KG	20
126	QUEIJO MUSSARELA: EM PEÇA COM 4 KG , SEM FECHO DE METAL, EMBALAGEM A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	PEÇA	30
127	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE GUARANÁ: COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SENDO PERMITIDO 0,02 G A 0,2 G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANÁ, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM GARRAFAS “PET” COM TAMPA DE ROSCA, CONTENDO 2 LITROS CADA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES E 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO LEI FEDERAL Nº 8.918/94, CONTENDO 2 LITROS. EMBALAGEM COM 2L. FARDOS COM 8 UNIDADES EMERGICAMENTE FECHADO.	FD	100
128	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA: COMPOSTO ÁGUA GASEIFICADA, SACARINA, SENDO PERMITIDO EXTRATOS VEGETAIS, CAFEÍNA, CORANTE, CARAMELO, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ACONDICIONADO EM PET COM TAMPA DE ROSCA, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA DE ACORDO LEI FEDERAL Nº 8.918/94. EMBALAGEM COM 2 LITROS. FARDOS COM 8 UNIDADES EMERGICAMENTE FECHADO	FD	100
129	REFRIGERANTE DE LARANJA: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL CONCENTRADO DE LARANJA, AROMA NATURAL DE LARANJA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ACONDICIONADO EM PET COM TAMPA DE ROSCA, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA DE ACORDO LEI FEDERAL Nº 8.918/94. EMBALAGEM DE 2 LITROS FARDOS COM 8 UNIDADES EMERGICAMENTE FECHADO	FD	150
130	REPOLHO VERDE: NOVO, DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS Sãs, SEM RUPTURAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. NÃO DEVE ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. KG	KG	50
131	REQUEIJÃO CREMOSO: CREMOSO, EMBALADO EM COPO HERMETICAMENTE FECHADO – COPO 200 G. EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM COM 200G	Unid	30
132	SACO PLÁSTICO PARA GELADINHO, PACOTE COM 100 UNIDADES , TAMANHO MÉDIO.	Pct	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

133	SAL IODADO MOÍDO: CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1KG	PCT	60
134	SALSICHA: TIPO HOTDOG, À BASE DE CARNE BOVINA, RESFRIADA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM ROTULADA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, AT.. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 5G	PCT	50
135	SARDINHA AO ÓLEO: PRODUTO ELABORADO COM SARDINHAS ÍNTEGRAS, DESCABEÇADAS, DESCAMADAS, EVISCERADAS E LIVRES DE NADADEIRAS. O PRODUTO DEVERÁ SER COZIDO, ACONDICIONADO EM RECIPIENTES FECHADOS E ESTERILIZADOS, E SUBMETIDO A PROCESSOS FÍSICO-QUÍMICOS APROPRIADOS À ESPÉCIE. SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL SENDO QUE A SARDINHA DEVERÁ TER POR LÍQUIDO DE COBERTURA, ÓLEO COMESTÍVEL PURO, E APRESENTAR NO MÁXIMO 2% (DOIS POR CENTO) DE SAL; EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM NO MÍNIMO 125G. INGREDIENTES: SARDINHAS, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. UNIDADE COM 125G	Unid	50
136	VINAGRE DE ALCOOL: PRODUTO OBTIDO DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO FERMENTADO ALCOÓLICO DE MOSTO DE FRUTAS, CEREAIS OU DE OUTROS VEGETAIS, DE MEL, OU DA MISTURA DE VEGETAIS, OU AINDA DE MISTURA HIDROALCOÓLICA. PADRONIZADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,00% DE ÁCIDO ACÉTICO. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET, SEM CORANTES, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, LIVRE DE SUJIDADES. EMBALAGEM EM PVC (POLICLORETO DE VINILA). EMBALAGEM CONTENDO 750 ML.	UN	50
137	TEMPERO COMPLETO: CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, EMBALAGEM PLÁSTICA, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. POTE COM 300G	POTE	50
138	TOMATE: TIPO MAÇÃ, TAMANHO, MÉDIO, SEGUNDA, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. KG	KG	500
139	TOUCINHO DE BARRIGA: DE CARNE SUÍNA, PARA TORRESMO, PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELEÍVEL E INDISPENSÁVEL AS 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. KG	KG	50
140	UVA PASSA: UMA PASSA DESIDRATADA SEM CAROÇO, PREPARADA COM SACAROSE E FRUTAS DESIDRATADAS, COM TECNOLOGIA ADEQUADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, DETRITOS ANIMAIS, VEGETAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, VEDADO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.- CNNPA Nº 15, DE 1977 EMBALAGEM COM 150G.	Unid	50
141	UVA RUBI: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. KG	KG	30

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Item	Descrição do Produto	Unid	Qde
1	ABACAXI PÉROLA GRAÚDO: MASSA AMARELA, MADURO, TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS..	Unid	200
2	ABOBORA JAPONESA: MADURA DE 1ª QUALIDADE, INATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, POUPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE, ATOXICOS.	KG	750
3	ABOBRINHA: ABOBRINHA VERDE, TIPO MENINA OU ITALIANA, CLASSIFICADA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES, NÃO PODEM ESTAR MURCHAS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS. ENTREGAR EM PACOTES PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CONTENDO NA ETIQUETA O NOME DO PRODUTO E O PESO	KG	400
4	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET SEM AÇÚCAR: O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 83 (DECRETO 12.846/78) E PORTARIA Nº 29 DE 13 DE JANEIRO DE 1998, ANVISA. INGREDIENTES MÍNIMOS: CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, PODERÁ CONTER EDULCORANTES ARTIFICIAIS E NATURAIS, NÃO PODERÁ CONTER LEITE. CARACTERÍSTICAS:	Unid	100

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMARIA: POTE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, EMBALAGEM PESANDO DE 200 A 250 GRAMAS		
5	ACHOCOLATADO EM PO FINO - ACHOCOLATADO EM PO FINO 12.03.223 ACHOCOLATADO EM PO FINOCOMPOSTO DE ACUCAR, CACAU EM PO, SAL; EMULSIFICANTE, ESTABILIZANTE E AROMATIZANTES; COM COR MARROM, SABOR CHOCOLATE E ODOR CARACTERISTICO; ISENTO DE FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MAXIMA DE 06 MESES NA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA. PACOTE OU POTE CONTENDO NO MINIMO 400G	Unid	760
6	AÇUCAR TIPO Cristal: CONTENDO NO MINIMO 98,3% DE SACAROSE; LIVRE DE FERMENTACAO ISENTA DE MATERIA TERROSA, DE PARASITO E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; APARENCIA, COR E CHEIRO PROPRIOS DO TIPO DE ACUCAR; SABOR DOCE TEXTURA EM GRANULOS FINOS DE COLORAÇÃO BRANCAS ISENTO DE IMPUREZA E EMPEDREAMENTO. EMBALAGEM ATOXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INTEGRANTES, INFORMACÃO NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, VALIDADE MINIMA DE 06 SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO PACOTE COM 5 KG.	Pct	770
7	ADOÇANTE LINEA LÍQUIDO SUCRALOSE 75 ML EDULCORANTE DERIVADO DA CANA-DE-AÇÚCAR; POSSUI O SABOR DO AÇÚCAR; ZERO CALORIAS; É UM ADOÇANTE SEGURO, 100% ELIMINADO PELO NOSSO ORGANISMO; NÃO ELEVA O AÇÚCAR NO SANGUE; MANTÉM SEU PODER ADOÇANTE EM ALTAS TEMPERATURAS.	Unid	30
8	ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA: PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RETORNÁVEL (GARRAFAO) DE 20 (VINTE) LITROS, PLÁSTICO HIGIÊNICO, COM PROTETOR NA PARTE SUPERIOR DO LACRE DE SEGURANÇA PERSONALIZADO PELO FABRICANTE COMO TAMBÉM, IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS COMPONENTES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO RÓTULO.	GL	100
9	ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA: PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, EM FARDOS EM EMBALAGENS DE ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA, PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, EM FARDOS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS CONTENDO 12 GARRAFAS DE 500 ML CADA. CARTÁVEIS CONTENDO 12 GARRAFAS DE 500 ML CADA.	FD	50
10	ALHO BRANCO, DE 1ª QUALIDADE, BULDO TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA, LIVRE DE FUNGOS, SUJIDADES E OBJETOS EXTRANHOS, SEM RESTIA DE CONSISTENCIA FIRME, PODENDO SER ORGANICO	KG	260
11	AMENDOIM DESCASCADO: PACOTE DE 500G, COM SELO ABICAB E DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	Unid	200
12	AMENDOIM: LEGUMINOSA CAPSULAR, CÔNICA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. EMBALADO EM PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. PCT COM 500G	PCT	200
13	AMIDO DE MILHO: EMBALADO EM PAPEL IMPERMEÁVEL, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 500G	PCT	200
14	APRESUNTADO: APRESUNTADO, FATIADO. (INGREDIENTES: CARNE SUÍNA (PERNIL, PALETA), ÁGUA, AMIDO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SAL DE CURA, MISTURA DE ESTABILIZANTES PARA CONSERVAS DE CARNE, ANTIOXIDANTE, SAL (CLORETO DE SÓDIO), CONDIMENTO PARA PRESUNTO. ENTREGA EM CARRO PRÓPRIO REFRIGERADO. KG	KG	150
15	ARROZ AGULHINHA BENEFICIADO: POLIDO, TIPO 01, CLASSE LONGO FINO; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 05 KG	Pct	2.000
16	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (EM ÁCIDO OLEÍCO); PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 500 ML.	UN	30
17	AZEITONA VERDE: SEM/CAROÇO APARTIR DE 150 G A 200 G, CONSERVADAS EM ÁGUA E SAL DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO, TAMANHOS MÉDIOS, SEM MANCHAS E AUSÊNCIA DE TURBIDEZ NA SALMOURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	Unid	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

18	BALA DE CARAMELO: COM RECHEIO DE CHOCOLATE, Ingredientes: XAROPE DE GLUCOSE, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO, ÓLEO VEGETAL DE PALMISTE HIDROGENADO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, MANTEIGA, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE INTEGRAL EM PÓ, SAL, MANTEIGA DE CACAU, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL COM ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO E AROMATIZANTE. PACOTE COM 500G.	Pct	50
19	BALA DE CARAMELO: COM RECHEIO DE COCO, INGREDIENTES: XAROPE DE GLUCOSE, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO, ÓLEO VEGETAL DE PALMISTE HIDROGENADO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, SORO DE LEITE EM PÓ, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, SAL, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL COM ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. PACOTE COM 500G.	Pct	50
20	BALA DE CARAMELO: COM RECHEIO DE TORTA DE LIMÃO, XAROPE DE GLUCOSE, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO, ÓLEO VEGETAL DE PALMISTE HIDROGENADO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, SORO DE LEITE EM PÓ, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, SAL, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL COM ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO. PACOTE COM 500G.	Pct	50
21	BALAS SORTIDAS MASTIGÁVEIS PCT COM APARTIR DE 500G A 600G	PCT	50
22	BANANA TIPO PRATA COM 70% DE MATURAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRA. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE PADRÃO. KG	KG	2000
23	BATATA DOCE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) A QUAL ESTABELECE CLASSIFICAÇÃO EXTRA: ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO; SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA; SEM BROTO, SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES); POLPA CRUA CREME, E PELÍCULA ROSADA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME; DESPROVIDAS DE ODOR OU SABOR ESTRANHO; SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS. DEVERÁ ATENDER OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA RDC Nº 12, DE 02/01/01 DA ANVISA, INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC/ANVISA/INMETRO Nº 9, DE 12/11/02, E DO CEAGESP, DECRETO Nº6268 DE 22/11/07-MA E LEI Nº9972 DE 25/05/00 – ANVISA.	KG	150
24	BATATA INGLESA: TIPO INGLESA “BATATINHA”, FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. KG	KG	1.600
25	BATATA PALHA NATURAL: SEM CONSERVANTES, 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM 300 GRAMAS COM DATA DE VALIDADE, VENCIMENTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DO FABRICANTE IMPRESSO DE FORMA CLARA.	Pct	70
26	BETERRABA: TUBÉRCULO NO ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	200
27	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 48 (DECRETO 12.486/78), RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 26 DE 17/06/13 E RESOLUÇÃO Nº 344 DE 13/12/02. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E /OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, FARELO OU FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR INVERTIDO, EXTRATO DE MALTE, SAL. NÃO DEVERÁ CONTER LEITE OU SORO DE LEITE NA COMPOSIÇÃO, ENTRETANTO, PODERÁ CONTER TRAÇOS DE LEITE. SEM GORDURA TRANS. DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 1,4G DE FIBRA ALIMENTAR NA PORÇÃO DE 30G. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES COM DUPLA EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTE, ATÓXICA, LACRADA, CONTENDO DE APARTIR 345 A 400 GRAMAS	Pct	100
28	BISCOITO DOCE (TIPO MAISENA): A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DE 400G E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO O DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CREME DE MILHO, OU FÉCULA DE MANDIOCA, AÇÚCAR, INVERTIDO, CARBONATO DE CÁLCIO, SAL, ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO,	CX COM 40 UNIDA DES	120

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMATIZANTE. <u>CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE</u>		
29	BISCOITO DOCE (TIPO MAISENA): A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO O DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX APARTIR 1,035KG a 1,5 KG</u>	CX	400
30	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA): BISCOITO, DOCE TIPO MARIA, <u>SABOR DE CHOCOLATE</u> A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ AÇÚCAR/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AMIDO DE MILHO/ AÇÚCAR INVERTIDO/ SORO DE LEITE/ SAL /FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM TIPO 3 EM 1. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>PACOTE APARTIR 350G A 400G</u>	PCT	550
31	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA): BISCOITO, DOCE TIPO MARIA, <u>SABOR DE LEITE</u> A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ AÇÚCAR/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AMIDO DE MILHO/ AÇÚCAR INVERTIDO/ SORO DE LEITE/ SAL /FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM TIPO 3 EM 1. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>PACOTE APARTIR 750G A 800G</u>	PCT	550
32	BISCOITO DOCE (TIPO ROSQUINHA): BISCOITO, TIPO ROSQUINHA, <u>SABOR COCO</u> , A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / AÇÚCAR / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ LECITINA DE SOJA / AMIDO DE MILHO / AÇÚCAR INVERTIDO / LEITE INTEGRAL / SAL. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX C/ 1,5KG.</u>	CX	450
33	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA INTEGRAL, PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, FIBRA DE TRIGO, AMIDO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, AÇÚCAR INVERTIDO, FARINHA DE AVEIA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLA, COM PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E REGISTRO IMPRESSOS NO RÓTULO. VALIDADE MÍNIMA 120 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. PACOTE DE 350 GRAMAS.	Pct	50
34	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM LACTOSE. PACOTE COM APARTIR DE 330 A 400 GRAMAS.	Pct	50
35	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE, SEM LACTOSE, PACOTE DE 400 GRAMAS. CONTÉM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CREME DE MILHO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE SOJA, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU, SAL, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIA, AROMA ARTIFICIAL DE CACAU COM BAUNILHA E CORANTE. CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. <u>PACOTE COM 400G</u>	Pct	50
36	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO, SEM LACTOSE, <u>PACOTE DE 400 GRAMAS</u> , CONTÉM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA, AROMA DE COCO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), SAL, AROMA DE BAUNILHA, COCO RALADO, AROMA DE LEITE CONDENSADO, VITAMINAS (B1, B2, B6 E PP). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO..	Pct	50
37	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM -CRACKER): SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO	CX	80

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX APARTIR DE 1,15 A 1,5KG</u>		
38	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM-CRACKER) SEM LACTOSE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE SOJA, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLUTÊN. <u>SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE APARTIR DE 330 A 350 GRAMAS</u>	Pct	100
39	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM-CRACKER): SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. <u>CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE.</u>	CX	150
40	BISCOITO SALGADO (TIPO SALPET): SALGADO, TIPO SALPET. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALADOS EM <u>PACOTE DE 200 GRAMAS.</u>	Pct	300
41	CAFÉ PURO: TORRADO E MOÍDO, PROCEDENTE DE GRÃOS SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINIZADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO DE PUREZA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA. <u>EMBALAGEM 250G.</u>	PCT	900
42	CALDO DE CARNE: <u>UNIDADE DE 114G C/ 12 CUBOS.</u> COMPOSIÇÃO: SAL, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARNE, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA- DO- REINO PRETA, SALSA, CÚRCUMA, AIPO MARRROM, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTES, CONTÉM GLUTÊN. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	CX	30
43	CANELA EM PÓ. PACOTES DE 50G. VALIDADE: PELO MENOS 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA. <u>PACOTE 50 GRAMAS</u>	Unid	200
44	CANJIQUEIRA DE MILHO AMARELO TEXTURA FINA, COLORAÇÃO AMARELA, ISENTA DE MOFOS E IMPUREZAS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. <u>PACOTE COM 500 GRAMAS CADA.</u>	Pct	100
45	CARNE BOVINA 1ª QUALIDADE: (ALCATRA, CHÃO DE DENTRO, COXÃO MOLE, PATINHO, LOMBO): LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA. KG	KG	150
46	CARNE BOVINA ACÉM, MÚSCULO E PALETA CORTADO EM CUBOS: LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS. KG <u>OBS: A CARNE PODERÁ SER SOLICITADA MOÍDA</u>	KG	2.900
47	CARNE BOVINA, PICADÃO: 1ª QUALIDADE, RESFRIADA, MAGRA, SUCULENTA, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRESERVADAS. NÃO INFERIOR A 180 DIAS, TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA ENTREGA NO DEPÓSITO. EMB COM 1KG.	KG	500
48	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA) – ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	KG	1.550
49	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRE-COXA0): SEM TEMPERO E SEM OSSOS, CONGELADA, ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, <u>EMBALAGEM DE 01 KG</u> CONTENDO IDENTIFICAÇÃO	KG	150

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	DA EMPRESA, REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA. PRODUTO ENTREGUE SEMANALMENTE, EM CARRO REFRIGERADO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216		
50	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE FRANGO SEM OSSO): APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	KG	200
51	CARNE DE FRANGO PEITO CONGELADO KG – CONSISTÊNCIA FIRME, SEM EXCESSO DE ÁGUA NO CONGELAMENTO, SEM EXCESSO DE PELE, GORDURA, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	KG	1.000
52	CARNE DE FRANGO TIPO COXINHA DA ASA: CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, EMBALAGEM DE 1 KG COM REGISTRO NO SIF.	KG	500
53	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA: CARNE DE 2ª, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS. KG	KG	300
54	CARNE SUÍNA SEM OSSO E SEM PELE E SEM GORDURA, DE COR VERMELHA BRILHANTE, RESFRIADA, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DE ASPECTO FIRME NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR UNIFORME SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARACENTAS E ODOR PRÓPRIO. KG.	KG	50
55	CEBOLA BRANCA: BULBO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	250
56	CEBOLA ROXA: BULBO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRA E DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	350
57	CENOURA: RAIZ TUBEROSA, SUCULENTA, DE TAMANHO MÉDIO NO ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ESCOVADA, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTAS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	500
58	CEREAL A BASE DE FARINHA DE ARROZ : FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ARROZ, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D), PROBIÓTICO E AROMATIZANTE VANILINA. PRÉ-COZIDA, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS, VITAMINA E, E AROMATIZANTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES - FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 600G	Unid	100
59	CHANTILLY: PRODUTO PROVENIENTE DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS ISENTAS DE SUJIDADES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 LT, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	Unid	20
60	CHICLETES SABORES VARIADOS. CX C/100 UNIDADES, SABORES VARIADOS .	CX	100
61	CHOCOLATE GRANULADO PACOTE 500G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE ACORDO COM RDC Nº40 – ANVISA.	Pct	30
62	CHUCHU: FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	500
63	COBERTURA CHOCOLATE HIDROGENADO AO LEITE COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ,	CX	10

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	EMULSIFICANTES (LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO), AROMATIZANTES IDÊNTICOS AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA C/ 10 BARRAS DE 1,00 KG, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO NECESSITA DE CHOQUE TÉRMICO, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE ACORDO COM RDC Nº 40 - ANVISA		
64	COBERTURA CHOCOLATE HIDROGENADO BRANCO COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE EM PÓ DESNATADO, SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTES (LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO) E AROMATIZANTE IDÊNTICO AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA C/ 10 BARRAS DE 1,00 KG, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO NECESSITA DE CHOQUE TÉRMICO, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE ACORDO COM RDC Nº 40 - ANVISA	CX	10
65	COBERTURA CHOCOLATE HIDROGENADO MEIO AMARGO. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, EMULSIFICANTES (LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO), SAL E AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA C/ 10 BARRAS DE 1,00 KG, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE ACORDO COM RDC Nº 40 - ANVISA	CX	10
66	COCO RALADO: COCO SECO RALADO, DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM CONTENDO 1KG COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA. PCT COM 1KG INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223, NÃO DEVE CONTER GLUTEN.	PCT	30
67	COLORAU: O COLORÍFICO DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO. <u>PCT COM 500G</u>	PCT	100
68	CREME DE LEITE: ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM LATA OU TETRAPACK, LIMPA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>UNIDADE COM 200G</u>	Unid	300
69	CREME DE MILHO: ACONDICIONADO EM <u>EMBALAGEM DE 500 GR</u> POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO DATA DE VALIDADE E VENCIMENTO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DO FABRICANTE IMPRESSO DE FORMA CLARA.	Pct	100
70	EXTRATO DE TOMATE: CONCENTRADO, ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, COM TAMPA À VÁCUO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>EMBALAGEM CONTENDO 300G.</u>	Unid	500
71	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA: FINA, BRANCA, CRUA, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 1KG.</u>	Pct	350
72	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS: GRANDES, AMARELOS, SEM SAL, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 500G.</u>	PCT	550
73	FARINHA DE ROSCA: OBTIDA PELA MOAGEM DE PÃES TORRADOS, ACONDICIONADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	50
74	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,	Pct	350

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1 KG.		
75	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1 KG.	Pct	350
76	FÉCULA DE MANDIOCA: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA E PENEIRADA, LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PCT COM 1KG.	PCT	400
77	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: CLASSE CARIOQUINHA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTOS DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1KG	PCT	2.500
78	FEIJÃO PRETO TIPO 01: CLASSE PRETO, EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, ISENTOS DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1KG	Pct	350
79	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO: PEQUENOS BASTONETES DE COR BEGE CLARO, HOMOGÊNEOS. CÉLULAS DE LEVEDURAS SACHAROMYCES CEREVISEAE E MONOESTEREATO DE SORBITANA (AGENTE DE REIDRATAÇÃO). EMBALAGEM IMPERMEÁVEL COMPACTA DE 10G. COM ALTO PODER FERMENTATIVO, UNIFORMIDADE E FORTE AÇÃO. NÃO NECESSITA SER DISSOLVIDO E NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM COM 10 GRAMAS.	Pct	100
80	FOLHA DE LOURO: CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO SECO EM FOLHAS, MATÉRIA -PRIMA LOURO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO. PCT COM 4G	Pct	80
81	FUBÁ FINO DE MILHO: PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE 1ª QUALIDADE, DESGERMINADO OU NÃO, DEVENDO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE TERRA E PARASITOS. PRODUTO DE ASPECTO FINO, AMARELO, LIVRE DE UMIDADE. COM O RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER A RESOLUÇÃO Nº 344 - 13/12/02 (FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO). PCT COM 1KG.	Pct	200
82	GELATINA EM PÓ: SABORES DIVERSOS (LIMÃO, MORANGO, UVA E ABACAXI) EMBALAGEM: MÍNIMO DE 20 G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	Unid	300
83	GOIABA VERMELHA: PRIMEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS, TAMANHAS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE. KG	KG	600
84	GUARDANAPO DE PAPEL FOLHA: 31,8 VERSO 32,8CM, PACOTE COM 50 UNIDADES CADA .	Pct	500
85	INHAME CARÁ FRESCO DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. KG	KG	300
86	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS: EMBALAGEM TIPO SACHE DE 1 LITRO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO HOMOGENIZADO, AÇÚCAR, PREPAROS DE FRUTAS (MORANGO, PÊSSEGO, COMO E SALADA DE FRUTA A BASE DE MAMÃO, BANANA E MAÇÃ) E FERMENTO LÁCTEO. NÃO CONTÉM EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE: 45 DIAS. EMBALAGEM DE L. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO HOMOGENEZADO, AÇÚCAR, PREPARO DE FRUTAS (MORANGO, PÊSSEGO, COCO E SALADA DE FRUTA-A BASE DE MAMÃO, BANANA E MAÇÃ) FERMENTO LÁCTEO. NÃO CONTEM GLUTEN. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE: 45 DIAS	Unid	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

87	IOGURTE DIVERSOS SABORES: ADOÇADO ARTIFICIALMENTE ISENTO DE AÇÚCAR, COM FIBRAS, ZERO % DE GORDURA, SABORES VARIADOS, COM CONSISTÊNCIAS CREMOSAS OU LÍQUIDAS, FRASCO DE PLÁSTICO, ATÓXICO E ESTÉRIL, FECHADO A VÁCUO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE: 45 DIAS. UNIDADE COM 120ML.	Unid	10,000
88	JUJUBA PACOTE 1 KG: BALAS SORTIDAS DE GOMA DE AMIDO SABORES ABACAXI, LARANJA, LIMÃO, MORANGO E UVA COLORIDOS ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, AROMATIZANTES, CORANTE ARTIFICIAL AMARELO TARTRAZINA, AMARELO CREPÚSCULO, VERMELHO ALURA, AZUL BRILHANTE E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	Pct	50
89	KETCHUP: CAIXA C/ 12 UNID. APARTIR DE 397G A 400GR CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	CX	10
90	LARANJA PERA: FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, DE VEZ (POR AMADURECER) E COLORAÇÃO UNIFORME APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, E DE ORIGEM ORGÂNICA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	KG	800
91	LEITE CONDENSADO: OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE, ADICIONADO DE SACAROSE OU GLICOSE, EMBALADO EM LATA LIMPAS OU TETRAPACK, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE COM 395G	UN	300
92	LEITE DE COCO: 200 ML. CAIXA C/ 24 UM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	CX	15
93	LEITE DESNATADO UHT 1L, LÍQUIDO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. UNIDADE DE 1 LITRO.	Unid	150
94	LEITE EM PÓ DESNATADO SEM GLÚTEM. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. EMBALAGEM UNITÁRIA COM PESO DE 300G A 400G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES A CONTAR DA ENTREGA. SOMENTE SERÃO ACEITOS PRODUTOS APROVADOS PELA COMISSÃO DE APROVAÇÃO DE MARCAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS/SMED.	Unid	50
95	LEITE EM PÓ: PRODUTO EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVE TER BOA SOLUBILIDADE EMBALAGEM EM LATA HERMETICAMENTE FECHADA OU EM POLIETILENO ATÓXICO OU EMBALAGEM ALUMINIZADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 400G.	UN	3.200
96	LEITE INTEGRAL UHT: LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. EMBALAGEM COM 1 LITRO	UNID	4.000
97	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UHT 1L, LÍQUIDO, CONTENDO A ENZIMA LACTASE NA COMPOSIÇÃO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. UNIDADE DE 1 LITRO	Unid	100

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

98	LIMÃO TAITI: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. KG	KG	100
99	LINGUIÇA DE FRANGO ESTILO TOSCANO: APRESENTADO-SE EM GOMOS UNIFORMES E ACRESCENTADO DE TOUCINHO, E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS EMBALAGEM EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, COM KG,	KG	80
100	LINGUIÇA DE PORCO ESTILO TOSCANA: LINGÜÇA DE CARNE SUÍNA PURA, LIMPA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS EMBALAGEM EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, COM KG, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. KG	KG	700
101	LINGUIÇA TIPO CALABRESA FININHA: CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	KG	130
102	LINGÜÇA TIPO CALABRESA: CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	KG	1.000
103	MAÇÃ GALA OU FUJI: DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA Sã, SEM RUPTURAS E PANCADAS NA CASCA. APRESENTANDO TAMANHO E COR UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. KGMAÇA NACIONAL MADURA DE 1º QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, SEM MACHUCADOS, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LÁRVAS RESÍDUO DE FERTILIZANTE, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTES, ATÓXICO E INTACTO.	KG	1000
104	MACARRÃO (ARGOLINHA): TIPO ARGOLINHA. MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES. PCT COM 1 KG	PCT	400
105	MACARRÃO (ESPAGUETE): MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETE Nº 0. OBTIDO ATRAVÉS DOS INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, CONTENDO. MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES. PCT COM 1 KG	PCT	600
106	MACARRÃO (PARAFUSO): TIPO PARAFUSO. MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO	PCT	500

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	SEIS MESES. PCT COM 1 KG		
107	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL: MASSA TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	Pct	50
108	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL: MASSA TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	Pct	50
109	MAIONESE - ESPECIFICAÇÃO: MAIONESE, EMULSÃO CREMOSA TRADICIONAL OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE OVOS COM ÓLEOS VEGETAIS, COMPOSTA DE AGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, ACIDULANTES, ESTABILIZANTE, CONSERVADOR, AROMATIZANTES, SEQUESTRANTES, ANTIOXIDANTES E CORANTE, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, APRESENTANDO COR AMARELADA, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO. CAIXA COM 12 EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	CX	80
110	MAMÃO TIPO FORMOSA: TIPO FORMOSA COM 70% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO. KG	KG	500
111	MANDIOCA: TIPO BRANCA/AMARELA, PRIMEIRA, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SABOR E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, COM CASCA, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTE À SUPERFÍCIE EXTERNA E ISENTAS DE UMIDADE. KG	KG	1.000
112	MANGA FRUTA: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. KG.	KG	300
113	MANTEIGA PURA COM SAL. EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, 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. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS 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.	Unid	100
114	MARACUJÁ: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURA, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, LIVRES DE RESÍDUO DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. KG.	KG	300
115	MARGARINA COM SAL: MÍNIMO DE 65% DE LÍPIDIOS, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA. EMBALAGEM COM 500G.	UN	100
116	MARSHMALLOW COLORIDO DE 250G TIPO TORCIDO. APRESENTAÇÃO: NAS CORES ROSA COM AZUL E AMARELA. SABOR BAUNILHA. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM INTACTA CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE.	Pct	100
117	MASSA DE SÊMOLA PARA LASANHA: MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA, COM SÊMOLA, TIPO DE MASSA LISA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNP. PCT COM 500G.	UN	150
118	MELANCIA: REDONDA, TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA. KGDE 1ª QUALIDADE.	KG	1.500
119	MELÃO: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	KG	80
120	MEXERICA PONKAN: PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHOS MENORES POSSÍVEIS, NO PONTO DE SERVIR. COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA INTACTA, COM BRILHO, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS. KG	KG	800
121	MILHO P/ PIPOCA: TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. PCT COM 500G	Pct	600

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

122	MILHO PARA CANJICA (MUNGUZÁ-BRANCO): MILHO SECO PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO. PCT COM 500G	PCT	600
123	MILHO VERDE EM CONSERVA: ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. REGISTRO NO MS. DE ACORDO COM A NTA 31 (DECRETO 12.486/78); UNIDADE COM PESO DE 170G	Unid	400
124	MISTURA P/ BOLO: MISTURA PARA BOLO, MISTURA PARA BOLO SABORES DIVERSOS, BAUNILHA, CHOCOLATE, FESTA, LIMÃO, LARANJA, FUBÁ, ABACAXI, COCO E OUTROS, EMBALAGENS PESO DE 400 GRAMAS OU APROXIMADO, COM VALIDADE DE MÍNIMA 6 MESES APÓS ENTREGA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO. EMBALAGEM COM 400G.	Pct	300
125	MORANGO FRUTA IN NATURA: ESPÉCIE COMUM, GRAÚDOS, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERMENTOS, FIRMES, TENROS E COM BRILHO. PESO MÉDIO LÍQUIDO TOTAL DE 250G.	BAND	100
126	ÓLEO DE SOJA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL; COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO; LIMPO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 20X900ML.	CX	200
127	ORÉGANO DESIDRATADO: CONSTITUÍDO DE FOLHAS ACOMPANHADAS OU NÃO DE PEQUENAS UNIDADES FLORAIS, SÃS, SECAS E LIMPAS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. PCT COM 10G	PCT	80
128	OVOS: CLASSE A, TIPO 3 GRANDE. PRODUTO FRESCO DE AVE GALINÁCEA, TIPO GRANDE, ÍNTEGRO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, COR, ODOR OU SABOR ANORMAIS; ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA. PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO REGULAMENTO INTERNO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. m	PENTE	500
129	PAÇOQUINHA ROLHA: DOCE DE AMENDOIM OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, AÇUCAR, SAL, FORMATO ROLHA. CAIXA CONTENDO 100 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 14 A 15 GR.	CX	50
130	PACOTES DE BOMBONS: COM APROXIMADAMENTE 825G A 1KG, CONTENDO DE 40 A 50 UNIDADES, DE APROXIMADAMENTE 16,5 A 20G CADA BOMBOM, COM RECHEIO DE WAFER E CASTANHA DE CAJU OU AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU OU RECHEIO CREMOSO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO CROCANTE COM FLOQUINHOS DE ARROZ.	Pct	90
131	PÃO FRANCÊS PESANDO 50 GRAMAS CADA DEPOIS DE ASSADO, FRESCO DO DIA DA ENTREGA ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS	KG	5000
132	PÃES DE FORMA FATIADOS: VERTICALMENTE ISENTAM DE GORDURA TRANS. - ACONDICIONADO EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 450 GRAMAS. - EMBALAGENS COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.	Pct	3000
133	PALITO DE DENTE: CX C/ 200 UND	Unid	50
134	PÃO DE FORMA TIPO INTEGRAL E SEM LACTOSE. PACOTE DE 400 A 450 GRAMAS. FATIADO VERTICALMENTE. - EMBALAGENS COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.	Pct	100
135	PÃO TIPO BISNAGUINHA - PACOTE COM 300 GRAMAS, CADA UNIDADE, DEVERÁ CONTER BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, ÓLEO VEGETAL E FERMENTO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E BOLORES, APRESENTANDOSE MACIO, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS.	Pct	700
136	PEITO DE FRANGO DESOSSADO: SEM TEMPERO, CONGELADA, ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, EMBALAGEM DE APROXIMADANTE DE 1KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA. PRODUTO ENTREGUE SEMANALMENTE, EM CARRO REFRIGERADO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	KG	600
137	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA): PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA): CONGELADO, SEM ESPINHA, SEM PELE, ESCAMAS E VÍSCERAS, ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO. EMBALAGENS TRANSPARENTES COM FECHAMENTO HERMÉTICO, INVOLÁVEL, DE POLIETILENO, ATÓXICO. NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, TIPO DO PESCADO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE	KG	500

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	VALIDADE, TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. KG		
138	PEPINO: DE 1º QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA E LIMPA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM MANCHAS BOLORES, SUJIDADES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. KG	KG	200
139	PIMENTÃO VERDE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. KG	KG	200
140	PIRULITO SORTIDO: - RECHEIO DE CHICLETE, PACOTE COM NO MÍNIMO 50 UNIDADES, CADA PIRULITO DEVE TER NO MÍNIMO 14 G CADA, SABOR TUTI FRUTI / SABOR MORANGO/ SABOR DE UVA.	Pct	100
141	POLPA DE FRUTA (ACEROLA): CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	Pct	500
142	POLPA DE FRUTA (CAJÁ) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	Pct	500
143	POLPA DE FRUTA (CAJU) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	Pct	500
144	POLPA DE FRUTA (GOIABA) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	Pct	800
145	POLPA DE FRUTA (MANGA) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	Pct	500
146	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ): CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	Pct	500
147	POLVILHO AZEDO: EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM, TERMOSSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM COM 25KG..	Pct	30
148	POLVILHO DOCE: EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM, TERMOSSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM COM 25KG.	PCT	30
149	PRESUNTO: PRESUNTO, EMBALAGEM PLÁSTICA. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA (PERNIL, PALETA), ÁGUA, AMIDO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SAL DE CURA, MISTURA DE ESTABILIZANTES PARA CONSERVAS DE CARNE, ANTIOXIDANTE, SAL (CLORETO DE SÓDIO), CONDIMENTO PARA PRESUNTO. ENTREGA EM CARRO PRÓPRIO REFRIGERADO. KG	KG	50
150	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: SABOR FRANGO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. DEVERÁ APRESENTAR MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE COM 400G	PCT	100
151	QUEIJO MUSSARELA: 1º QUALIDADE, A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. KG	KG	50
152	QUEIJO MUSSARELA: EM PEÇA COM 4 KG, SEM FECHO DE METAL, EMBALAGEM A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE,	PEÇA	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.		
153	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE GUARANÁ: COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SENDO PERMITIDO 0,02 G A 0,2 G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANÁ, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM GARRAFAS “PET” COM TAMPA DE ROSCA, CONTENDO 2 LITROS CADA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES E 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO LEI FEDERAL Nº 8.918/94, CONTENDO 2 LITROS. EMBALAGEM COM 2L. <u>FARDO COM 8 UNIDADES EMERGICAMENTE FECHADO.</u>	FD	200
154	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA: COMPOSTO ÁGUA GASEIFICADA, SACARINA, SENDO PERMITIDO EXTRATOS VEGETAIS, CAFEÍNA, CORANTE, CARAMELO, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ACONDICIONADO EM PET COM TAMPA DE ROSCA, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA DE ACORDO LEI FEDERAL NO 8.918/94. EMBALAGEM COM 2 LITROS. <u>FARDO COM 8 UNIDADES EMERGICAMENTE FECHADO</u>	FD	200
155	REFRIGERANTE DE LARANJA: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, NÃO FERMENTADA, E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL CONCENTRADO DE LARANJA, AROMA NATURAL DE LARANJA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ACONDICIONADO EM PET COM TAMPA DE ROSCA, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA DE ACORDO LEI FEDERAL NO 8.918/94. EMBALAGEM DE 2 LITROS <u>FARDO COM 8 UNIDADES EMERGICAMENTE FECHADO</u>	FD	200
158	REPOLHO VERDE: NOVO, DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS SÃS, SEM RUPTURAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. NÃO DEVE ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. KG	KG	500
159	REQUEIJÃO CREMOSO: CREMOSO, EMBALADO EM COPO HERMETICAMENTE FECHADO – COPO 200 G. EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM COM 200G	Unid	50
160	SACO PLÁSTICO PARA GELADINHO, PACOTE COM 100 UNIDADES, TAMANHO MÉDIO.	Pct	100
161	SAL IODADO MOÍDO: CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. <u>PCT COM 1KG</u>	PCT	160
162	SALSICHA: TIPO HOTDOG, À BASE DE CARNE BOVINA, RESFRIADA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM ROTULADA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, AT.. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. <u>PACOTE DE 5G</u>	PCT	100
163	SARDINHA AO ÓLEO: PRODUTO ELABORADO COM SARDINHAS ÍNTEGRAS, DESCABEÇADAS, DESCAMADAS, EVISCERADAS E LIVRES DE NADADEIRAS. O PRODUTO DEVERÁ SER COZIDO, ACONDICIONADO EM RECIPIENTES FECHADOS E ESTERILIZADOS, E SUBMETIDO A PROCESSOS FÍSICO-QUÍMICOS APROPRIADOS À ESPÉCIE. SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL SENDO QUE A SARDINHA DEVERÁ TER POR LÍQUIDO DE COBERTURA, ÓLEO COMESTÍVEL PURO, E APRESENTAR NO MÁXIMO 2% (DOIS POR CENTO) DE SAL; EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM NO MÍNIMO 125G. INGREDIENTES: SARDINHAS, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. <u>UNIDADE COM 125G</u>	Unid	100
164	VINAGRE DE ALCOOL: PRODUTO OBTIDO DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO FERMENTADO ALCOÓLICO DE MOSTO DE FRUTAS, CEREAIS OU DE OUTROS VEGETAIS, DE MEL, OU DA MISTURA DE VEGETAIS, OU AINDA DE MISTURA HIDROALCOÓLICA. PADRONIZADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,00% DE ÁCIDO ACÉTICO. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET, SEM CORANTES, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, LIVRE DE SUJIDADES. EMBALAGEM EM PVC (POLICLORETO DE VINILA). EMBALAGEM CONTENDO 750 ML.	UN	100
165	TEMPERO COMPLETO: CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, EMBALAGEM PLÁSTICA, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. POTE COM 300G	POTE	300
166	TOMATE: TIPO MAÇÃ, TAMANHO, MÉDIO, SEGUNDA, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. KG	KG	1.000
167	TOUCINHO DE BARRIGA: DE CARNE SUÍNA, PARA TORRESMO_ PRODUZIDA E EMBALADA EM	KG	250

	CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DEVEM ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA, INDELÉVEL E INDISPENSÁVEL AS 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. KG		
168	UVA PASSA: UMA PASSA DESIDRATADA SEM CAROÇO, PREPARADA COM SACAROSE E FRUTAS DESIDRATADAS, COM TECNOLOGIA ADEQUADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, DETRITOS ANIMAIS, VEGETAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, VEDADO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.- CNNPA Nº 15, DE 1977 EMBALAGEM COM 150G.	Unid	100
169	UVA RUBI: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. KG	KG	60

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

(Art. 18, § 1º, V da Lei n. 14.133/2021)

5.1. Em relação ao levantamento de mercado, com base nos requisitos definidos, buscou-se identificar as soluções existentes aptas a atender às necessidades da administração municipal, considerando aspectos de economicidade, eficiência, eficácia, padronização, continuidade dos serviços públicos e atendimento ao interesse público.

5.2. Para tanto, foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, com o objetivo de verificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem atender de forma mais eficiente às necessidades do Município.

5.3. Dentre as possíveis soluções identificadas, foram avaliadas as seguintes alternativas: Solução 1: Utilização de atas de registro de preços provenientes de Consórcios Públicos dos quais o Município participa;

Solução 2: Adesão a atas de registro de preços vigentes de outros órgãos ou entidades públicas; Solução 3: Manifestação de intenção de registro de preços junto a outro órgão, na condição de participante;

Solução 4: Realização de licitação própria para contratação de refeições prontas e alimentação preparada;

Solução 5: Realização de licitação própria para aquisição de gêneros alimentícios.

5.4. Após análise das alternativas, verificou-se que não foram identificadas atas de registro de preços disponíveis, seja por meio dos consórcios dos quais o Município participa, seja para adesão, que contemplassem integralmente todos os itens, especificações, condições de fornecimento e necessidades das secretarias municipais e

da alimentação escolar.

5.5. Também foi avaliada a possibilidade de contratação de refeições prontas. Contudo, essa alternativa mostrou-se economicamente e operacionalmente inviável. O Município possui atualmente Ata de Registro de Preços vigente para refeições prontas no valor de R\$ 15,50 e R\$ 13,50 por refeição, destinada a atender apenas servidores em deslocamento ou fora de sua sede de trabalho. Para a rede municipal de ensino, considerando cerca de 600 alunos e 200 dias letivos, o custo seria substancialmente superior ao da aquisição de gêneros alimentícios e preparo próprio das refeições.

5.6. Além disso, a alimentação escolar exige cardápios balanceados elaborados e acompanhados por nutricionista, bem como atendimento a necessidades alimentares específicas, como restrições alimentares, intolerâncias e diabetes. A contratação exclusiva de refeições prontas não atenderia integralmente às demandas das secretarias municipais, que incluem também café, lanches, frutas, água e alimentos para reuniões, eventos, capacitações e ações institucionais. Essa alternativa exigiria processos licitatórios adicionais, aumentando custos e complexidade operacional.

5.7. Destaca-se, ainda, que as Secretarias de Educação e Desenvolvimento Social dispõem de estrutura física adequada para preparo e distribuição de alimentos, incluindo cozinhas, cantinas, utensílios e equipamentos necessários, bem como servidores responsáveis pelo preparo e fornecimento das refeições, lanches e demais alimentos, observadas as orientações técnicas aplicáveis. As demais Secretarias (saúde, administração e transporte) possuem estrutura de apoio, como copas e utensílios básicos, destinados principalmente ao preparo de café e pequenas refeições, conforme a rotina e a necessidade de cada unidade administrativa.

5.8. Adicionalmente, foram analisadas contratações semelhantes realizadas por outros entes públicos, por meio de consultas a processos licitatórios e contratações disponíveis em meios eletrônicos, constatando-se que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de procedimento licitatório próprio constitui a prática mais adotada pelos órgãos públicos para atendimento das demandas administrativas, sociais, de saúde e de alimentação escolar, atendendo às exigências legais e normativas vigentes.

5.9. Verificou-se, ainda, ampla disponibilidade de fornecedores aptos a atender o objeto pretendido, favorecendo a competitividade do certame e a obtenção da proposta mais

vantajosa para a Administração.

5.10. Diante do exposto, conclui-se que a realização de licitação própria para aquisição de gêneros alimentícios constitui a solução mais adequada, econômica e eficiente para atendimento das necessidades do Município, assegurando o abastecimento regular das secretarias municipais, dos programas sociais, das ações de saúde, dos eventos institucionais e da alimentação escolar, garantindo a continuidade dos serviços públicos e o atendimento ao interesse público.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

(Art. 18, § 1º, VI da Lei n. 14.133/2021)

6.1. Diante da solução que se apresentou mais viável ao atendimento da necessidade, explorada no item anterior, é possível realizar uma estimativa do valor da contratação neste momento. Entretanto, registra-se que tal estimativa possui caráter preliminar e poderá sofrer alterações posteriormente, após a elaboração do Termo de Referência e a realização das cotações necessárias para apuração do preço médio de mercado.

6.2. A pesquisa de preços observará os parâmetros previstos no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante consulta a bancos públicos de preços, contratações similares realizadas pela Administração Pública, fornecedores e demais fontes admitidas pela legislação vigente.

6.3. A estimativa preliminar de preços do objeto deste Estudo Técnico Preliminar foi realizada com base em pesquisa de mercado junto ao fornecedor local LL Supermercado Aquino – CNPJ nº 14.346.582/0001-77, servindo como referência inicial de preços, tendo sido identificado o valor global aproximado de R\$ 1.667.119,39 (um milhão, seiscentos e sessenta e sete mil, cento e dezenove reais e trinta e nove centavos).

6.4. Ressalta-se que o valor apresentado neste Estudo Técnico Preliminar possui caráter meramente estimativo e não se confunde com o orçamento estimado/preço de referência do futuro procedimento licitatório.

6.5. Dessa forma, o montante indicado neste ETP possui finalidade exclusivamente orientativa e de planejamento, não vinculando a Administração ou os futuros licitantes quanto ao valor que será adotado como orçamento estimado da contratação.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO (Art. 18, § 1º, VII da Lei n. 14.133/2021)

7.1. Este Estudo Técnico Preliminar visa analisar e definir a solução mais adequada para atendimento da necessidade do Município, considerando aspectos legais, técnicos, econômicos e operacionais relacionados à aquisição de gêneros alimentícios.

7.2. Considerando as características do objeto, as quantidades estimadas, o período de fornecimento e os valores levantados, conclui-se que a solução mais adequada consiste na aquisição de gêneros alimentícios por meio de licitação, com critério de julgamento pelo menor preço, de forma a assegurar o atendimento das demandas das unidades administrativas, programas sociais e alimentação escolar.

7.3. A solução pretendida será executada por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.4. A adoção do Pregão Eletrônico se justifica pela ampliação da competitividade, ampla publicidade do certame, transparência e possibilidade de participação de fornecedores de diferentes localidades, assegurando a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

7.5. A utilização dessa modalidade também permite maior celeridade e eficiência ao procedimento licitatório, bem como a verificação prévia das condições de habilitação dos fornecedores, garantindo maior segurança na contratação.

7.6. A solução envolve o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios, conforme demanda das secretarias municipais, incluindo itens destinados à alimentação escolar, ações de saúde, programas sociais, reuniões, eventos institucionais e demais atividades administrativas.

7.7. O fornecimento deverá ocorrer mediante entregas programadas ou sob demanda, conforme cronograma estabelecido no Termo de Referência, observando-se condições adequadas de transporte, armazenamento e conservação dos produtos, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

7.8. Os fornecedores contratados serão responsáveis pela entrega dos produtos em conformidade com as especificações técnicas, prazos, quantidades e padrões de qualidade estabelecidos, garantindo a integridade dos alimentos até o recebimento pela

Administração.

7.9. Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados, rotulados e dentro do prazo de validade adequado, assegurando a segurança alimentar e o atendimento às exigências da legislação sanitária aplicável.

7.10. A solução adotada não envolve necessidade de manutenção ou assistência técnica, tratando-se exclusivamente do fornecimento de bens de consumo, não duráveis, destinados ao atendimento das necessidades da Administração.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, § 1º, VIII da Lei n. 14.133/2021)

8.1. A definição do objeto da contratação não é simplesmente dizer o que ele é e quais são suas especificações. É muito mais. É explicar, também, como ele se divide, se é que se divide.

8.2. A finalidade de repartir ou não o objeto é, inicialmente, a otimização da disputa, mas sem descuidar de sua adequação à demanda e à gestão contratual. Trata-se, como se vê, de etapa crucial da preparação da disputa, razão pela qual a Lei de Licitações tratou de considerá-lo um princípio:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

(...)

V – atendimento aos princípios:

b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;

§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

I – a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II – o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

III – o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

8.3. Logo se vê que o legislador impôs duas condicionantes à realização do parcelamento do objeto: viabilidade técnica e vantagem econômica. Claro, a escolha do objeto tem por meta solucionar da forma mais adequada possível a necessidade administrativa, sob os aspectos técnicos e econômicos. Assim, o parcelamento não pode vir a prejudicar esta finalidade, mas ajudar a alcançá-la.

8.4. Então, o dispositivo traça ao gestor os pontos que ele deve observar para proceder ou não com o parcelamento, como há muito tempo já vem decidindo o Tribunal de Contas da União ¹ quais sejam:

- Viabilidade da divisão do objeto em lotes;
- Peculiaridades do mercado em vista da economia de escala, sem perda da qualidade;
- Ampliação da competição e evitar concentração econômica.

8.5. É, como disse antes, a busca pela otimização, a procura pelo o que de melhor pode ser feito para que o objeto escolhido permaneça adequado e sua aquisição seja vantajosa. Dessa forma, sem perder de vista esta idéia, o primeiro passo é verificar se o objeto pode ser divisível em lotes ou não.

8.6. Diante dos fatos elencados, a Administração deve avaliar, no caso concreto, se o objeto admite divisão em parcelas ou lotes, considerando a viabilidade técnica, a vantajosidade econômica e o impacto na gestão e fiscalização contratual, conforme entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União.

8.7. No presente caso, considerando a natureza dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, verifica-se que os itens possuem características distintas quanto à conservação, armazenamento, validade e transporte, incluindo produtos perecíveis, não perecíveis, hortifrutigranjeiros, congelados e demais gêneros alimentares. Tal diversidade técnica torna adequada a organização do objeto em lotes, de forma a compatibilizar a eficiência logística e o controle sanitário.

8.8. Além disso, a adoção do parcelamento por itens isolados acarretaria maior tempo para julgamento das propostas, aumento do número de atas e contratos administrativos, resultando em maior complexidade operacional, ampliação do prazo de processamento

¹ Por muitos anos a Súmula nº 247 do TCU tem sido a grande referência quando o assunto é parcelamento do objeto. Confira o texto que motivou a edição do art. 40 acima transcrito: “é obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

da licitação e sobrecarga das atividades de gestão e fiscalização contratual, fatores que podem comprometer a celeridade e a eficiência do certame.

8.9. Ademais, há o risco de diversas empresas serem vencedoras de quantidades reduzidas de itens, com valores pouco expressivos, o que pode gerar dificuldades logísticas relacionadas ao transporte e à entrega dos produtos, especialmente quando o custo do frete se torna superior ou desproporcional ao valor contratado. Tal situação pode ocasionar atrasos ou até mesmo o descumprimento das entregas, trazendo prejuízos ao Município, principalmente no atendimento da merenda escolar.

8.10. Ressalta-se, ainda, que as Secretarias Municipais não dispõem de capacidade adequada para armazenar grandes volumes de produtos por longos períodos. Dessa forma, as aquisições devem ocorrer de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração, garantindo melhor gestão dos estoques, redução de desperdícios e continuidade do abastecimento. Tal medida mostra-se ainda mais necessária em razão da perecibilidade de parte dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, especialmente aqueles que demandam consumo em curto prazo e condições específicas de armazenamento e conservação. Nesse contexto, as solicitações costumam ocorrer em pequenas quantidades, porém abrangendo diversos itens distintos. Assim, a adoção de parcelamento por itens isolados pode resultar em contratações de baixo valor por fornecedor, o que tende a reduzir o interesse econômico na execução das entregas, especialmente em razão dos custos logísticos e de transporte. Por esse motivo, o agrupamento em lotes mostra-se mais adequado, pois possibilita que um mesmo fornecedor concentre maior volume e variedade de itens, tornando a execução mais viável economicamente e mais eficiente sob o ponto de vista logístico e operacional, além de contribuir para a manutenção da qualidade e regularidade do fornecimento.

8.11. O Tribunal de Contas da União reconhece a legitimidade da adoção da licitação por lotes quando os objetos agrupados possuem características semelhantes e quando a divisão em itens isolados pode resultar em excessivo número de procedimentos licitatórios. Segundo o entendimento da Corte de Contas, tal situação tende a elevar os custos administrativos relacionados à gestão e à fiscalização contratual, além de comprometer os ganhos decorrentes da economia de escala, a celeridade processual e a

obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública (TCU, Acórdão nº 5.301/2013 – Segunda Câmara).

8.12. Corroborando o entendimento anteriormente mencionado, destaca-se o seguinte trecho do referido Acórdão:

Diante das peculiares circunstâncias do presente caso concreto (...) a licitação por itens isolados poderia trazer indesejáveis riscos à administração pública, mostrando-se adequado, pois, o agrupamento desses itens em lotes, com elementos de mesma característica.” (TCU, Acórdão nº 5.301/2013 – Segunda Câmara, Rel. Min. Subst. André Luís de Carvalho, sessão de 03/09/2013).

8.12.1. Nesse contexto, o entendimento do Tribunal de Contas da União aplica-se ao presente caso, uma vez que a licitação por itens isolados poderia acarretar aumento da complexidade administrativa, dificuldades na gestão e fiscalização contratual, riscos à logística de fornecimento dos gêneros alimentícios e prejuízos à economicidade da contratação. Assim, o agrupamento dos itens em lotes mostra-se medida adequada para assegurar maior eficiência, competitividade e segurança na execução contratual.

8.13. A divisão em lotes também se revela vantajosa sob o aspecto logístico e operacional, pois permite a contratação de fornecedores especializados em determinados grupos de produtos, favorecendo a organização das entregas, o controle de qualidade, a rastreabilidade dos alimentos e a eficiência no atendimento das demandas das unidades administrativas.

8.14. Ademais, a modelagem por lotes contribui para a segurança do abastecimento, uma vez que eventual inadimplemento relacionado a determinado lote não compromete integralmente o fornecimento dos demais grupos de gêneros alimentícios, reduzindo riscos de descontinuidade no atendimento das necessidades da Administração.

8.15. A adoção dessa sistemática também favorece a gestão e a fiscalização contratual, permitindo melhor organização dos fluxos de entrega, maior controle da execução e acompanhamento mais eficiente dos contratos decorrentes da licitação.

8.16. Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento da contratação em lotes mostra-se tecnicamente viável, economicamente vantajoso e administrativamente mais eficiente, atendendo ao interesse público, à ampla competitividade, à economicidade e aos princípios que regem a Administração Pública.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS *(Art. 18, § 1º, IX da Lei n. 14.133/2021)*

9.1. Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas da administração municipal, especialmente no âmbito da alimentação escolar, bem como das demais unidades e serviços públicos que necessitem de apoio alimentar, garantindo condições adequadas para a execução das atividades institucionais.

9.2. Em termos de eficácia, busca-se garantir o atendimento regular e adequado das demandas de alimentação, assegurando a oferta de refeições de qualidade aos usuários atendidos, em especial aos alunos da Rede municipal de ensino, contribuindo para o adequado desenvolvimento físico, cognitivo e social, bem como para a continuidade das atividades educacionais.

9.3. Quanto à eficiência administrativa, a contratação permitirá melhor organização do planejamento de compras, racionalização dos processos de aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios e melhoria da gestão logística, especialmente no que se refere ao recebimento, armazenamento e controle de validade dos produtos.

9.4. Sob a perspectiva da economicidade, busca-se obter a melhor relação custo-benefício possível, por meio de planejamento adequado das aquisições, aproveitamento de economia de escala e redução de custos operacionais e logísticos, inclusive aqueles relacionados ao transporte e à distribuição dos alimentos.

9.5. A contratação também contribui para o melhor aproveitamento dos recursos humanos disponíveis, uma vez que permite maior organização das rotinas das equipes responsáveis pelo recebimento, armazenamento, controle e distribuição dos gêneros alimentícios, reduzindo retrabalho e demandas emergenciais.

9.6. Em relação aos recursos materiais, espera-se maior racionalização e controle do estoque, com melhor gestão da validade dos produtos, redução de perdas e desperdícios, especialmente considerando a natureza perecível de parte dos gêneros alimentícios adquiridos.

9.7. Quanto aos recursos financeiros, a solução adotada tende a proporcionar maior previsibilidade orçamentária e redução de custos globais ao longo do tempo, evitando

aquisições emergenciais, fracionadas ou menos vantajosas, além de possibilitar melhor planejamento das despesas públicas.

9.8. Adicionalmente, a contratação contribui para o fortalecimento da autonomia administrativa na gestão da alimentação institucional, permitindo maior flexibilidade no planejamento das entregas e adequação às necessidades reais das unidades demandantes.

9.9. Outro resultado esperado é a melhoria da qualidade da alimentação ofertada, com reflexos positivos no bem-estar dos usuários atendidos e no desempenho dos alunos da rede municipal de ensino, especialmente no ambiente escolar.

9.10. Dessa forma, a contratação proposta promove maior eficiência global na execução das políticas públicas de alimentação, assegurando o uso racional dos recursos públicos, a continuidade do serviço e a melhoria da prestação dos serviços à população.

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 (Art. 18, § 1º, X da Lei n. 14.133/2021)

10.1. Previamente à celebração do contrato, a administração adotará as providências necessárias para assegurar a adequada instrução do processo licitatório e a correta execução contratual, por meio da elaboração de Termo de Referência contendo todos os elementos essenciais e condições necessárias à contratação de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das secretarias municipais, especialmente no âmbito da alimentação institucional e da merenda escolar.

10.2. O Termo de Referência e os instrumentos convocatórios deverão estabelecer, de forma clara e objetiva, todas as condições de execução contratual, incluindo requisitos de qualidade dos gêneros alimentícios, padrões sanitários, prazos de validade, condições de armazenamento, transporte e entrega, bem como critérios de recebimento provisório e definitivo dos produtos.

10.3. A Administração realizará a designação formal de servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, aos quais caberá o acompanhamento da execução

contratual, a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações estabelecidas, o controle de qualidade e validade dos alimentos, bem como a adoção de medidas administrativas em caso de desconformidades.

10.4. Os servidores designados para a gestão e fiscalização contratual poderão receber orientações e capacitação interna quanto aos procedimentos de acompanhamento da execução, especialmente no que se refere à verificação de qualidade, conservação, transporte adequado e conformidade dos gêneros alimentícios, considerando sua natureza perecível.

10.5. Os instrumentos deverão prever, entre outros aspectos essenciais:

- a) a publicidade dos atos do procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021;
- b) as condições de fornecimento, transporte, armazenamento e entrega dos gêneros alimentícios;
- c) os critérios de recebimento provisório e definitivo, com verificação de qualidade, validade e conformidade dos produtos;
- d) o prazo para pagamento, que ocorrerá em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal devidamente atestada;
- e) os procedimentos para solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro, mediante comprovação da necessidade;
- f) as penalidades aplicáveis em caso de inadimplemento contratual;
- g) as hipóteses de rescisão contratual e demais condições necessárias à adequada execução do objeto.

10.6. A Administração deverá assegurar a prévia verificação da disponibilidade orçamentária e financeira para suportar a despesa, bem como a compatibilidade da contratação com o planejamento anual das ações das secretarias municipais.

10.7. Será elaborado planejamento de distribuição e cronograma de entregas dos gêneros alimentícios, de forma a evitar desabastecimento das unidades demandantes e garantir a regularidade do fornecimento, especialmente no atendimento da alimentação escolar e demais serviços públicos essenciais.

10.8. Por fim, serão adotadas medidas de acompanhamento e controle destinadas a assegurar que os gêneros alimentícios adquiridos atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar e adequação ao consumo, contribuindo para a continuidade e

eficiência das políticas públicas municipais.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES *(Art. 18, § 1º, XI da Lei n. 14.133/2021)*

11.1 As contratações correlatas são aquelas cujos objetos guardam similitude ou correspondência entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por possuírem relação direta com a execução do objeto principal, devem ser realizadas de forma conjunta para assegurar a plena satisfação da necessidade da Administração. Nesse sentido, após análise dos itens a serem contratados, verificou-se que não há necessidade de realização de contratações correlatas ou interdependentes ao objeto pretendido.

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 *(Art. 18, § 1º, XII da Lei n. 14.133/2021)*

12.1. Em especial, os produtos indicados neste Estudo, caso vencidos ou armazenados/manipulados de forma inadequada, podem ocasionar riscos ao meio ambiente e à saúde dos usuários, sem prejuízo de outros impactos que possam ser identificados durante a execução contratual, conforme descrito a seguir:

- a) durante os processos de produção, transporte e armazenamento, podem ocorrer avarias nas embalagens, ocasionando vazamentos de produtos líquidos ou secos, com consequente inutilização do item;
- b) o armazenamento inadequado ou a manipulação incorreta pode gerar vazamentos e contaminações, afetando a qualidade e a segurança dos produtos;
- c) falhas no armazenamento por parte dos fornecedores podem ocasionar ataque por pragas, insetos ou outros agentes contaminantes, tornando os produtos impróprios para consumo;
- d) o recebimento ou utilização de produtos vencidos pode causar riscos diretos e indiretos à saúde dos consumidores;

e) produtos refrigerados ou congelados, quando não mantidas as condições adequadas de conservação, podem sofrer alterações físico-químicas, redução da validade e perda de qualidade, com potencial risco sanitário.

12.2. Adicionalmente, podem ser identificados os seguintes impactos ambientais relacionados à contratação:

- a) geração de resíduos sólidos, principalmente embalagens de plástico, papel, vidro e metal, bem como restos de alimentos provenientes do preparo e consumo;
- b) emissões de gases de efeito estufa associadas ao transporte dos alimentos entre fornecedores e pontos de distribuição;
- c) consumo de energia elétrica em unidades de armazenamento e conservação, incluindo geladeiras e freezers;
- d) desperdício de alimentos decorrente de armazenamento inadequado, falhas de planejamento de cardápio ou expiração de validade;
- e) uso de recursos naturais, como água e energia, durante a produção e conservação dos alimentos.

12.3. Como medidas mitigadoras aos impactos identificados, deverão ser adotadas as seguintes práticas:

- a) priorização de fornecedores, se possível, que adotem boas práticas de sustentabilidade, incluindo produção responsável e redução de desperdícios;
- b) exigência, sempre que possível, de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis;
- c) planejamento logístico eficiente de transporte e distribuição, visando à redução de deslocamentos e emissões de gases poluentes;
- d) implementação de controle de estoque e planejamento de cardápio, evitando desperdício de alimentos e vencimento de produtos;
- e) utilização de equipamentos de armazenamento e refrigeração com eficiência energética;
- f) capacitação de servidores e unidades atendidas quanto ao consumo consciente, armazenamento adequado e correta manipulação dos alimentos;

12.4. Conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da presente contratação estão relacionados principalmente às etapas de produção, transporte, armazenamento, preparo

e descarte de resíduos, sendo em sua maioria mitigáveis por meio de boas práticas de gestão, planejamento, controle de estoque e adoção de medidas sustentáveis, não havendo impedimentos ambientais relevantes à contratação.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA *(Art. 18, § 1º, XIII da Lei n. 14.133/2021)*

13.1. Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, e com base nos elementos técnicos, operacionais, econômicos e nutricionais levantados no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação destinada à aquisição de gêneros alimentícios para as Secretarias municipais mostra-se necessária, adequada e viável para o atendimento das demandas de alimentação de usuários, servidores e demais munícipes.

13.2. Os estudos realizados demonstraram a existência da necessidade administrativa, a adequação da solução escolhida, a compatibilidade dos quantitativos estimados com as demandas identificadas e a viabilidade da contratação sob os aspectos técnico, operacional, econômico, orçamentário e nutricional, observando-se critérios de qualidade, validade e perecibilidade dos produtos.

13.3. A solução proposta encontra respaldo nos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público, planejamento, economicidade, segurança alimentar e desenvolvimento nacional sustentável, previstos no caput do art. 37 da Constituição Federal e no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.4. Nos termos do art. 11 da Lei Federal nº 14.133/2021, a contratação pretendida contribui para o alcance dos objetivos do processo licitatório, especialmente quanto à seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a administração pública, ao tratamento isonômico entre os licitantes e à promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

13.5. Verificou-se que a aquisição dos gêneros alimentícios permitirá melhores condições para o fornecimento de merenda escolar, alimentação de usuários de serviços públicos, servidores e demais munícipes, contribuindo para a manutenção da segurança alimentar, redução do desperdício, planejamento adequado de estoques e continuidade do atendimento das secretarias municipais.

13.6. A solução adotada apresenta-se mais vantajosa em comparação às alternativas analisadas, especialmente em razão da possibilidade de aquisições parceladas conforme demanda, da redução de perdas por perecibilidade, da maior autonomia operacional da administração e da melhor relação custo-benefício ao longo do tempo.

13.7. Considerando a natureza dos produtos a serem adquiridos, a ampla disponibilidade no mercado, a possibilidade de definição objetiva das especificações técnicas e de atendimento às normas de segurança alimentar, conclui-se pela viabilidade da realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos do art. 6º, inciso XLI, e do art. 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.8. Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida é adequada ao atendimento da necessidade pública identificada, observando os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021, razão pela qual se manifesta favoravelmente ao prosseguimento do procedimento licitatório e à elaboração do respectivo Termo de Referência.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Para essa contratação não será realizado procedimento público de intenção de registro de preços, pois a Prefeitura Municipal de Patis será a única contratante, conforme disposto no Art. 86, § 1º da Lei Federal 14.133/21 que dispõe:

Art. 86. O órgão ou entidade gerenciadora deverá, na fase preparatória do processo licitatório, para fins de registro de preços, realizar procedimento público de intenção de registro de preços para, nos termos de regulamento, possibilitar, pelo prazo mínimo de 8 (oito) dias úteis, a participação de outros órgãos ou entidades na respectiva ata e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

*§ 1º O procedimento previsto no **caput** deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.*

14.2. A presente contratação poderá ser estruturada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos do art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando a natureza dos gêneros alimentícios, a necessidade de fornecimento parcelado conforme a demanda das Secretarias Municipais e o atendimento seguro, adequado e contínuo dos usuários, servidores e demais munícipes.

14.3. O Sistema de Registro de Preços mostra-se adequado ao objeto, uma vez que permite aquisições futuras e parceladas, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela Administração, contribuindo para o planejamento eficiente das compras públicas, redução de desperdícios alimentares, racionalização dos recursos disponíveis e garantia da segurança alimentar.

14.4. A adoção do SRP atende aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e segurança alimentar, previstos nos arts. 5º e 11 da Lei Federal nº 14.133/2021, possibilitando maior flexibilidade na gestão das aquisições e melhor adequação das contratações às necessidades das Secretarias Municipais.

14.5. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, observadas as necessidades das Secretarias Municipais durante a vigência da ata de registro de preços, garantindo o atendimento contínuo e evitando perdas por perecibilidade.

14.6. As disposições constantes neste Estudo Técnico Preliminar poderão ser complementadas e detalhadas no Termo de Referência, que estabelecerá as condições específicas da contratação, incluindo: especificações técnicas e nutricionais, critérios de recebimento e fiscalização, armazenamento adequado, validade dos produtos, obrigações das partes e demais requisitos necessários à adequada execução do objeto.

14.7. O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado em conformidade com o art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, constituindo instrumento de planejamento destinado a subsidiar a elaboração do Termo de Referência e a condução do respectivo procedimento licitatório, garantindo eficiência, economicidade e segurança alimentar nas aquisições.

Patís – MG, 06 de abril de 2026

Jéssica Noyrena Borges Batista
Secretária Municipal de Desenvolvimento Social

Sandro Alex Pereira dos Santos
Secretário Municipal de Saúde



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

Alessandro Pereira da Silva
Secretário Municipal de Administração

Deibson de Jesus Lima da Silva
Secretário Municipal de Transportes

Maria Ilma Rodrigues Cordeiro
Secretária Municipal de Educação

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para futuro e eventual fornecimento de gêneros alimentícios (industrializados, hortifrutigranjeiros e verduras, frios e embutidos, carnes, pães, água, dentre outros) destinados a manutenção das Secretarias municipais de Educação, Desenvolvimento Social, Administração, Transporte e Saúde de Patís/MG, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 01 - HORTIFRUTI

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	ABACAXI PÉROLA GRAÚDO: MASSA AMARELA, MADURO, TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORME, SEM FERIMENTOS..	unidade	370
0002	ABOBORA JAPONESA: MADURA DE 1ª QUALIDADE, INATURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, POUPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, ACONDICIONADAS EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE, ATOXICOS.	quilograma	950
0003	ABOBRINHA: ABOBRINHA VERDE, TIPO MENINA OU ITALIANA, CLASSIFICADA, TAMANHO PADRÃO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES, NÃO PODEM ESTAR MURCHAS, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS. ENTREGAR EM PACOTES PLÁSTICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, CONTENDO NA ETIQUETA O NOME DO PRODUTO E O PESO	quilograma	450
0004	ALHO BRANCO, DE 1ª QUALIDADE, BULBO TAMANHO MÉDIO, CASCA LISA, LIVRE DE FUNGOS, SUJIDADES E OBJETOS EXTRANHOS, SEM RESTIA DE CONSISTENCIA FIRME, PODENDO SER ORGANICO	quilograma	350
0005	BANANA TIPO PRATA COM 70% DE MATURAÇÃO, SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA INTEGRAL. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO POR UNIDADE PADRÃO. KG	quilograma	2310
0006	BATATA DOCE: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 15 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) A QUAL ESTABELECE CLASSIFICAÇÃO EXTRA: ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITO; SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA; SEM BROTO, SEM DEFEITOS E LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES); POLPA CRUA CREME, E PELÍCULA ROSADA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME; DESPROVIDAS DE ODOR OU SABOR ESTRANHO; SEM MATERIAL TERROSO OU SUJIDADE, LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU NOCIVAS. DEVERÁ ATENDER OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA RDC Nº 12, DE 02/01/01 DA ANVISA, INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC/ANVISA/INMETRO Nº 9, DE 12/11/02, E DO CEAGESP, DECRETO Nº6268 DE 22/11/07-MA E LEI Nº9972 DE 25/05/00 – ANVISA.	quilograma	220
0007	BATATA INGLESA: TIPO INGLESA “BATATINHA”, FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. KG	quilograma	1862
0008	BETERRABA: TUBÉRCULO NO ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÂS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADO OU ESCOVADO, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	quilograma	280
0009	CEBOLA BRANCA: BULBO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	quilograma	420
0010	CEBOLA ROXA: BULBO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS INTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	quilograma	500

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

0011	CENOURA: RAIZ TUBEROSA, SUCULENTA, DE TAMANHO MÉDIO NO ESTADO IN NATURA, GENUÍNAS, SÂS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ESCOVADA, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTAS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	quilograma	740
0012	GOIABA VERMELHA: PRIMEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS, TAMANHAS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, ISENTAS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE. KG	quilograma	740
0013	INHAME CARÁ FRESCO DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. KG	quilograma	350
0014	LARANJA PERA: FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, DE VEZ (POR AMADURECER) E COLORAÇÃO UNIFORME APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, E DE ORIGEM ORGÂNICA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	quilograma	1050
0015	LIMÃO TAITI: DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. AS FRUTAS PODERÃO APRESENTAR LIGEIRAS MANCHAS NA CASCA, DESDE QUE NÃO PREJUDIQUEM A SUA APARÊNCIA GERAL. DEVE APRESENTAR AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAR LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. KG	quilograma	170
0016	MAÇÃ GALA OU FUJI: DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM RUPTURAS E PANCADAS NA CASCA. APRESENTANDO TAMANHO E COR UNIFORMES, COM POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. DEVEM SER FRESCAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. KGMAÇA NACIONAL MADURA DE 1º QUALIDADE, IN NATURA, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, SEM MACHUCADOS, LIVRES DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO, TRANSPARENTES, ATOXICO E INTACTO.	quilograma	1300
0017	MAMÃO TIPO FORMOSA: TIPO FORMOSA COM 70% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO. KG	quilograma	600
0018	MANDIOCA: TIPO BRANCA/AMARELA, PRIMEIRA, RAÍZES GRANDES, NO GRAU NORMAL DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, SABER E COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, UNIFORMES, FRESCAS, COM CASCA, INTEIRAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, NÃO FIBROSA, LIVRES DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA E CORPOS ESTRANHOS ADERENTE À SUPERFÍCIE EXTERNA E ISENTAS DE UMIDADE. KG	quilograma	1300
0019	MANGA FRUTA: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. KG.	quilograma	400
0020	MARACUJÁ: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÕES UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURA, COM POLPAS INTACTAS E FIRMES, LIVRES DE RESÍDUO DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. KG.	quilograma	460
0021	MELANCIA: REDONDA, TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA. KG DE 1º QUALIDADE.	quilograma	1980
0022	MELÃO: COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO, TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.	quilograma	120

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

0023	MEXERICA PONKAN: PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHOS MENORES POSSÍVEIS, NO PONTO DE SERVIR. COLORAÇÃO UNIFORME, CASCA INTACTA, COM BRILHO, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS. KG	quilograma	980
0024	MORANGO FRUTA IN NATURA: ESPÉCIE COMUM, GRAÚDOS, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS, FIRMES, TENROS E COM BRILHO. PESO MÉDIO LÍQUIDO TOTAL DE 250G.	bandeja	200
0025	PEPINO: DE 1ª QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA E LIMPA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM MANCHAS BOLORES, SUJIDADES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. KG	quilograma	250
0026	PIMENTÃO VERDE: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. KG	quilograma	290
0027	REPOLHO VERDE: NOVO, DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS SÃS, SEM RUPTURAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTO DE PARTES PÚTRIDAS. NÃO DEVE ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM: EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM. KG	quilograma	550
0028	TOMATE: TIPO MAÇÃ, TAMANHO, MÉDIO, SEGUNDA, COM APROXIMADAMENTE 80% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. KG	quilograma	1562
0029	UVA RUBI: DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS. KG	quilograma	140
0030	CHUCHU: FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLORAÇÃO UNIFORME; ISENTOS DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. KG	quilograma	650

LOTE 02 - CARNES BOVINA

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	CARNE BOVINA 1ª QUALIDADE: (ALCATRA, CHÃO DE DENTRO, COXÃO MOLE, PATINHO, LOMBO); LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS. ODOR PRÓPRIO, TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA. KG	quilograma	420
0002	CARNE BOVINA ACÉM, MÚSCULO E PALETA CORTADO EM CUBOS: LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS. KG OBS: A CARNE PODERÁ SER SOLICITADA MOÍDA	quilograma	3150
0003	CARNE BOVINA, PICADÃO: 1ª QUALIDADE, RESFRIADA, MAGRA, SUCULENTA, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRESERVADAS. NÃO INFERIOR A 180 DIAS, TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA ENTREGA NO DEPÓSITO. EMB COM 1KG.	quilograma	650
0004	CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA: CARNE DE 2ª, LIMPA, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS. KG	quilograma	360

LOTE 03 - CARNES - LINGUIÇA

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	LINGUIÇA DE FRANGO ESTILO TOSCANO: APRESENTADO-SE EM GOMOS UNIFORMES E ACRESCENTADO DE TOUCINHO, E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS EMBALAGEM EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, COM KG,	quilograma	200
0002	LINGUIÇA DE PORCO ESTILO TOSCANA: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA PURA, LIMPA E DE PRIMEIRA QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS EMBALAGEM EM SACO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, COM KG, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. KG	quilograma	890

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

0003	LINGUIÇA TIPO CALABRESA: CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	quilograma	1160
0004	LINGUIÇA TIPO CALABRESA FININHA: CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO-SE EM GOMOS UNIFORMES, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS NATURAIS EM PROPORÇÕES ADEQUADAS AO TIPO CALABRÊS SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	quilograma	220

LOTE 04 - CARNES - FRANGO

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA) – ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	quilograma	1700
0002	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE FRANGO SEM OSSO): APRESENTAR-SE CONGELADO, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. KG	quilograma	380
0003	CARNE DE FRANGO PEITO CONGELADO KG – CONSISTÊNCIA FIRME, SEM EXCESSO DE ÁGUA NO CONGELAMENTO, SEM EXCESSO DE PELE, GORDURA, INSPECIONADA, SEM TEMPERO, EMBALAGEM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE COM REGISTRO DE INSPEÇÃO FEDERAL E/OU ESTADUAL.	quilograma	1250
0004	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRE-COXA0): SEM TEMPERO E SEM OSSOS, CONGELADA, ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, EMBALAGEM DE 01 KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA.PRODUTO ENTREGUE SEMANALMENTE, EM CARRO REFRIGERADO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216	quilograma	280
0005	CARNE DE FRANGO TIPO COXINHA DA ASA: CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, EMBALAGEM DE 1 KG COM REGISTRO NO SIF.	quilograma	670
0006	PEITO DE FRANGO DESOSSADO: SEM TEMPERO, CONGELADA, ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 6% DE ÁGUA, EMBALAGEM DE APROXIMADANTE DE 1KG CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIM OU SIF. VALIDADE DE 6 MESES NA ENTREGA.PRODUTO ENTREGUE SEMANALMENTE, EM CARRO REFRIGERADO E NAS CONDIÇÕES EXIGIDAS PELA RDC 216.	quilograma	910

LOTE 05 - CARNES - SUÍNA

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	CARNE SUÍNA SEM OSSO E SEM PELE E SEM GORDURA, DE COR VERMELHA BRILHANTE, RESFRIADA, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS. DE ASPECTO FIRME NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR UNIFORME SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS E ODOR PRÓPRIO. KG.	quilograma	115

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

0002	TOUCINHO DE BARRIGA: DE CARNE SUÍNA, 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 AS 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. KG	quilograma	346
------	--	------------	-----

LOTE 06 - EMBUTIDOS

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	APRESUNTADO: APRESUNTADO, FATIADO. (INGREDIENTES: CARNE SUÍNA (PERNIL, PALETA), ÁGUA, AMIDO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SAL DE CURA, MISTURA DE ESTABILIZANTES PARA CONSERVAS DE CARNE, ANTIOXIDANTE, SAL (CLORETO DE SÓDIO), CONDIMENTO PARA PRESUNTO. ENTREGA EM CARRO PRÓPRIO REFRIGERADO. KG	quilograma	470
0002	PRESUNTO: PRESUNTO, EMBALAGEM PLÁSTICA. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA (PERNIL, PALETA), ÁGUA, AMIDO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SAL DE CURA, MISTURA DE ESTABILIZANTES PARA CONSERVAS DE CARNE, ANTIOXIDANTE, SAL (CLORETO DE SÓDIO), CONDIMENTO PARA PRESUNTO. ENTREGA EM CARRO PRÓPRIO REFRIGERADO. KG	quilograma	200
0003	SALSICHA: TIPO HOTDOG, À BASE DE CARNE BOVINA, RESFRIADA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM ROTULADA, RESISTENTE, TRANSPARENTE, AT.. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE DE 5G	pacote	250

LOTE 07 - FRIOS E LATICÍNIOS

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS: EMBALAGEM TIPO SACHE DE 1 LITRO. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO HOMOGENEIZADO, AÇÚCAR, PREPAROS DE FRUTAS (MORANGO, PÊSSEGO, COMO E SALADA DE FRUTA A BASE DE MAMÃO, BANANA E MAÇÃ) E FERMENTO LÁCTEO. NÃO CONTÉM EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE: 45 DIAS. EMBALAGEM DE L. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO HOMOGENEIZADO, A CUCAR, PREPARO DE FRUTAS (MORANGO, PESSEGO, COCO E SALADA DE FRUTA-A BASE DE MAMÃO, BANANA E MAÇÃ) FERMENTO LACTEO. NÃO CONTEM GLUTEN. A EMBALAGEM DEVERA CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDENCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NUMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NUMERO DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE:45 DIAS	unidade	750
0002	IOGURTE DIVERSOS SABORES: ADOÇADO ARTIFICIALMENTE ISENTO DE AÇÚCAR, COM FIBRAS, ZERO % DE GORDURA, SABORES VARIADOS, COM CONSISTÊNCIAS CREMOSAS OU LÍQUIDAS, FRASCO DE PLÁSTICO, ATÓXICO E ESTÉRIL, FECHADO A VÁCUO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. VALIDADE: 45 DIAS. UNIDADE COM 120ML.	unidade	12000
0003	LEITE CONDENSADO: OBTIDO PELA DESIDRATAÇÃO DO LEITE, ADICIONADO DE SACAROSE OU GLICOSE, EMBALADO EM LATA LIMPAS OU TETRAPACK, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE COM 395G	unidade	650
0004	LEITE DESNATADO UHT 1L, LÍQUIDO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. UNIDADE DE 1 LITRO.	unidade	300
0005	LEITE EM PÓ DESNATADO SEM GLÚTEM. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA. EMBALAGEM UNITÁRIA COM PESO DE 300G A 400G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES A CONTAR DA ENTREGA. SOMENTE SERÃO ACEITOS PRODUTOS APROVADOS PELA COMISSAO DE APROVAÇÃO DE MARCAS DE GENEROS ALIMENTICIOS/SMED.	unidade	100
0006	LEITE EM PÓ: PRODUTO EM PÓ INTEGRAL OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA E APTO PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA, MEDIANTE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS. DEVE TER BOA SOLUBILIDADE EMBALAGEM EM LATA HERMETICAMENTE FECHADA OU EM POLIETILENO ATÓXICO OU EMBALAGEM ALUMINIZADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PORTARIA Nº 369 DE 04/09/1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO	unidade	3670

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

	INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 400G.		
0007	LEITE INTEGRAL UHT: LEITE DE VACA, SEM ADULTERAÇÕES, INTEGRAL, COM MÍNIMO DE 3% DE GORDURA OU TEOR ORIGINAL, LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE ATÉ 4 MESES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO. EMBALAGEM COM 1 LITRO	unidade	4830
0008	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UHT 1L, LÍQUIDO, CONTENDO A ENZIMA LACTASE NA COMPOSIÇÃO, EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA INTACTA, CONSTANDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE E VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. UNIDADE DE 1 LITRO	unidade	250
0009	MANTEIGA PURA COM SAL. EMBALAGEM COM, NO MÍNIMO, 500G, 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. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS 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.	unidade	270
0010	MARGARINA COM SAL: MÍNIMO DE 65% DE LIPÍDIOS, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA. EMBALAGEM COM 500G.	unidade	250
0011	QUEIJO MUSSARELA: 1ª QUALIDADE, A EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. KG	quilograma	170
0012	QUEIJO MUSSARELA: EM PEÇA COM 4 KG. SEM FECHO DE METAL, EMBALAGEM A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, ACONDICIONADO EM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE.	peça	130
0013	REQUEIJÃO CREMOSO: CREMOSO, EMBALADO EM COPO HERMETICAMENTE FECHADO – COPO 200 G. EMBALAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM COM 200G	unidade	130
0014	CREME DE LEITE: ORIGEM ANIMAL, EMBALADO EM LATA OU TETRAPACK, LIMPA, ISENTA DE FERRUGEM, NÃO AMASSADA, NÃO ESTUFADA, RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ATENDER AS EXIGÊNCIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DIPOA, CONFORME PORTARIA 369 DE 04/09/1997 E DO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE COM 200G	unidade	750

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS

Estado de Minas Gerais

CNPJ: 01.612.478/0001-35

LOTE 08- BISCOITO

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 48 (DECRETO 12.486/78), RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 26 DE 17/06/13 E RESOLUÇÃO Nº 344 DE 13/12/02. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E /OU FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, FARELO OU FIBRA DE TRIGO, AÇÚCAR INVERTIDO, EXTRATO DE MALTE, SAL. NÃO DEVERÁ CONTER LEITE OU SORO DE LEITE NA COMPOSIÇÃO, ENTRETANTO, PODERÁ CONTER TRAÇOS DE LEITE. SEM GORDURA TRANS. DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 1,4G DE FIBRA ALIMENTAR NA PORÇÃO DE 30G. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES COM DUPLA EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTE, ATÓXICA, LACRADA, CONTENDO DE APARTIR 345 A 400 GRAMAS	pacote	200
0002	BISCOITO DE DOCE (TIPO MAISENA): A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DE 400G E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE,,: BISCOITO DOCE (TIPO MAISENA): A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DE 400G E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO O DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CREME DE MILHO, OU FÉCULA DE MANDIOCA, AÇÚCAR, INVERTIDO, CARBONATO DE CÁLCIO, SAL, ESTABILIZANTE: LETICINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO SÓDIO, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMATIZANTIZANTE. CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE	caixa	212
0003	BISCOITO DOCE (TIPO MAISENA): A BASE DE FARINHA DE TRIGO COM AÇÚCAR, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AROMA E LECITINA DE SOJA, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO O DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. CX APARTIR 1,035KG a 1,5 KG	caixa	565
0004	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA INTEGRAL, PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, FIBRA DE TRIGO, AMIDO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, AÇÚCAR INVERTIDO, FARINHA DE AVEIA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO. EMBALAGEM DUPLA, COM PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E REGISTRO IMPRESSOS NO RÓTULO. VALIDADE MÍNIMA 120 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. PACOTE DE 350 GRAMAS.	pacote	100
0005	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM LACTOSE. PACOTE COM APARTIR DE 330 A 400 GRAMAS.	pacote	160
0006	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA): BISCOITO, DOCE TIPO MARIA, SABOR DE CHOCOLATE A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ AÇÚCAR/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AMIDO DE MILHO/ AÇÚCAR INVERTIDO/ SORO DE LEITE/ SAL /FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM TIPO 3 EM 1. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. PACOTE APARTIR 350G A 400G	pacote	780

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

0007	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA): BISCOITO, DOCE TIPO MARIA, SABOR DE LEITE A BASE DE: FARINHA DE TRIGO/ AÇÚCAR/ GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ AMIDO DE MILHO/ AÇÚCAR INVERTIDO/ SORO DE LEITE/ SAL /FERMENTO QUÍMICO, EMBALAGEM TIPO 3 EM 1. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. PACOTE APARTIR 750G A 800G	pacote	800
0008	BISCOITO DOCE (TIPO ROSQUINHA): BISCOITO, TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, A BASE DE: FARINHA DE TRIGO / AÇÚCAR / GORDURA VEGETAL HIDROGENADA/ LECITINA DE SOJA / AMIDO DE MILHO / AÇÚCAR INVERTIDO / LEITE INTEGRAL / SAL. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS. EMBALAGEM E DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. CX C/ 1,5KG.	caixa	702
0009	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE, SEM LACTOSE, PACOTE DE 400 GRAMAS. CONTÉM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CREME DE MILHO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE SOJA, AÇÚCAR INVERTIDO, CACAU, SAL, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIA, AROMA ARTIFICIAL DE CACAU COM BAUNILHA E CORANTE. CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. PACOTE COM 400G	pacote	100
0010	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO, SEM LACTOSE, PACOTE DE 400 GRAMAS, CONTÉM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA, AROMA DE COCO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARNONATO DE SÓDIO, PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO), SAL, AROMA DE BAUNILHA, COCO RALADO, AROMA DE LEITE CONDENSADO, VITAMINAS (B1, B2, B6 E PP). SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO..	pacote	100
0011	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM-CRACKER): SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. CX COM 40 UNIDADES DE 200 GRAMAS CADA UNIDADE..	caixa	270
0012	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM -CRACKER): SALGADO, TIPO CREAM CRACKER. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÁ ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. CX APARTIR DE 1,15 A 1,5KG	caixa	265
0013	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM-CRACKER) SEM LACTOSE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE SOJA, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM GLUTÉN. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE APARTIR DE 330 A 350 GRAMAS	pacote	250
0014	BISCOITO SALGADO (TIPO SALPET): SALGADO, TIPO SALPET. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E A DATA DE FABRICAÇÃO DEVERÃO ESTAR EM LOCAL VISÍVEL DA EMBALAGEM, BEM COMO O PRAZO DE VALIDADE. EMBALADOS EM PACOTE DE 200 GRAMAS.	pacote	570

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATÍS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

LOTE 09- BALAS E DOCES

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	BALA DE CARAMELO: COM RECHEIO DE CHOCOLATE, Ingredientes: XAROPE DE GLUCOSE, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO, ÓLEO VEGETAL DE PALMISTE HIDROGENADO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, MANTEIGA, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, LEITE INTEGRAL EM PÓ, SAL, MANTEIGA DE CACAU, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL COM ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO E AROMATIZANTE. PACOTE COM 500G.	pacote	230
0002	BALA DE CARAMELO: COM RECHEIO DE COCO, INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO, ÓLEO VEGETAL DE PALMISTE HIDROGENADO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, SORO DE LEITE EM PÓ, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, SAL, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL COM ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO E AROMATIZANTES. CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. PACOTE COM 500G.	pacote	190
0003	BALA DE CARAMELO: COM RECHEIO DE TORTA DE LIMÃO, XAROPE DE GLICOSE, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO, ÓLEO VEGETAL DE PALMISTE HIDROGENADO, GORDURA VEGETAL, MANTEIGA, SORO DE LEITE EM PÓ, ÓLEO VEGETAL DE SOJA, LEITE INTEGRAL EM PÓ, SAL, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL COM ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO. PACOTE COM 500G.	pacote	160
0004	BALAS SORTIDAS MASTIGÁVEIS PCT COM APARTIR DE 500G A 600G	pacote	230
0005	CHICLETES SABORES VARIADOS. CX C/100 UNIDADES, SABORES VARIADOS .	caixa	660
0006	JUJUBA PACOTE 1 KG: BALAS SORTIDAS DE GOMA DE AMIDO SABORES ABACAXI, LARANJA, LIMÃO, MORANGO E UVA COLORIDOS ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, AROMATIZANTES, CORANTE ARTIFICIAL AMARELO TARTRAZINA, AMARELO CREPÚSCULO, VERMELHO ALURA, AZUL BRILHANTE E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	pacote	370
0007	PIRULITO SORTIDO: - RECHEIO DE CHICLETE, PACOTE COM NO MÍNIMO 50 UNIDADES, CADA PIRULITO DEVE TER NO MÍNIMO 14 G CADA, SABOR TUTI FRUTI / SABOR MORANGO/ SABOR DE UVA.	pacote	300
0008	PAÇOQUINHA ROLHA: DOCE DE AMENDOIM OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE AMENDOIM TORRADO E MOÍDO, AÇUCAR, SAL, FORMATO ROLHA. CAIXA CONTENDO 100 UNIDADES DE APROXIMADAMENTE 14 A 15 GR.	caixa	140
0009	PACOTES DE BOMBONS: COM APROXIMADAMENTE 825G A 1KG, CONTENDO DE 40 A 50 UNIDADES, DE APROXIMADAMENTE 16,5 A 20G CADA BOMBOM, COM RECHEIO DE WAFER E CASTANHA DE CAJU OU AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU OU RECHEIO CREMOSO E COBERTURA SABOR CHOCOLATE BRANCO CROCANTE COM FLOQUINHOS DE ARROZ.	pacote	360
0010	MARSHMALLOW COLORIDO DE 250G TIPO TORCIDO.APRESENTAÇÃO: NAS CORES ROSA COM AZUL E AMARELA. SABOR BAUNILHA. CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM INTACTA CONTENDO INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE.	pacote	250

LOTE 10- POLPA DE FRUTAS

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	POLPA DE FRUTA (ACEROLA): CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	pacote	1000
0002	POLPA DE FRUTA (CAJÁ) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	pacote	1000
0003	POLPA DE FRUTA (CAJU) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	pacote	850
0004	POLPA DE FRUTA (GOIABA) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	pacote	1200
0005	POLPA DE FRUTA (MANGA) – CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	pacote	900
0006	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ): CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA. PCT DE 1KG	pacote	900

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS

Estado de Minas Gerais

CNPJ: 01.612.478/0001-35

LOTE 11 - PÃES

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	PÃES DE FORMA FATIADOS: VERTICALMENTE ISENTAM DE GORDURA TRANS. - ACONDICIONADO EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 450 GRAMAS. - EMBALAGENS COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.	pacote	6000
0002	PÃO DE FORMA TIPO INTEGRAL E SEM LACTOSE. PACOTE DE 400 A 450 GRAMAS. FATIADO VERTICALMENTE. - EMBALAGENS COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS.	pacote	200
0003	PÃO FRANCÊS PESANDO 50 GRAMAS CADA DEPOIS DE ASSADO, FRESCO DO DIA DA ENTREGA ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS ESTRANHOS	quilograma	6510
0004	PÃO TIPO BISNAGUINHA – PACOTE COM 300 GRAMAS, CADA UNIDADE, DEVERÁ CONTER BASICAMENTE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAL, ÓLEO VEGETAL E FERMENTO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SUJIDADES E BOLORES, APRESENTANDOSE MACIO, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS.	pacote	1700

LOTE 12 - MERCEARIA

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	AÇÚCAR TIPO Cristal: CONTENDO NO MÍNIMO 98,3% DE SACAROSE; LIVRE DE FERMENTAÇÃO ISENTA DE MATERIA TERROSA, DE PARASITO E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; APARENCIA, COR E CHEIRO PRÓPRIOS DO TIPO DE AÇÚCAR; SABOR DOCE TEXTURA EM GRANULOS FINOS DE COLORAÇÃO BRANCAS ISENTO DE IMPUREZA E EMPEDREAMENTO. EMBALAGEM ATOXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INTEGRANTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO, VALIDADE MÍNIMA DE 06 SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO PACOTE COM 5 KG.	pacote	1192
0002	ARROZ AGULHINHA BENEFICIADO: POLIDO, TIPO 01, CLASSE LONGO FINO; EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DOS PRODUTOS: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 05 KG	pacote	2250
0003	CAFÉ PURO: TORRADO E MOÍDO, PROCEDENTE DE GRÃOS SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINIZADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, SELO DE PUREZA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA. EMBALAGEM 250G.	pacote	2086
0004	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: CLASSE CARIOQUINHA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1KG	pacote	3150
0005	FEIJÃO PRETO TIPO 01: CLASSE PRETO, EM SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, ISENTO DE SUJIDADES, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1KG	pacote	350
0006	MACARRÃO (ARGOLINHA): TIPO ARGOLINHA. MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES. PCT COM 1 KG	pacote	570
0007	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL: MASSA TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	pacote	80
0008	MACARRÃO (ESPAGUETE): MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO ESPAGUETE Nº 0. OBTIDO ATRAVÉS DOS INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, CONTENDO. MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES. PCT COM 1 KG	pacote	770
0009	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL: MASSA TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN DE TRIGO. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	pacote	80
0010	MACARRÃO (PARAFUSO): TIPO PARAFUSO. MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA ISENTA DE SUJIDADES PASTEURIZADO, MÉDIO COM OVOS, EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE, ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES. PCT COM 1 KG	pacote	600

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

0011	ÓLEO DE SOJA: DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL; COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO; LIMPO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 20X900ML.	caixa	276
0012	MASSA DE SÊMOLA PARA LASANHA: MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA VITAMINADA, COM SÊMOLA, TIPO DE MASSA LISA, ISENTA DE SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO SEIS MESES, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PCT COM 500G.	unidade	150
0013	AÇÚCAR REFINADO: AÇÚCAR TIPO REFINADA ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E SUJIDADES, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, RESISTENTE OU PAPEL OBEDECENDO A MESMA QUALIDADE, VEDADO HERMETICAMENTE E ORIGINAL DE FÁBRICA. CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 06 MESES DE VALIDADE A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1KG.	pacote	30

LOTE 13 - MERCEARIA II

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET SEM AÇÚCAR: O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 83 (DECRETO 12.846/78) E PORTARIA Nº 29 DE 13 DE JANEIRO DE 1998, ANVISA. INGREDIENTES MÍNIMOS: CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, PODERÁ CONTER EDULCORANTES ARTIFICIAIS E NATURAIS, NÃO PODERÁ CONTER LEITE. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO, EMBALAGEM PESANDO DE 200 A 250 GRAMAS	unidade	100
0002	ACHOCOLATADO EM PÓ FINO - ACHOCOLATADO EM PÓ FINO 12.03.223 ACHOCOLATADO EM PÓ FINOCOMPOSTO DE ACUCAR, CACAU EM PÓ, SAL; EMULSIFICANTE, ESTABILIZANTE E AROMATIZANTES; COM COR MARROM, SABOR CHOCOLATE E ODOR CARACTERÍSTICO; ISENTO DE FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MÁXIMA DE 06 MESES NA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. PACOTE OU POTE CONTENDO NO MÍNIMO 400G	unidade	1100
0003	AMENDOIM DESCASCADO: PACOTE DE 500G, COM SELO ABICAB E DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	unidade	245
0004	AMENDOIM: LEGUMINOSA CAPSULAR, CÔNICA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. EMBALADO EM PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. PCT COM 500G	pacote	200
0005	AMIDO DE MILHO: EMBALADO EM PAPEL IMPERMEÁVEL, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 500G	pacote	310
0006	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: COM ACIDEZ MÁXIMA DE 0,8% (EM ÁCIDO OLEÍCO); PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 500 ML.	unidade	60
0007	AZEITONA VERDE: SEM/CAROÇO APARTIR DE 150 G A 200 G, CONSERVADAS EM ÁGUA E SAL DE COLORAÇÃO VERDE ESCURO, TAMANHOS MÉDIOS, SEM MANCHAS E AUSÊNCIA DE TURBIDEZ NA SALMOURA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	unidade	130
0008	BATATA PALHA NATURAL: SEM CONSERVANTES, 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM 300 GRAMAS COM DATA DE VALIDADE, VENCIMENTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DO FABRICANTE IMPRESSO DE FORMA CLARA.	pacote	165
0009	CALDO DE CARNE: UNIDADE DE 114G C/ 12 CUBOS. COMPOSIÇÃO: SAL, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARNE, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA- DO- REINO PRETA, SALSA, CÚRCUMA, APO MARROM, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTES, CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.	caixa	50
0010	CANELA EM PÓ. PACOTES DE 50G. VALIDADE: PELO MENOS 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA. PACOTE 50 GRAMAS	unidade	220

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

0011	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO TEXTURA FINA, COLORAÇÃO AMARELA, ISENTA DE MOFOS E IMPUREZAS. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PACOTE COM 500 GRAMAS CADA.	pacote	100
0012	CEREAL A BASE DE FARINHA DE ARROZ : FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE ARROZ, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, FUMARATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D), PROBIÓTICO E AROMATIZANTE VANILINA. PRÉ-COZIDA, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS, VITAMINA E, E AROMATIZANTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE, VEDADA HERMETICAMENTE E LIMPA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE, OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO E NORMAS DE CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES - FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM COM 600G	unidade	100
0013	CHANTILLY: PRODUTO PROVENIENTE DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS ISENTAS DE SUJIDADES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 LT, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	unidade	20
0014	CHOCOLATE GRANULADO PACOTE 500G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE ACORDO COM RDC Nº40 – ANVISA.	pacote	90
0015	COBERTURA CHOCOLATE HIDROGENADO AO LEITE COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTES (LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO), AROMATIZANTES IDÊNTICOS AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA C/ 10 BARRAS DE 1,00 KG, NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO NECESSITA DE CHOQUE TÉRMICO, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE ACORDO COM RDC Nº 40 - ANVISA	caixa	10
0016	COBERTURA CHOCOLATE HIDROGENADO BRANCO COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE EM PÓ DESNATADO, SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTES (LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO) E AROMATIZANTE IDÊNTICO AO NATURAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA C/ 10 BARRAS DE 1,0 KG , NÃO CONTÉM GLÚTEN, NÃO NECESSITA DE CHOQUE TÉRMICO, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE ACORDO COM RDC Nº 40 - ANVISA	caixa	10
0017	COBERTURA CHOCOLATE HIDROGENADO MEIO AMARGO. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, EMULSIFICANTES (LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO), SAL E AROMATIZANTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CAIXA C/ 10 BARRAS DE 1,00 KG, EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE ACORDO COM RDC Nº 40 - ANVISA	caixa	10
0018	COCO RALADO: COCO SECO RALADO, DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM CONTENDO 1KG COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA ENTREGA. PCT COM 1KG INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223, NÃO DEVE CONTER GLUTEM.	pacote	75
0019	COLORAU: O COLORÍFICO DEVE SER CONSTITUÍDO DE MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE E APRESENTAR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. CONTENDO NO MÁXIMO 10% DE SAL, DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. DEVERÁ CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO. PCT COM 500G	pacote	160
0021	CREME DE MILHO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 500 GR POLIPROPILENO TRANSPARENTE, ORIGINAL DE FÁBRICA, CONTENDO DATA DE VALIDADE E VENCIMENTO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E DO FABRICANTE IMPRESSO DE FORMA CLARA.	pacote	150
0022	EXTRATO DE TOMATE: CONCENTRADO, ISENTOS DE PELES E SEMENTES, ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO, COM TAMPA À VÁCUO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM CONTENDO 300G.	unidade	720
0023	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA: FINA, BRANCA, CRUA, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1KG.	pacote	590
0024	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS: GRANDES, AMARELOS, SEM SAL, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 500G.	pacote	600

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS

Estado de Minas Gerais

CNPJ: 01.612.478/0001-35

0025	FARINHA DE ROSCA: OBTIDA PELA MOAGEM DE PÃES TORRADOS, ACONDICIONADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 500G.	pacote	50
0026	FARINHA DE TRIGO C/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1 KG.	pacote	620
0027	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ESPECIAL COM FERMENTO, EMBALADA EM SACOS TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 70 (SETENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1 KG.	pacote	570
0028	FÉCULA DE MANDIOCA: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LAVADA E PENEIRADA, LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE E TRANSPARENTE, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PCT COM 1KG.	pacote	630
0029	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO: PEQUENOS BASTONETES DE COR BEGE CLARO, HOMOGÊNEOS. CÉLULAS DE LEVEDURAS SACHAROMYCES CEREVISEAE E MONOESTERATO DE SORBITANA (AGENTE DE REIDRATAÇÃO). EMBALAGEM IMPERMEÁVEL COMPACTA DE 10G. COM ALTO PODER FERMENTATIVO, UNIFORMIDADE E FORTE AÇÃO. NÃO NECESSITA SER DISSOLVIDO E NÃO NECESSITA DE REFRIGERAÇÃO. VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 6 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. EMBALAGEM COM 10 GRAMAS.	pacote	190
0030	FOLHA DE LOURO: CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO SECO EM FOLHAS, MATÉRIA -PRIMA LOURO, APLICAÇÃO ALIMENTAÇÃO. PCT COM 4G	pacote	80
0031	FUBÁ FINO DE MILHO: PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO DE 1ª QUALIDADE, DESGERMINADO OU NÃO, DEVENDO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS ISENTAS DE TERRA E PARASITOS. PRODUTO DE ASPECTO FINO, AMARELO, LIVRE DE UMIDADE. COM O RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVE ATENDER A RESOLUÇÃO Nº 344 - 13/12/02 (FORTIFICAÇÃO DE FARINHAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO). PCT COM 1KG.	pacote	300
0032	GELATINA EM PÓ: SABORES DIVERSOS (LIMÃO, MORANGO, UVA E ABACAXI) EMBALAGEM: MÍNIMO DE 20 G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.	unidade	500
0033	KETCHUP: CAIXA C/ 12 UNID. A PARTIR DE 397G A 400GR CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	caixa	20
0034	LEITE DE COCO: 200 ML. CAIXA C/ 24 UN CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.	caixa	80
0035	MAIONESE - ESPECIFICAÇÃO: MAIONESE, EMULSÃO CREMOSA TRADICIONAL OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE OVOS COM ÓLEOS VEGETAIS, COMPOSTA DE AGUA, ÓLEO VEGETAL, OVOS PASTEURIZADOS, AMIDO MODIFICADO, AÇÚCAR, VINAGRE, SAL, ACIDULANTES, ESTABILIZANTE, CONSERVADOR, AROMATIZANTES, SEQUESTRANTES, ANTIOXIDANTES E CORANTE, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, APRESENTANDO COR AMARELADA, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO. CAIXA COM 12 EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	caixa	170
0036	MILHO PARA CANJICA (MUNGUZÁ-BRANCO): MILHO SECO PROCESSADO EM GRÃOS CRUS, INTEIROS, PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ, COM ASPECTOS, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 A 01 ANO. PCT COM 500G	pacote	880
0037	MILHO P/ PIPOCA: TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS Sãs, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. PCT COM 500G	pacote	1015
0038	MILHO VERDE EM CONSERVA: ACONDICIONADO EM RECIPIENTE DE FOLHA DE FLANDRES, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. REGISTRO NO MS. DE ACORDO COM A NTA 31 (DECRETO 12.486/78); UNIDADE COM PESO DE 170G	unidade	600
0039	MISTURA P/ BOLO: MISTURA PARA BOLO, MISTURA PARA BOLO SABORES DIVERSOS, BAUNILHA, CHOCOLATE, FESTA, LIMÃO, LARANJA, FUBÁ, ABACAXI, COCO E OUTROS, EMBALAGENS PESO DE 400 GRAMAS OU APROXIMADO, COM VALIDADE DE MÍNIMA 6 MESES APÓS ENTREGA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO. EMBALAGEM COM 400G.	pacote	520

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

0040	ORÉGANO DESIDRATADO: CONSTITUÍDO DE FOLHAS ACOMPANHADAS OU NÃO DE PEQUENAS UNIDADES FLORAIS, SÂS, SECAS E LIMPAS, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. PCT COM 10G	pacote	110
0041	POLVILHO AZEDO: EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM, TERMOSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM COM 25KG..	pacote	65
0042	POLVILHO DOCE: EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL – EMBALAGEM, TERMOSELADAS, CONTENDO INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE E DATA DE VALIDADE (MÍNIMA DE SEIS MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO), COM REGISTRO NO ORGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM COM 25KG.	pacote	60
0043	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: SABOR FRANGO, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. DEVERÁ APRESENTAR MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.PACOTE COM 400G	pacote	100
0044	UVA PASSA: UMA PASSA DESIDRATADA SEM CAROÇO, PREPARADA COM SACAROSE E FRUTAS DESIDRATADAS, COM TECNOLOGIA ADEQUADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, DETRITOS ANIMAIS, VEGETAIS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, VEDADO, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.- CNP Nº 15, DE 1977 EMBALAGEM COM 150G.	unidade	150
0053	SAL IODADO MOÍDO: CONSTITUÍDO DE CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME E ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PCT COM 1KG	pacote	430
0055	SARDINHA AO ÓLEO: PRODUTO ELABORADO COM SARDINHAS ÍNTEGRAS, DESCABEÇADAS, DESCAMADAS, EVISCERADAS E LIVRES DE NADADEIRAS. O PRODUTO DEVERÁ SER COZIDO, ACONDICIONADO EM RECIPIENTES FECHADOS E ESTERILIZADOS, E SUBMETIDO A PROCESSOS FÍSICO-QUÍMICOS APROPRIADOS À ESPÉCIE. SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL SENDO QUE A SARDINHA DEVERÁ TER POR LÍQUIDO DE COBERTURA, ÓLEO COMESTÍVEL PURO, E APRESENTAR NO MÁXIMO 2% (DOIS POR CENTO) DE SAL; EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM NO MÍNIMO 125G. INGREDIENTES: SARDINHAS, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. UNIDADE COM 125G	unidade	250
0056	TEMPERO COMPLETO: CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, EMBALAGEM PLÁSTICA, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. POTE COM 300G	pote	680
0058	VINAGRE DE ALCOOL: PRODUTO OBTIDO DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO FERMENTADO ALCOÓLICO DE MOSTO DE FRUTAS, CEREAIS OU DE OUTROS VEGETAIS, DE MEL, OU DA MISTURA DE VEGETAIS, OU AINDA DE MISTURA HIDROALCOÓLICA. PADRONIZADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,00% DE ÁCIDO ACÉTICO. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET, SEM CORANTES, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, LIVRE DE SUJIDADES. EMBALAGEM EM PVC (POLICLORETO DE VINILA). EMBALAGEM CONTENDO 750 ML.	unidade	250
0055	SARDINHA AO ÓLEO: PRODUTO ELABORADO COM SARDINHAS ÍNTEGRAS, DESCABEÇADAS, DESCAMADAS, EVISCERADAS E LIVRES DE NADADEIRAS. O PRODUTO DEVERÁ SER COZIDO, ACONDICIONADO EM RECIPIENTES FECHADOS E ESTERILIZADOS, E SUBMETIDO A PROCESSOS FÍSICO-QUÍMICOS APROPRIADOS À ESPÉCIE. SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL SENDO QUE A SARDINHA DEVERÁ TER POR LÍQUIDO DE COBERTURA, ÓLEO COMESTÍVEL PURO, E APRESENTAR NO MÁXIMO 2% (DOIS POR CENTO) DE SAL; EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATA COM NO MÍNIMO 125G. INGREDIENTES: SARDINHAS, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. UNIDADE COM 125G	unidade	250
0056	TEMPERO COMPLETO: CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, ALHO, CEBOLA, ÓLEO VEGETAL, EMBALAGEM PLÁSTICA, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. POTE COM 300G	pote	680
0058	VINAGRE DE ALCOOL: PRODUTO OBTIDO DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO FERMENTADO ALCOÓLICO DE MOSTO DE FRUTAS, CEREAIS OU DE OUTROS VEGETAIS, DE MEL, OU DA MISTURA DE VEGETAIS, OU AINDA DE MISTURA HIDROALCOÓLICA. PADRONIZADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ MÍNIMA DE 4,00% DE ÁCIDO ACÉTICO. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET, SEM CORANTES, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, LIVRE DE SUJIDADES. EMBALAGEM EM PVC (POLICLORETO DE VINILA). EMBALAGEM CONTENDO 750 ML.	unidade	250

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATIS
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 01.612.478/0001-35

LOTE 14 - ADOÇANTE

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	ADOÇANTE LINEA LÍQUIDO SUCRALOSE 75 ML EDULCORANTE DERIVADO DA CANA-DE-AÇÚCAR; POSSUI O SABOR DO AÇÚCAR; ZERO CALORIAS; É UM ADOÇANTE SEGURO, 100% ELIMINADO PELO NOSSO ORGANISMO; NÃO ELEVA O AÇÚCAR NO SANGUE; MANTÉM SEU PODER ADOÇANTE EM ALTAS TEMPERATURAS.	unidade	30
0002	ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE APARTIR DE 75 ML EDULCORANTE DERIVADO DA CANA-DE-AÇÚCAR; POSSUI O SABOR DO AÇÚCAR; ZERO, CALORIAS; É UM ADOÇANTE SEGURO, 100% ELIMINADO PELO NOSSO ORGANISMO; NÃO ELEVA O AÇÚCAR NO SANGUE; MANTÉM SEU PODER ADOÇANTE EM ALTAS TEMPERATURAS.	unidade	65

LOTE 15- REFRIGERANTES

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	REFRIGERANTE À BASE DE EXTRATO DE GUARANÁ: COMPOSTO DE EXTRATO DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SENDO PERMITIDO 0,02 G A 0,2 G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANÁ, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM GARRAFAS "PET" COM TAMPA DE ROSCA, CONTENDO 2 LITROS CADA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES E 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DE ACORDO LEI FEDERAL Nº 8.918/94, CONTENDO 2 LITROS. EMBALAGEM COM 2L. FARDO COM 8 UNIDADES EMERGICAMENTE FECHADO.	fardo	480
0002	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRATO DE COLA: COMPOSTO ÁGUA GASEIFICADA, SACARINA, SENDO PERMITIDO EXTRATOS VEGETAIS, CAFEÍNA, CORANTE, CAMELO, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ACONDICIONADO EM PET COM TAMPA DE ROSCA, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA DE ACORDO LEI FEDERAL NO 8.918/94. EMBALAGEM COM 2 LITROS. FARDO COM 8 UNIDADES EMERGICAMENTE FECHADO	fardo	480
0003	REFRIGERANTE DE LARANJA: BEBIDA NÃO ALCÓOLICA, NÃO FERMENTADA, E GASEIFICADA, COMPOSTO POR ÁGUA MINERAL GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO NATURAL CONCENTRADO DE LARANJA, AROMA NATURAL DE LARANJA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, ACONDICIONADO EM PET COM TAMPA DE ROSCA, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 2 (DOIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. ENTREGA DE ACORDO LEI FEDERAL NO 8.918/94. EMBALAGEM DE 2 LITROS FARDO COM 8 UNIDADES EMERGICAMENTE FECHADO	fardo	470

LOTE 16 - ÁGUA

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA: PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RETORNÁVEL (GARRAFÃO) DE 20 (VINTE) LITROS, PLÁSTICO HIGIÊNICO, COM PROTETOR NA PARTE SUPERIOR DO LACRE DE SEGURANÇA PERSONALIZADO PELO FABRICANTE COMO TAMBÉM, IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS COMPONENTES DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO RÓTULO.	galão	580
0002	ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA: PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, EM FARDOS EM EMBALAGENS DE ÁGUA MINERAL NATURAL NÃO GASOSA, PH MÍNIMO DE 5,7 E MÁXIMO 8,0, EM FARDOS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS CONTENDO 12 GARRAFAS DE 500 ML CADA. CARTÁVEIS CONTENDO 12 GARRAFAS DE 500 ML CADA.	fardo	230

LOTE 17 – OVOS E PEIXE

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	OVOS: CLASSE A, TIPO 3 GRANDE. PRODUTO FRESCO DE AVE GALINÁCEA, TIPO GRANDE, ÍNTEGRO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, COR, ODOR OU SABOR ANORMAIS; ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA. PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO REGULAMENTO INTERNO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. : m	unidade	800
0002	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA): PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA): CONGELADO, SEM ESPINHA, SEM PELE, ESCAMAS E VÍSCERAS, ISENTO DE TODA E QUALQUER EVIDÊNCIA DE DECOMPOSIÇÃO. EMBALAGENS TRANSPARENTES COM FECHAMENTO HERMÉTICO, INVOLÁVEL, DE POLIETILENO, ATÓXICO. NO RÓTULO IMPRESSO DEVE CONSTAR NO MÍNIMO: A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, TIPO DO PESCADO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO, PROCEDÊNCIA E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. KG	quilograma	500

LOTE 18 - OUTROS

Item	Descrição	UND	Qtde
0001	GUARDANAPO DE PAPEL FOLHA: 31,8 VERSO 32,8CM, PACOTE COM 50 UNIDADES CADA.	pacote	1.100
0002	PALITO DE DENTE: CX C/ 200 UND	unidade	100
0003	SACO PLÁSTICO PARA GELADINHO, PACOTE COM 100 UNIDADES, TAMANHO MÉDIO.	pacote	150

- 1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns.
- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.4. O prazo de vigência da contratação/registro de preços é de 12 (doze) meses contados do (a) ato de publicação do Extrato do Contrato em Diário Oficial desta Administração Pública e do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.5. A aquisição dos produtos acima será fornecida de forma parcelada, sempre mediante requisição, não sendo obrigada a contratante a solicitar todos os itens deste termo;
- 1.6. O contrato/Ata de Registro de Preços oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do **Estudo Técnico Preliminar**.
- 2.2. O Plano Anual de Contratação ainda não foi implementado por esta Administração, cabendo ainda sua regulamentação e elaboração, contudo, não poderíamos esperar a devida regularização diante das necessidades que foram abordadas no Estudo Técnico Preliminar. No entanto, ressalta-se que a referida contratação está em consonância com a Lei Orçamentária Anual – LOA.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudo Técnico Preliminar.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

- 4.1. Os produtos deverão ser fornecidos de forma parcelada, conforme necessidade das Secretarias requisitantes, observando rigorosamente as especificações, quantitativos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 4.2. Os produtos deverão ser próprios para o consumo humano, novos, dentro do prazo de validade, com data de fabricação recente, embalagens íntegras e em conformidade com as normas da ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e demais órgãos de fiscalização sanitária.
- 4.3. Os gêneros alimentícios deverão apresentar características próprias de sua natureza, quanto à aparência, cor, odor, sabor e textura, estando livres de impurezas, corpos estranhos, insetos,

parasitas, larvas, fungos ou qualquer elemento que comprometa sua qualidade ou segurança para consumo.

4.4. Os produtos industrializados deverão ser entregues em embalagens originais, devidamente lacradas, íntegras e invioladas, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição e demais informações exigidas pela legislação vigente.

4.5. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com o consumo pela Administração, não sendo admitidos itens com validade próxima ao vencimento ou inferior ao período mínimo estabelecido nas especificações.

4.6. Os ovos deverão ser provenientes de estabelecimentos inspecionados pelos órgãos competentes, devendo ser entregues íntegros, limpos, sem rachaduras ou avarias.

4.7. O pescado deverá ser fornecido congelado quando exigido, devidamente acondicionado e proveniente de estabelecimento registrado no órgão de inspeção competente, atendendo às condições sanitárias aplicáveis.

4.8. Os produtos de origem animal deverão possuir identificação de procedência, lote, prazo de validade e, quando aplicável, selo de inspeção sanitária.

4.9. O transporte dos produtos deverá ser realizado em veículos limpos, fechados, organizados e em condições adequadas de higiene, de modo a garantir a integridade e segurança dos alimentos até a entrega.

4.10. Os produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento deverão ser transportados e entregues nas condições de temperatura adequadas, conforme legislação sanitária e orientação do fabricante.

4.11. Os produtos não perecíveis deverão ser transportados de forma protegida, em veículos adequados, livres de agentes contaminantes.

4.12. Os produtos hortifrutigranjeiros deverão ser entregues em perfeito estado de conservação e maturação, adequados ao consumo humano, sem danos físicos, mecânicos ou biológicos que comprometam sua qualidade.

4.13. Os legumes deverão ser de primeira qualidade, sadios, suficientemente desenvolvidos, com características próprias da espécie, livres de deterioração.

4.14. As frutas deverão apresentar grau adequado de maturação, coloração uniforme, tamanho regular e ausência de defeitos que comprometam sua qualidade.

4.15. As verduras deverão ser frescas, íntegras, sem sinais de murchamento, excesso de umidade ou resíduos que comprometam sua qualidade sanitária.

4.16. As bebidas deverão ser entregues em embalagens íntegras, devidamente vedadas, sem danos, vazamentos ou qualquer alteração que comprometa o produto, sendo transportadas em condições adequadas de higiene.

4.17. Os responsáveis pela entrega deverão estar devidamente identificados e uniformizados, com boas práticas de higiene pessoal, incluindo asseio, uniformes limpos e ausência de adornos inadequados ao manuseio de alimentos.

4.18. Os prazos de validade deverão assegurar tempo suficiente para armazenamento, distribuição e consumo, sendo vedado o fornecimento de produtos próximos ao vencimento ou fora das condições mínimas exigidas.

4.19. Todos os custos relacionados ao fornecimento, incluindo transporte, frete, carga, descarga, tributos, seguros e encargos, serão de responsabilidade exclusiva da contratada.

4.20. A contratada deverá realizar a descarga dos produtos nos locais indicados pela Administração, com pessoal e meios próprios, sem ônus adicional ao Município.

4.21. Os produtos deverão ser entregues em suas embalagens originais de fábrica, preservando integridade, autenticidade e rastreabilidade, com todas as informações obrigatórias legíveis conforme legislação vigente.

4.22. A contratada deverá manter durante toda a execução contratual as condições de habilitação e qualificação exigidas, incluindo licenças, registros e autorizações sanitárias quando aplicáveis.

4.23. A contratada será responsável pela qualidade dos produtos fornecidos, respondendo por vícios, defeitos, deterioração ou não conformidade com as especificações, inclusive após o recebimento.

4.24. Em razão da destinação dos produtos, especialmente para alimentação escolar, deverá ser assegurado rigoroso controle de qualidade em todas as etapas de fornecimento, garantindo segurança alimentar e adequação nutricional aos alunos atendidos.

4.25. A Administração poderá solicitar, a qualquer tempo, documentos, laudos, certificados ou informações que comprovem a regularidade, qualidade e conformidade dos produtos fornecidos.

4.26. Sustentabilidade:

4.26.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

4.26.2. A Contratada deverá obedecer requisitos que assegurem a satisfação das necessidades identificadas, além de está pautados em práticas sustentáveis com observância as legislações e regulamentações aplicáveis.

4.26.3. A contratação pode incluir exigências relacionadas à sustentabilidade, tais como o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis (quando for o caso) e a adoção de boas práticas agrícolas no caso de produtos de origem vegetal.

4.27. Da vedação de contratação de marca ou produto

Não serão vedadas nenhum tipo de marca de produto, desde que atenda as especificações expostas no Estudo Técnico Preliminar, EXCETO para o adoçante, que deverá ser fornecido a marca **LINEA**. A opção pela marca específica justifica-se em razão do município possuir alunos diabéticos, no qual os laudos médicos, já disponibilizados em processos anteriores, exigem que o adoçante para tais alunos seja dessa marca específica.

4.28. Da exigência de amostra

4.28.1. Não serão exigidas amostras dos itens a serem contratados.

4.29. Da exigência de carta de solidariedade

4.29.1. Não serão exigidas cartas de solidariedade.

4.30. Subcontratação

4.30.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.31. Garantia da contratação

4.31.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. As parcelas serão entregues nos seguintes prazos e condições:

5.1.1. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Hortifrútis, paes e água: Entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 12:00hs.

Carnes, ovos e laticínios: Entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07:00 às 12:00hs.

Demais alimentos: Entrega parcelada, mensalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a), no horário das 07:00 às 12:00hs.

5.1.2. SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Hortifrútiis, paes e água: Entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07h:00min às 12h:00min e das 14h:00min às 17h:00min.

Carnes, ovos e laticínios: Entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07h:00min às 12h:00min e das 14h:00min às 17h:00min.

Demais alimentos: Entrega parcelada, mensalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a), no horário das 07h:00min às 12h:00min e das 14h:00min às 17h:00min.

5.1.3. SECRETARIAS DE ADMINISTRAÇÃO, TRANSPORTE E SAÚDE

Água: Entrega parcelada, semanalmente (Caso solicitado), nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07h:00min às 12h:00min e das 14h:00min às 17h:00min

Paes: Entrega parcelada, **3x por semana (Caso solicitado)**, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07h:00min às 12h:00min.

Demais alimentos: Entrega parcelada, **conforme solicitação**, até 5 (cinco) dias após o recebimento da Ordem de fornecimento, no horário das 07h:00min às 12h:00min e das 14h:00min às 17h:00min..

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 48 (quarenta e oito horas) de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. O prazo de entrega dos gêneros que serão entregues mensalmente, indicados no Estudo Técnico Preliminar, será de até 5 (cinco) dias a partir do envio da ordem de fornecimento. Para os gêneros que serão entregues semanalmente a entrega deverá ser em até 3 (três) dias após a emissão do envio da ordem de fornecimento.

5.4. Os itens Deverão ser entregues no município de Patis/MG, mais precisamente nas seguintes Secretarias:

- Secretaria Municipal de Educação, localizada á Elpídia Alkimim, nº98 - Centro – Patis - MG – CEP: 39.378-000 , e-mail: educacao@patis.mg.gov.br;

- Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - Rua Nossa Senhora Aparecida, S/N | Santana | CEP: 39.378-000 - Patis-MG |E-mail:assistenciasocial@patis.mg.gov.br;

- Secretaria Municipal de Administração - Rua Sebastião Rocha, nº 997, Centro, desta cidade de Patis-MG, CEP 39.378-000, e-mail: administracao@patis.mg.gov.br;

- Secretaria Municipal de Transportes - Galpão/Garagem da Prefeitura Municipal - Rua Um, S/N, Progresso, Patis/MG;

- Secretaria Municipal de Saúde - Rua Nossa Senhora Aparecida, S/Nº Centro – CEP:39.378-000, Patis/MG, e-mail: saude@patis.mg.gov.br;

5.4.1 – Todos os itens deverão ser entregues nas datas e horários estipulados pela contratante, conforme cronograma.

5.4.2. AS MERCADORIAS DEVERÃO SER ENTREGUES CONFORME AS ORDENS DE FORNECIMENTO EMITIDAS PELA CONTRATANTE, DENTRO DOS PRAZOS ESTABELECIDOS, SENDO VEDADO O ACÚMULO DE PEDIDOS COM A FINALIDADE DE REALIZAÇÃO DE ENTREGAS EM REMESSAS ÚNICAS OU EM GRANDES VOLUMES, DEVENDO CADA ORDEM DE FORNECIMENTO SER ATENDIDA DE FORMA INDIVIDUAL, IMEDIATA E TEMPESTIVA, CONFORME CRONOGRAMA DEFINIDO PELA ADMINISTRAÇÃO.

5.5. A contratada deverá atender todas as Ordens de Fornecimento emitidas durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços, no prazo estabelecido no edital, a contar do recebimento da respectiva ordem.

5.6. A Contratada terá o prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas para substituição dos produtos rejeitados, incluindo aqueles recusados no ato da entrega, sem ônus para a Administração, garantindo a continuidade do fornecimento e a preservação da qualidade dos serviços públicos essenciais.

5.7. A contratada deverá atender prontamente às exigências do setor requisitante, bem como permitir o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual pela Administração, registrando-se eventuais falhas e ocorrências que demandem medidas corretivas.

5.8. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao especificado no descritivo do item. Para os itens que não possuírem tal especificação, deverá ser observado o mínimo de dois terços do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante.

5.9. Para os demais produtos que não possuírem indicação de prazo de validade no descritivo, será exigido prazo mínimo de 3 (três) meses na data da entrega, observando-se, ainda, a validade informada pelo fabricante e a legislação aplicável, conforme a natureza do produto.

5.9.1. Para fins de controle e fiscalização, todos os produtos entregues deverão conter identificação clara e legível de lote, data de fabricação e prazo de validade, não sendo admitidos produtos sem tais informações ou com etiquetas ilegíveis.

5.10. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser acompanhada de documento fiscal correspondente, contendo discriminação clara dos itens fornecidos, quantidades, valores unitários e totais, lote quando aplicável, bem como demais informações necessárias à conferência e atesto do recebimento pela Administração.

5.11. O recebimento dos produtos será realizado em duas etapas, sendo o recebimento provisório no ato da entrega para conferência quantitativa e o recebimento definitivo após verificação da conformidade qualitativa, nos termos da legislação aplicável e das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.12. A conferência dos produtos será realizada por servidor(es) designado(s) pela Administração, podendo ser recusados aqueles que apresentarem divergência com as especificações, irregularidades de qualidade, quantidade ou inadequação para o consumo.

5.12.1. Serão recusados, no todo ou em parte, os produtos que apresentarem qualquer uma das seguintes condições:

- a) embalagem violada, danificada ou sem identificação;
- b) alteração de cor, odor, textura ou aparência incompatível com o consumo;
- c) temperatura inadequada no caso de produtos refrigerados ou congelados;
- d) presença de sujidades, corpos estranhos, parasitas ou sinais de deterioração;
- e) divergência entre o produto entregue e o especificado na Ordem de Fornecimento;
- f) validade inferior à exigida neste Termo de Referência.

5.13. A contratada deverá disponibilizar canal de comunicação direto e ativo durante toda a vigência contratual, com responsável técnico ou representante formalmente indicado, para atendimento de demandas relacionadas às entregas, substituições e ocorrências operacionais.

5.14. Sempre que solicitado pela Administração, a Contratada deverá fornecer informações completas sobre a rastreabilidade dos produtos fornecidos, incluindo origem, fabricante, lote, data de fabricação, condições de armazenamento e transporte, bem como quaisquer outros elementos que permitam a plena verificação da qualidade e segurança dos alimentos entregues.

5.15. A contratada deverá assegurar a regularidade do abastecimento durante toda a vigência contratual, evitando descontinuidade no fornecimento dos gêneros essenciais, especialmente aqueles destinados à alimentação escolar e assistência social.

5.15.1. Em situações excepcionais, especialmente quando se tratar de demandas vinculadas à alimentação escolar, assistência social ou atendimento essencial à saúde, a Contratada deverá garantir atendimento emergencial das Ordens de Fornecimento no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, quando formalmente solicitado pela Administração.

5.16. Em caso de interrupção temporária de fornecimento por parte da contratada, esta deverá apresentar justificativa formal e plano de regularização imediato, sem prejuízo das sanções previstas no instrumento contratual.

5.17. A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar diligências, inspeções ou visitas técnicas, diretamente ou por meio de terceiros designados, para verificação das condições de produção, armazenamento e transporte dos gêneros alimentícios fornecidos.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.18. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.19. A Contratada se responsabiliza pelos danos decorrentes nas embalagens abertas, ficando obrigado a substituir, reparar, corrigir no prazo máximo de dois dias; deverão possuir garantia contra qualquer defeito de fabricação, acompanhando a respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de validade.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das

alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 3 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º [da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.8.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.9.1. o prazo de validade;

7.9.2. a data da emissão;

7.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.9.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.9.5. o valor a pagar; e

7.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado

providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

Prazo de pagamento

7.12. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

Forma de pagamento

7.13. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.14. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.15. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.16. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Antecipação de pagamento

7.17. Não haverá a antecipação de pagamento por qualquer solicitação de fornecimento indicados neste Termo de Referência.

Cessão de crédito

7.18. Não haverá cessão de crédito.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelada.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10. **OS DOCUMENTOS APRESENTADOS DEVERÃO ESTAR ACOMPANHADOS DE TODAS AS ALTERAÇÕES OU DA CONSOLIDAÇÃO RESPECTIVA.**

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.12. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.13. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de 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;

8.14. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes (Estadual/Distrital) ou (Municipal/Distrital) relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.15. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do fornecedor, na forma da lei;

8.16. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva da sua sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

Qualificação econômico-financeira

8.17. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).

Qualificação técnica

8.18. Atestado de Capacidade Técnica comprovando aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com as características e quantidades do objeto da licitação, através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

8.19. O atestado de capacidade técnica poderá ser apresentado em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.20. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Documentação complementar e declarações para apresentação

8.21. Declaração quanto a inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

8.22. Declaração Conjunta quanto ao enquadramento na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006 (quando couber) e Declaração de que no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (Art. 4º, § 2º da Lei Federal 14.133/2021) ;

8.23. Declaração quanto ao pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação, constantes do processo ;

8.24. Declaração quanto ao cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, se couber ;

8.25. Declaração quanto ao cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021 (Não emprega menor) ; e

8.26. Declaração quanto a sua proposta econômica compreender a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas, de que trata o Art. 63, §1º da Lei Federal 14.133, de 2021;

8.27. Apresentação dos documentos referente ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), apresentar as certidões negativas de inidoneidade e de impedimento, conforme disposto no Art. 91, § 4º da Lei Federal 14.133/2021 (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.28. Em caso de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

- a) A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
- b) A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- c) A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- d) O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- e) A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato.
- f) Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:
 - f.1) ata de fundação;
 - f.2) estatuto social com a ata da assembléia que o aprovou;
 - f.3) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembléia;
 - f.4) editais de convocação das três últimas assembléias gerais extraordinárias;
 - f.5) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembléias gerais ou nas reuniões seccionais; e
 - f.6) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso¹ e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

9.2. O valor unitário de pesquisa de mercado não será divulgado nesse termo. Após a fase de lances a pesquisa de mercado com o preço médio ficará à disposição dos licitantes interessados em fazer vistas.

9.3. **JUSTIFICATIVA DO ORÇAMENTO SIGILOSO:** Essa medida foi adotada mediante interesse público onde a divulgação antecipada dos preços estimados pela administração nos editais não se mostra vantajosa. Tal medida foi embasada ainda no Acórdão 903/2019 do TCU.

¹ TCU. Acórdão 2989/2018-Plenário. Representação. Relator Min. Walton Alencar Rodrigues. Sessão de Julgamento em 12.12.2018. Enunciado: “Não é obrigatória a divulgação dos preços unitários no edital do pregão, mesmo quando eles forem utilizados como critério de aceitabilidade das propostas.” **Consultar também:** TCU - Acórdão nº 394/2009-Plenário; TCU - Acórdão nº 1513/2013-Plenário.

9.4. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.4.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.4.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.4.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.4.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento dessa municipalidade.

10.1.1. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

FICHA	CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	FONTE DE
0068	03.01.01.04.122.0002.2008.3.3.90.30.00	1500000000
0069	03.01.01.04.122.0002.2008.3.3.90.30.00	1501000000
0233	06.01.01.10.122.0002.2024.3.3.90.30.00	1500001002
0271	06.01.02.10.301.0010.2026.3.3.90.30.00	1500001002
0272	06.01.02.10.301.0010.2026.3.3.90.30.00	1600000000
0273	06.01.02.10.301.0010.2026.3.3.90.30.00	1621000000
0568	07.01.01.08.122.0031.2042.3.3.90.30.00	1500000000
0649	07.02.02.08.244.0005.2048.3.3.90.30.00	1500000000
0650	07.02.02.08.244.0005.2048.3.3.90.30.00	1661000000
0736	07.02.04.08.122.0004.2053.3.3.90.30.00	1500000000
0737	07.02.04.08.122.0004.2053.3.3.90.30.00	1660000000
0773	07.04.01.08.245.007.2055.3.3.90.30.00	1500000000
0774	07.04.01.08.122.0031.2058.3.3.90.30.00	1660000000
0799	08.01.01.12.122.0002.2056.3.3.90.30.00	1500001001
0800	08.01.01.12.122.0002.2056.3.3.90.30.00	1550000000
0825	08.01.02.12.365.0019.2057.3.3.90.30.00	1500001001
0826	08.01.02.12.365.0019.2057.3.3.90.30.00	1550000000
0827	08.01.02.12.365.0019.2057.3.3.90.30.00	1569000000

0894	08.01.02.12.365.0036.2060.3.3.90.30.00	1500001001
0895	08.01.02.12.365.0036.2060.3.3.90.30.00	1550000000
0896	08.01.02.12.365.0036.2063.3.3.90.30.00	1569000000
0976	08.01.03.12.361.0038.2064.3.3.90.30.00	1500000000
0977	08.01.03.12.361.0038.2064.3.3.90.30.00	1550000000
0978	08.01.03.12.361.0038.2064.3.3.90.30.00	1552000000
1024	08.01.03.12.366.0041.2066.3.3.90.30.00	1500001001
1196	11.01.01.26.782.0037.2084.3.3.90.30.00	1500000000
1206	11.01.01.26.782.0048.2085.3.3.90.30.00	1500000000
1227	12.01.01.04.122.0002.2086.3.3.90.30.00	1500000000

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA A NÃO APLICAÇÃO DA RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE NOS LOTES DE VALOR SUPERIOR A R\$ 80.000,00

11.1. A Lei Complementar nº 123/2006 estabelece tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), prevendo, entre outros mecanismos, a possibilidade de reserva de até 25% do objeto para esse segmento nas aquisições de bens de natureza divisível.

11.2. A aplicação do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006 não possui caráter absoluto, podendo ser afastada mediante motivação técnica devidamente fundamentada quando sua adoção não se mostrar vantajosa à Administração ou puder comprometer a eficiência, a economicidade e a adequada execução contratual, nos termos do art. 49 da referida Lei Complementar, devendo tal decisão ser compatibilizada com os princípios da eficiência, do planejamento, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

11.3. Considerando as características do objeto, a administração estruturou o certame em 18 (dezoito) lotes, agrupados segundo critérios técnicos de similaridade dos produtos, condições de armazenamento, cadeia de conservação, frequência de entrega, logística de distribuição e racionalização da gestão contratual, visando assegurar eficiência administrativa, padronização dos fornecimentos, economicidade e redução dos custos operacionais.

11.4. Os gêneros alimentícios objeto da presente contratação possuem natureza técnica e operacional peculiar, caracterizada por elevada perecibilidade, necessidade de rigoroso controle de armazenamento e conservação, exigência de padronização de qualidade e impacto direto na

continuidade de serviços essenciais, especialmente no âmbito da alimentação escolar, assistência social e unidades de saúde. Além disso, trata-se de fornecimento contínuo e logisticamente sensível, que demanda organização integrada de entregas, rastreabilidade e previsibilidade de abastecimento. Nesse contexto, a eventual fragmentação da execução contratual por meio de reserva de cotas tende a ampliar a complexidade da gestão, aumentar riscos de descontinuidade no fornecimento, dificultar a padronização dos produtos e elevar a exposição a inconsistências sanitárias e operacionais, circunstâncias que podem comprometer a eficiência da contratação e a adequada prestação dos serviços públicos envolvidos.

11.4. Dentre esses lotes, alguns poderão ser destinados exclusivamente à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, assegurando a efetiva implementação da política pública de incentivo prevista na Lei Complementar nº 123/2006. Os demais lotes, cujo valor estimado ultrapassar R\$ 80.000,00, serão destinados à ampla concorrência.

11.5. Ressalta-se que tal modelagem não impede, em hipótese alguma, a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte nos lotes de ampla concorrência. Ao contrário, tais empresas poderão participar em igualdade de condições com os demais licitantes, usufruindo integralmente dos benefícios legais previstos na Lei Complementar nº 123/2006, como o direito de preferência em caso de empate ficto, a regularização fiscal tardia quando aplicável e demais prerrogativas legais.

11.6. A não aplicação da reserva de cota de até 25% nos lotes de maior valor decorre de razões estritamente técnicas, operacionais e de eficiência administrativa.

11.7. A instituição de cotas dentro dos mesmos lotes implicaria a divisão de um conjunto único de itens entre fornecedores distintos, possibilitando que diferentes empresas executassem parcialmente o mesmo lote. Tal medida aumentaria significativamente a complexidade da gestão contratual, exigindo controle simultâneo de múltiplos fornecedores para itens correlatos, com impactos diretos na logística de recebimento, conferência, armazenamento, distribuição e fiscalização contratual.

11.8. Além disso, a fragmentação do fornecimento comprometeria a padronização dos gêneros alimentícios adquiridos. Ainda que o edital estabeleça especificações mínimas de qualidade, diferentes fornecedores podem fornecer marcas distintas para o mesmo item, o que pode gerar variações relevantes de características como composição, rendimento, embalagem, textura, sabor, conservação e aceitação, especialmente em itens destinados à alimentação escolar.

11.9. Essa ausência de uniformidade pode impactar diretamente o planejamento alimentar, a organização dos estoques, a previsibilidade do consumo, a padronização dos preparos e a qualidade

final das refeições fornecidas pela administração, sobretudo em relação a produtos perecíveis e de consumo contínuo.

11.10. Sob o ponto de vista operacional e econômico, a divisão dos lotes em cotas implicaria aumento do número de entregas, maior dispersão logística, ampliação das conferências, multiplicidade de cronogramas de fornecimento e maior risco de entregas incompletas ou descoordenadas. Além disso, a existência de múltiplos fornecedores para itens similares pode gerar assimetrias de preços dentro do mesmo lote, dificultando a gestão, a comparação de desempenho e a manutenção da economicidade contratual.

11.11. Destaca-se que o critério de julgamento por lote foi adotado justamente para garantir ganhos de escala, eficiência logística, simplificação da gestão contratual e redução de custos administrativos. A fragmentação adicional por meio da reserva de cotas comprometeria esses objetivos, esvaziando parte da vantagem técnica e econômica que fundamentou a modelagem da contratação.

11.12. Dessa forma, a não aplicação da reserva de cotas não implica afastamento da política de incentivo às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, uma vez que estas permanecem contempladas com lotes exclusivos e com plena possibilidade de participação nos demais lotes, usufruindo integralmente dos benefícios previstos na legislação vigente.

11.13. Assim, considerando as peculiaridades do objeto, a natureza dos gêneros alimentícios, a necessidade de padronização, a logística de abastecimento, a eficiência da gestão contratual, a economicidade e o interesse público, conclui-se que a não aplicação da reserva de cota de até 25% nos lotes de valor superior a R\$ 80.000,00 constitui medida excepcional, devidamente motivada e compatível com o art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006, preservando o equilíbrio entre o incentivo às ME/EPP e a busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Patis – MG, 06 de abril de 2026.

Jéssica Noyrena Borges Batista
Secretária Municipal de Desenvolvimento
Social

Sandro Alex Pereira dos Santos
Secretário Municipal de Saúde

Alessandro Pereira da Silva
Secretário Municipal de Administração

Deibson de Jesus Lima da Silva
Secretário Municipal de Transportes

Maria Ilma Rodrigues Cordeiro
Secretária Municipal de Educação