



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

A escolha dos itens solicitados para licitação da merenda, contribuirá para oferta de uma alimentação saudável e adequada para os alunos. Respeitando a cultura e as tradições locais, formando hábitos alimentares saudáveis. A aquisição desses gêneros alimentícios contribuirá também para ofertarmos as crianças um cardápio de acordo com a LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009, a NOTA TÉCNICA 06 DE 08 DE MAIO DE 2020 e NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE que estabelece parâmetros para oferta da alimentação escolar. Como rege a Lei nº. 14.133/21, contratos referentes ao fornecimento de gêneros alimentícios para preparação da merenda escolar não têm natureza continuada, sendo imprescindível a realização de procedimento licitatório.

A presente contratação se justifica pela necessidade em adquirir alimentos para um bom emprego na alimentação benéfica e adequada compreendendo o uso de alimentos variados, seguros e que respeitem o hábito alimentar saudável, se faz de grande importância, uma vez que é necessário que se mantenha uma estrutura mínima para o preparo de alimentos básicos, contribuindo assim para o crescimento e desenvolvimento dos alunos através da merenda nas Escolas Municipais.

II – UNIDADE REQUISITANTE:

Setor Requirante (Unidade Setor Departamento):	Responsável
Secretaria Municipal de Educação	Mathuza Evellyn da Silva Sá

III – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

Em sujeição às normas técnicas, os itens devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos itens que serão entregues.

3.2. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

3.3. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

3.4. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação, todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, gramatura, fabricante, prazo de validade e procedência, vinculam a Contratada.

3.5. Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes; os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária; Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento; Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

IV – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

4.1. Não identificamos alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição da Merenda Escolar. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS
Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

V – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

5.1. Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão, no formato eletrônico, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços – (SRP) para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do município de Divinópolis, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Nutricionista do município.

5.2. O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência.

5.3. No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da:

- (1) possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos.
- (2) necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros perecíveis.

VI –ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

6.1. Conforme levantamento da área técnica, a demanda da UNIDADE REQUISITANTE tem a seguinte característica:

- (1). Os preços estimados foram encontrados através de consulta em dados de pesquisa e mídia especializada através de cotações realizadas no Banco de Preços.
- (2). O fornecimento poderá ser realizado de forma parcelada, de acordo com a necessidade e priorização das escolas municipais de Divinópolis-MG.
- (3). Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses.

Estimativa da quantidade da solução a ser contratada:

	Descrição	UND	Quantidade
--	-----------	-----	------------



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

001	ABACATE de boa qualidade, graúdo, com integridade física e livres de parasitas, intacta e sem lesões - de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes).	KG	200
002	ABACAXI com integridade física e livres de parasitas, intacta e sem lesões - de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes). Sem partes escuras ou furadas, graúdo, 1ª qualidade	UND	300
003	ABOBRINHA VERDE , tipo de pescoço, de boa qualidade, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante e aspecto fresco. Livre de partes apodrecidas.	KG	60
004	AÇUCAR CRISTAL 5 KG - Cor clara, sem umidade e sujidade. Fornecimento em embalagem plástica contendo 5 quilos. Validade 1 ano impresso na embalagem. Marcas de referência: CAETÉ, ALVINHO, "ou de melhor qualidade".	PCT	300
005	ALHO - Produto de boa qualidade, os dentes devem estar bem definidos e unidos, limpos, firmes e sem machucados. Com tamanho de médio a grande.	KG	180
006	ARROZ 5 KG - Branco polido, tipo 1, classe longo e fino, ausência de sujidades, parasitos, amassados e sinais de apodrecimentos, fornecimento em embalagem em saco de polietileno resistente e transparente de 5 Kg, com Registro no Ministério da Agricultura. Marcas de referência: CARRIJO, SEPÉ, FLOR DA PRAIA ou de melhor qualidade. Validade não inferior a 6 meses contados a partir da data de entrega.	PCT	1000
007	AZEITE DE OLIVA Extra virgem, com acidez máxima de 0,5%: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA	UND	100



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

	01/2012 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,5 %. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: Frasco de Vidro ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml. Validade mínima na entrega de 6 meses. Marcas de referencia: GALO, ANDORINHA, "ou de melhor qualidade".		
008	BANANA PRATA. Em perfeito estado de maturação, com tamanho médio, coloração uniforme, de 1ª qualidade.	KG	1.000
009	BATATA INGLESA, de boa qualidade, graúda, com integridade física e livres de parasitas, intacta e sem lesões - de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniforme. Devendo ser graúda.	KG	1500
010	BETERRABA, tamanho médio, firme, isenta de sujidades e corpos estranhos aderidos a casca, de coloração vermelho vivo, com pele lisa. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	KG	100
011	BISCOITO DE SAL - Tipo "Cream Craker", farinha de trigo, sal, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e acidulante ácido láctico, glúten. Embalagem dupla proteção, pacote de 370 g, de boa qualidade. Marcas de referencia: AYMORÉ, MARILAN "ou de melhor qualidade". Validade mínima de 6 meses impresa no rótulo.	PCT	600



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

012	BISCOITO DOCE ROSQUINHA - Biscoito Doce, tipo "Rosquinha de Coco ou Chocolate ou Leite", farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, soro de leite, lecitina de soja. Sem recheio com embalagem primária em polietileno de 400g, de boa qualidade. Marcas de referencia: AYMORÉ, MARILAN "ou de melhor qualidade". Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto.	PCT	200
013	BISCOITO POLVILHO , sabor natural, crocante, isento de glúten. Embalagem: saco plástico transparente, resistente, atóxico. Deverá conter as seguintes informações: identificação, procedência e a marca, informação nutricional, ingredientes, peso, data de fabricação, data de validade e lote. 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Embalagem de 300 gramas.	PCT	200
014	BISCOITO TIPO MAISENA , Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 370 gramas. Marcas de referencia: AYMORÉ, MARILAN "ou de melhor qualidade". Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega do produto	Pct	600
015	BRÓCOLIS produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro, com flores fechadas (não amarelas), de colheita recente. molho de aproximadamente 15 feixes ou galhos de brócolis	MOLHO/ CABEÇA	250



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

016	CACAU EM PÓ alcalinizado 100%. Sem adição de açúcar. Embalagem contendo 500g, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	100
017	CAFÉ EM PÓ MOIDO 500G - Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, com torrefação média. Embalado à vácuo em pacotes de 500 g. Predominantemente café tipo arábica, ausência de grãos pretos-verdes ou fermentados. Produto com validade mínima de 12 meses no ato da entrega. Com Selo de Pureza ABIC, ou laudos que atestam a qualidade do café emitidos por laboratórios credenciados pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (REBLAS/ANVISA). O café deve ter características físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e organolépticas de acordo com a Legislação Vigente. Qualidade similar ou superior à Três Corações e Melitta.	PCT	1000
018	CANELA EM Pó , apresentando em pó fino homogêneo; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Pote de 30g. Demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigente.(ANVISA, SIF e outras).	UN	20
019	CANJICA BRANCA - Produto de boa qualidade, branca. Pacote de 500g, embalagem primária saco polietileno atóxico e resistente. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto. Marcas de referencia: ANCHIETA, PACHÁ, "ou de melhor qualidade.	PCT 500G	50



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

020	CANJIQUELHA - Embalagem plástica de 1kg. Produto de boa qualidade, cor amarela, embalagem primária saco polietileno atóxico e resistente. Marcas de referência: PACHÁ, PEREIRA, "ou de melhor qualidade". Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto.	KG	200
021	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO, MÚSCULO OU COXÃO MOLE) – 1ª. Carne de 1ª categoria – no corte músculo, coxão mole ou patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Sendo que os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca;	KG	500



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

	Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (músculo, coxão mole ou patinho); · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.		
022	CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA – 1ª. Carne de 1ª categoria – no corte patinho, acém ou outros de primeira qualidade. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres:		



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

	CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho)(acém); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.		
023	CARNE DE FRANGO – COXINHA DA ASA- Corte: coxinha da asa. sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem e peso: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; identificação do fabricante; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; carimbo/número do SIF; número do lote (caso utilizado)	KG	120



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

024	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO - Corte: peito. Filé de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem e peso: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; identificação do fabricante; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; carimbo/número do SIF; número do lote (caso utilizado)	KG	1.600



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

025	CARNE DE FRANGO, CORTE COXAS E SOBRECOXAS- Corte: coxas e sobrecoxas. Coxas e sobrecoxas de frango com osso, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem e peso: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Embalagem secundária: a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; identificação do fabricante; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento máximo; carimbo/número do SIF; número do lote (caso utilizado)	KG	800	
-----	---	----	-----	--



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÉSIA

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

026	CARNE SUÍNA LOMBO IN NATURA, CONGELADA, EM CUBOS - Carne suína lombo fracionada em cubos de proximadamente 3 cm, com no máximo 5 a 10 % de gordura. Proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 5 a 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie (rosado), sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: LOMBO SUÍNO EM CUBOS; · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.	KG	400	
-----	---	----	-----	--



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

027	CARNE SUÍNA PERNIL IN NATURA, CONGELADA, EM CUBOS - Carne suína pernil fracionada em cubos de proximadamente 3 cm, com no máximo 5 a 10 % de gordura. Proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 5 a 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie (rosado), sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: PERNIL SUÍNO EM CUBOS; · Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; · temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.	KG	400	
-----	---	----	-----	--



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÉZIA

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

028	CEBOLA DE CABEÇA amarela - especial, de primeira, in natura, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes,devendo ser bem desenvolvida.	KG	300
029	CENOURA de 1ª qualidade- Tamanho médio, coloração laranja, fresca, sem amassados e apodrecimentos. Grau de amadurecimento apropriado para consumo e adequado a manipulação e transporte; isentade sujidades.	KG	300
030	COCO RALADO DESIDRATADO - Embalagem de 100 g.- sem açúcar. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso	PCT	50
031	COLORAU Pacote com 500g, com identificação do produto, marca do fabricante,prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução vigente. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	50
032	COUVE-FLOR produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, branca, com flores fechadas (não amarelas), de colheita recente. molho de aproximadamente 15 feixes ou galhos de couve-fror	MOLHO/ CABEÇA	150
033	CRAVO DA INDIA , produto natural, embaladoem saco de polietileno atóxico, transparente e resistente, 12gr. Data de fabricação e validade.	UN	20
034	EXTRATO DE TOMATE 140G - Concentrado, composição: sal e tomate. Acondicionado em lata de 140 gramas, não enferrujada ou amassada, livre de sujidades ou fermentação. Marcas de referencia: ELEFANTE,	LATA	500



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

	CEPERA, JUREMA, "ou de melhor qualidade". Validade não inferior a 12 meses contados a partir da data da data de entrega.		
035	EXTRATO DE TOMATE 300g - Concentrado, composição: sal e tomate. Acondicionado em lata de 340 gramas, não enferrujada ou amassada, livre de sujidades ou fermentação. Marcas de referencia: ELEFANTE, CEPERA, JUREMA, "ou de melhor qualidade". Validade não inferior a 12 meses contados a partir da data da data de entrega.	LATA	700
036	FARINHA DE MANDIOCA de 1kg - Seca, torrada, fina, tipo 1, em sacos de polietileno atóxicos, resistentes e limpos, de 1kg cada. Registro no Ministério da Saúde ou Agricultura. Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto. Livre de parasitas e fragmentos estranhos. Marcas de referencia: SINHÁ, ANCHIETA, "ou de melhor qualidade".	KG	100
037	FARINHA DE MILHO AMARELA com flocos íntegros: Obitido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado; não poderá estar rançoso ou úmido. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de até 01 kg, A rotulagem deve conter: marca, endereço e data de fabricação e validade. Validade de 06 meses após data de fabricação. Marcas de referencia: SINHÁ, YOKI, "ou de melhor qualidade".	KG	60
038	FARINHA DE ROSCA fina. pacote plástico, transparente e resistente, limpo e livre de contaminantes físicos e parasitas, contendo 500g cada. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega do produto. Marcas de referencia: SINHÁ, YOKI, "ou de melhor qualidade".	PCT	50



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

039	FARINHA DE TRIGO - Farinha de trigo especial, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, pacote plástico, transparente e resistente, limpo e livre de contaminantes físicos e parasitas, contendo 1kg cada. Validade mínima de 6 meses a contar da datada entrega do produto. Marcas de referencia: DONA BENTA, BOA SORTE, "ou de melhor qualidade".	KG	200
040	FEIJAO PRETO , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, embalados em pacotes de plásticos de 1 kg, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com registro no Ministério da Agricultura. Marcas de referencia: PEREIRA, CAMPO BOM "ou de melhor qualidade".	KG	200
041	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 , novo - constituído de grãos inteiros e sadios, embalados em pacotes de plásticos de 1 kg, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, com registro no ministério da agricultura. marcas de referencia: pereira, campo bom ou de melhor qualidade.	KG	500
042	FERMENTO EM PÓ 250G - Químico contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monossódico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Em embalagem de 250g. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. Marcas de referencia: ROYAL, DR OTCKER, "ou de melhor qualidade".	UN	30
043	FUBÁ de 1kg - Enriquecido com ferro e ácido fólico em embalagem de polietileno atóxico e resistente, com peso de 1kg cada, livre de ranço, fermentação e/ou umidade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Marcas de referencia: SINHÁ, ANCHIETA, "ou de melhor qualidade".	KG	300



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

044	INHAME Tamanho pequeno a médio, tenra, casca íntegra sem amassados e estragados. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	KG	200
045	IOGURTE DIVERSOS SABORES. Embalagem Original, garrafa plástica 180ML. - Integral com polpa natural sabor de fruta – embalados em garrafas de 180ML, de polietileno de alta densidade (PEAD - plástico duro), de 1ª qualidade. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura de conservação de 1 a 4°C, constando prazo de validade de 30 dias, ou conforme recomendação do fabricante. Ser transportada em carros refrigerados e/ou em condições higiênico- sanitárias apropriadas e adequadas (caixa de isopor). Marcas de referencia: ITAMBÉ, DANONE, "ou de melhor qualidade.	UN	8.000,0000
046	IOGURTE NATURAL , pote com 170g integral, contendo em sua composição apenas leite e fermento vivo. Sem conservantes e outros aditivos, sem adição de açúcares e de sódio. Com rótulo, identificação, data de fabricação e validade de pelo menos 30 dias após a entrega. Marcas de referencia: ITAMBÉ, DANONE, MOLICO "ou de melhor qualidade.	UN	200
047	IOGURTE SEM LACTOSE. Características Técnicas: Iogurte sem lactose. Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído, preparado de fruta, fermentos lácteos e enzima lactase. Não poderá conter edulcorantes, lactose e nem corantes artificiais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem. Embalagens de 200 ml. Constando prazo de validade de 30 dias, ou conforme recomendação do fabricante. Ser transportada em carros refrigerados e/ou em condições higiênico- sanitárias	UN	60



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÉZIA

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

	apropriadas e adequadas (caixa de isopor). Marcas de referencia: ITAMBÉ, DANONE, MOLICO "ou de melhor qualidade.		
048	LARANJA PERA - Tipo pera. Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura, de aspecto fresco e firme.	KG	1.500
049	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, com teor de matéria gorda mínimo de 26%, enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizada com 400g. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. Validade mínima na data de entrega de 6 meses.	PCT	200
050	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, com teor de matéria gorda mínimo de 26%, enriquecido com vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizada com 400g. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. Validade mínima na data de entrega de 6 meses.	PCT	200
051	LEITE EM PÓ INTEGRAL, ZERO LACTOSE - Leite em pó integral, sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 400g. (Referência: Similar a Leite Ninho sem Lactose). Validade mínima na data de entrega de 6 meses.	PCT	50



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÉZIA

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

052	LEITE INTEGRAL CX DE 1 LITRO - Leite UHT ou longa vida, integral. O leite deve atender as características sensoriais exigidas pelo regulamento técnico de identidade e qualidade de produtos lácteos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos e as seguintes características físico-químicas para o leite integral: no mínimo 2,9 a 6% gordura. Embalagem cartonada, específica para o produto longa vida, que acondicione um (01) litro de leite. Validade mínima de 180 dias.	UND	8.000,
053	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE longa vida de 1 litro - Leite UHT ou longa vida, para dietas com restrições de lactose. O leite deve atender as características sensoriais exigidas pelo regulamento técnico de identidade e qualidade de produtos lácteos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento: aspecto líquido, cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos e as seguintes características físico-químicas para o leite integral: no mínimo 2,9 a 6% gordura. Embalagem cartonada, específica para o produto longa vida, que acondicione um (01) litro de leite. Validade mínima de 180 dias.	UND	200
054	LINGUIÇA SUÍNA de 1kg - De Pernil. Temperada, confeccionada com carnes provenientes de animais abatidos sob a inspeção da sanitária. Acondicionada em sacos plásticos de polietileno com 1kg cada. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a -12°C, ou seja, congelado, ou conforme recomendação do fabricante. Ser transportada em carros refrigerados e/ou em condições higiênico-sanitárias apropriadas e adequadas (caixa de isopor).	KG	300



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

055	MAÇA tamanho médio - Nacional in natura, primeira qualidade, tamanho médio (90g), grau médio de amadurecimento. Firme e intacta, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes).	KG	1.500
056	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS - Tipo “Espaguete”, composição: farinha de trigo, ovos e glúten, selo da ABIMA, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 500g. Prazo mínimo de validade 12 meses contar da data de entrega do produto. Marcas de referencia: SANTA AMÁLIA, VILMA, "ou de melhor qualidade".	PCT	1.000
057	MACARRÃO PADRE NOSSO COM OVOS - Tipo “Goelinha”, composição: farinha de trigo, ovos e gluten, selo da ABIMA, em embalagens de polietileno de 500g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Marcas de referencia: SANTA AMÁLIA, VILMA, "ou de melhor qualidade".	PCT	600
058	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS - Tipo “parafuso”, composição: farinha de trigo, ovos e gluten, selo da ABIMA, em embalagens de polietileno de 500g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar da data de entrega do produto. Marcas de referencia: SANTA AMÁLIA, VILMA, "ou de melhor qualidade".	PCT	1.000
059	MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ sem ovos, sem glúten pacote com 500 gramas. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar da data de entrega do produto.	PCT	100



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÉSIA

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinésia - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

060	MAMÃO - Tipo formoso, Fruta de boa qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme. Fruta bem desenvolvida e madura, de aspecto fresco e firme.	KG	1.000
061	MANGA fresca, 1ª qualidade, integra, tamanho medio, grau de maturacao adequado.	KG	500
062	MANTEIGA SEM SAL – Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 500g	UN	300
063	MARACUJA , 1ª qualidade, fruto de tamanho medio, características integras, fresco, limpo, coloracao uniforme, isento de sujidades.	KG	80
064	MARGARINA VEGETAL 500G - Constituída de no mínimo 70% de lipídeos, com sal, pote plástico, resistente contendo 500g cada. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação “livre de gordura trans”. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega do produto. Marcas de referencia: QUALY, DELÍCIA, "ou de melhor qualidade".	POTE	300
065	MELANCIA tamanho médio a grande, casca firme, lisa e brilhante. Sem amassados e partes apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo.	KG	1.500



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

066	MELÃO - tamanho médio a grande, casca firme, lisa e brilhante. Sem amassados e partes apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo	KG	500
067	MILHO DE PIPOCA tipo 1 em embalagens de polietileno de 500g cada. Livre de pragas e sujidades. Nas marcas: ANCHIETA, PACHÁ, "ou de melhor qualidade	PCT	100
068	MILHO VERDE EM CONSERVA - milho verde em conserva, a base de: milho/água/sal. sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 280g (peso líquido), e 170g (peso drenado) com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. isento de material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Marcas de referência: QUERO, PREDILECTA, "ou de melhor qualidade".	UN	300
069	MORANGO de boa qualidade fresco, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, não serão permitido danos que lhe alterem a conformação e aparência, nem partes podres ou amolicidas, isento de: sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho médios. Bandeija com aproximadamente 250g	UN	500
070	ÓLEO DE SOJA refinado 900ml - De boa qualidade. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Marcas de referência: CORCOVADO, ABC, "ou de melhor qualidade".	UN	800



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

071	ORÉGANO - Contendo 50 gramas, com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UN	100
072	OVO DE GALINHA - Ovos de galinha vermelhos ou brancos, tamanho grande, frescos, selecionados, em embalagem tipo bandeja com 2,5 dúzias de papelão atóxico, resistente. Produto isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades. Casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	DÚZIA	250
073	PÃO DE QUEIJO - unidades pequenas - de aproximadamente 20g, assados ao ponto. Embalagem plástica ou de papel. Produtos de fabricação própria deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico	CENTO	150
074	PÃO TIPO FRANCÊS 50 g - Peso mínimo de 50g, formato e sabor característico, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal e outras substâncias alimentícias, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, parasitas e perfeito estado de conservação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes. O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega.	KG	2.800
075	PÃO TIPO HOT DOG com 10 Unidades - Pão Doce(50 g), obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal,, estabilizantes e outras substâncias alimentícias, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, parasitas e perfeito estado de conservação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com 10 unidades. O	PCT	300



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÉZIA

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

	pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega.		
076	PEPINO - produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, tamanho médio, com cor e conformação uniformes. a polpa deve ser intacta, e o vegetal deve estar firme e com aspecto fresco.	KG	50
077	PÊRA - aspecto globoso, frutos firmes maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria. Entregue em recipientes específicos para o transporte, tipo caixas vazadas.	KG	500
078	PIMENTÃO VERDE - De boa qualidade e de aspecto fresco, sem defeito ou sinais de deterioração.	KG	100
079	POLPA DE FRUTA CONGELADA - SABORES GOIABA, MANGA, ACEROLA, MORANGO, ABACAXI, CAJU E MARACUJÁ. - Polpa de fruta proveniente de frutas em adequado grau de maturação, descascadas, sem caroço, despulpadas, batidas e congeladas, 100% fruta, em pacotes de 1Kg, produto não fermentado, não alcoólico, isento de glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Embalagem intacta, constando a identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, validade com no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações, oriundos do manuseio e/ou transporte.	KG	100
080	POLVILHO AZEDO - polvilho azedo com 100% amido de mandioca pct 1kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05	PCT	50



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

	(cinco) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Marcas de referencia:yoki; amafil, ki sabor "ou de melhor qualidade".		
081	POLVILHO DOCE - polvilho azedo com 100% amido de mandioca pct 1kg. 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. Embalagem de 1kg. Marcas de referencia:yoki; amafil, ki sabor "ou de melhor qualidade".	PCT	50
082	QUEIJO PARMESÃO RALADO - Produto obtido a partir de queijo tipo parmesão, curado e maturado, devidamente ralado. Deve apresentar cor amarelo-palha a dourada, uniforme, sabor e odor típicos, fortes e ligeiramente picantes, isento de ranço, fermentação anormal, sujidades ou corpos estranhos. Textura granulada fina, seca, sem grumos endurecidos. Acondicionado em embalagens íntegras, hermeticamente fechadas, com rotulagem conforme legislação vigente, informando lote, validade, composição e registro no órgão competente. Embalagem de 50g. Validade mínima de 6 meses na entrega. Marcas de referencia: Vigor /Président "ou de melhor qualidade".	PCT	50
083	REPOLHO VERDE - de boa qualidade, limpo novo, sem traços de descoloração. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos.	KG	100
084	REQUEIJAO CREMOSO : copo 200 g, ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura	UN	300



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÉZIA

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

	abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega		
085	ROSQUINHA CASEIRA DE NATA - pct com 300 a 400 g rosca trançada caseira, pesando em torno de 40gr cada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, margarina, óleo, ovos, leite e outros ingredientes necessários para o preparo. Deverá ser entregue de acordo com as datas agendadas pelas nutricionistas. Apresentar o alvará sanitário e o alvará de funcionamento da empresa fabricante do produto.	PCT	100
086	SAL refinado iodado - Em sacos de polietileno contendo 1 kg cada. Prazo mínimo de validade 12 meses a contar da data da entrega do produto. Marcas de referencia: GLOBO, CISNE, "ou de melhor qualidade".	KG	250
087	SUCO DE CAJU INTEGRAL - Preparado líquido de frutas com 30% de polpa da fruta; concentração para 6 a 8 partes de água, adoçado ou não, pasteurizado e homogeneizado. Nas marcas: BELA ISCHIA, SERIGY, PARMALAT, "ou de melhor qualidade".	LT	100
088	SUCO DE GOIABA INTEGRAL - Preparado líquido de frutas com 30% de polpa da fruta; concentração para 4 a 5 partes de água, adoçado ou não, pasteurizado e homogeneizado. Nas marcas: BELA ISCHIA, SERIGY, "ou de melhor qualidade".	LT	100
089	SUCO DE MANGA INTEGRAL - Preparado líquido de frutas com 30% de polpa da fruta; concentração para 5 a 6 partes de água, adoçado ou não, pasteurizado e homogeneizado. Marcas de referencia: BELA ISCHIA, SERIGY, "ou de melhor qualidade".	LT	100



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

090	SUCO DE UVA INTEGRAL - Preparado líquido de frutas com 30% de polpa da fruta; concentração para 3 a 4 partes de água, adoçado ou não, pasteurizado e homogeneizado. BELA ISCHIA, SERIGY, PARMALAT, "ou de melhor qualidade".	LT	100
091	TANGERINA - de 1º qualidade; tamanho médio; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação.	KG	1.500
092	TEMPERO ALHO E SAL 1kg - Ingredientes: alho e sal. Sem adição de pimenta. Prazo mínimo de validade 12 meses a contar da data da entrega do produto. Acondicionada em embalagens de 1kg.	KG	100
093	TOMATE - Produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, porém firmes. Graúdos, com cor e conformação uniformes. A polpa deve estar intacta e o alimento deve apresentar aspecto de fresco.	KG	700
094	TRIGO PARA QUIBE - É um produto 100% natural, obtido do cozimento do grão do trigo com posterior secagem e moagem com granulometria compreendida entre 500 e 1660 micras. Trigo in natura. Em cada embalagem deverá conter as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido. Embalagem contendo 500 g. Validade de pelo menos 4 meses da data de entrega.	PCT	50
095	UVA - uva apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em recipientes específicos para o transporte, tipo caixas vazadas.	KG	200



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÉSIA

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinésia - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

096	VAGEM colhidas manualmente, no ponto, ainda imaturas, tenras, com sementes incipientes, ou seja, antes da formação de fibras e sementes salientes. As vagens frescas devem ser acondicionadas em embalagens apropriadas.	KG	60
097	VINAGRE - Fermentado acético de álcool e vinho branco em garrafas de plástico transparente, resistente, de 750ml cada. Prazo mínimo de validade 12 meses a contar da data da entrega do produto. Marcas de referencia: TOSCANO, BELMONT, "ou de melhor qualidade".	FR	50

VII –ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

7.1 O valor estimado preliminar da contratação é de **R\$ 791.935,20(setecentos e noventa e um mil, novecentos e trinta e cinco reais e vinte centavos)**, conforme pesquisa acostada ao presente em contratações anteriores.

VIII –JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

8.1. Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

8.2.A entrega deverá ser parcelada, conforme demanda e capacidade de armazenamento da instituição.

Justificativa: capacidade de armazenamento.

IX –CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

9.1. Não foram encontradas nos registros existentes outras contratações vigentes do mesmo objeto no âmbito do MUNICÍPIO DE DIVINÓPOLIS -MG.

X- ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

10.1. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Divinópolis – 2025, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para o ano de 2026.

XI-BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO:

11.1A aquisição desses gêneros alimentícios contribuirá também para ofertarmos as crianças um cardápio de acordo com a LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009, a NOTA TÉCNICA 06 DE 08 DE MAIO DE 2020 e NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE que estabelece parâmetros para oferta da alimentação escolar. Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.
2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional.
3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

XII-PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

12.1. Não haverá providências ou adequações previamente necessárias para a aquisição do objeto.

XIV-POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

13.1. A fornecedora deverá pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental, em especial aos artigos 4º, 5º e 6º da Instrução Normativa N.º 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e a Resolução 307, de 05 de julho de 2002, do CONAMA.

13.2. As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela Contratada:

A). Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxico-poluente. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água.

B). Os materiais empregados pela Contratada deverão atender à melhor relação entre custos e benefícios, considerando-se os impactos ambientais, positivos e negativos, associados ao produto.

C). A qualquer tempo a Contratante poderá solicitar à Contratada a apresentação de relação com as marcas e fabricantes dos produtos e materiais utilizados, podendo vir a solicitar a substituição de quaisquer itens por outros, com a mesma finalidade, considerados mais adequados do ponto de vista dos impactos ambientais.

XV -DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:



ESTADO DE MINAS GERAIS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS

Rua Padre Jacinto nº 16 - Centro - Divinópolis - MG - CEP 36.546-000
CNPJ 18.128.280/0001-83.

14.1 Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação, tendo em vista na capacidade de a solução apresentada alcançar, da melhor forma possível, os interesses público e institucional.

XVI – RESPONSÁVEIS:

Nome | Matrícula: Mathuza Evellyn da Silva Sá/5622

Nome | Matrícula: Wiliane Dias Caneschi/ 6385

Divinópolis, 18 de setembro de 2026.

Wiliane Dias Caneschi
Coordenadora de esporte

AUTORIZAÇÃO