



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

| DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA | | |
|--|---|--|
| Secretaria | Secretaria Municipal de Educação, Turismo, Cultura, Esporte e Juventude | |
| Departamento | Setor da Educação | |
| Solicitante | Èrika Maria da Silva Ananias | Cargo: Secretária Municipal de Educação, Turismo, Cultura, Esporte e Juventude |
| INFORMAÇÕES GERAIS | | |
| Data prevista para conclusão do processo: | julho de 2026. | |
| Descrição Sucinta do Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino, mediante realização de Pregão Eletrônico, em atendimento às demandas da Secretaria Municipal de Educação, Turismo, Cultura, Esporte e Juventude. | | |
| <input type="checkbox"/> Serviço não continuado <input checked="" type="checkbox"/> Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra <input type="checkbox"/> Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra <input type="checkbox"/> Material de consumo <input type="checkbox"/> Material permanente / equipamento | | |
| Grau de prioridade da compra ou da contratação | <input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta | |
| Forma de Contratação sugerida | <input type="checkbox"/> Pregão <input checked="" type="checkbox"/> Dispensa <input type="checkbox"/> Inexigibilidade <input type="checkbox"/> Adesão à Ata de Registro de Preços <input type="checkbox"/> Registro de preço | |
| JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO | | |
| Justificativa da Necessidade da Contratação | <p>Esse Registro de Preços se faz necessário para aquisições parceladas de gêneros alimentícios ao longo do ano de 2026/2027 para as escolas da Rede Municipal de Ensino de Piranguinho. Ressalto a importância da referida aquisição para suprir as demandas em nosso Município, pois os produtos em questão são imprescindíveis para a composição do cardápio escolar, objetivando um correto aporte energético, vitamínico para a merenda escolar no período da educação básica regular e tempo integral. Destaco que essa aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros que contribuem para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos atendidos nas Unidades de Ensino do Município, garantindo melhoria do rendimento escolar, segurança alimentar e nutricional.</p> <p>Ao que diz respeito à localização geográfica, é indispensável para execução satisfatória do contrato que a empresa deverá ter estabelecimento com sede em um raio de 200 (duzentos) km do município de Piranguinho. Observando o princípio da eficiência e da economicidade, haja vista a necessidade por motivos de logística e custo. Justifica-se também a delimitação da distância uma vez que as realizações a aquisição acontecem parcialmente, semanalmente, quinzenalmente. Pois se trata de atendimento da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal, lembrando que vários itens da composição do cardápio escolar são perecíveis e necessitam de entregar o produto congelado para que não haja danos ao erário público e ao fornecedor. Cabe ressaltar que na ocorrência de problemas, é essencial para eficácia do fornecimento que a empresa não seja localizada em longa distância, para que possa ser feito reparo sem que haja prejuízo ao evento e ao erário público. É</p> | |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | |
|--|--------------------------------|--|
| | | incoerente a Administração contratar uma empresa que seja de longa distância. |
| Indicação de vinculação ou dependência com o objeto de outro documento de formalização de demanda. | | Não se aplica. |
| Créditos Orçamentários | Valor estimado da contratação: | R\$ 786.781,64 (Setecentos e oitenta e seis mil e setecentos e oitenta e um reais e sessenta e quatro centavos). |
| | Valor estimado custeio: | R\$ 786.781,64 (Setecentos e oitenta e seis mil e setecentos e oitenta e um reais e sessenta e quatro centavos). |
| | Valor estimado investimento: | R\$ 786.781,64 (Setecentos e oitenta e seis mil e setecentos e oitenta e um reais e sessenta e quatro centavos). |
| | Dotação/Fonte: | FICHA: FONTE: |

MATERIAIS/SERVIÇOS

| ITEM | DESCRIÇÃO | QUANTIDADE | UNIDADE |
|------|---|------------|---------|
| 1 | ABACATE, NÃO APRESENTAR DEFEITOS INTERNOS E EXTERNOS COMO AMASSADO, PODRIDÃO, RACHADURA, MANCHA MARROM, MARCA DE DANOS POR PRAGAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO OU TRANSPORTE. | 50 | Quilo |
| 2 | ABACAXI, NÃO APRESENTAR DEFEITOS INTERNOS EXTERNOS COMO AMASSADO, BROCA, COROA FASCINADA, IMATURO, INJÚRIA POR FRIO, MANCHA CHOCOLATE, PASSADO, PODRIDÃO QUEIMADO DO SOL. | 400 | Quilo |
| 3 | ABÓBORA TIPO CABOTIÁ, NÃO APRESENTAR DEFEITOS INTERNOS EXTERNOS COMO AMASSADO, PODRIDÃO, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO OU TRANSPORTE. | 30 | Quilo |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|---|--|------|---------|
| 4 | ABOBRINHA TIPO ITALIANA – TAMANHO COLORAÇÃO UNIFORME E COM BRILHO, FIRME E COMPACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. | 120 | Quilo |
| 5 | ACHOCOLATADO EM PÓ, açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (cálcio e ferro), soro de leite em pó, vitaminas (A, C, D, B2, B6, B12, niacina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante Contendo no mínimo 400 gramas. | 150 | Unidade |
| 6 | ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR, ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR.ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200 GRAMAS. | 30 | Unidade |
| 7 | ADOÇANTE, STEVIA OU SUCRALOSE. LIVRE DE ASPARTAME CONTENDO 100 ML. | 15 | Unidade |
| 8 | ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COPO 200ML. | 200 | Unidade |
| 9 | ÁGUA MINERAL SEM GÁS, EMBALAGEM PET | 2500 | Unidade |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|--|------|---------|
| 10 | ALFACE LISA, IN NATURA, APRESENTANDO FOLHAS FIRMES E MACIAS, ADEQUADAS AO TRANSPORTE E CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | 50 | Unidade |
| 11 | ALHO, BRANCO OU ROXO, SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRIÇO. | 250 | Quilo |
| 12 | AMIDO DE MILHO. O PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DE MILHO FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE 1 KG | 50 | Unidade |
| 13 | ARROZ INTEGRAL, TIPO I DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS INTEIROS, ISENTOS DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 QUILO. | 20 | Unidade |
| 14 | ARROZ TIPO 1, BENEFICIADO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO DE PROCEDÊNCIA, NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE. ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. PACOTE 5 QUILOS PRAZO DE VALIDADE DE 12 MESES. | 1500 | Pacotes |
| 15 | AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 30 | Unidade |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|--|-----|---------|
| 16 | AZEITE DE OLIVA- EXTRA VIRGEM, 500ml | 50 | Unidade |
| 17 | AZEITONA VERDE, SEM CAROÇO, EM CONSERVA, EMBALAGEM DE VIDRO, TRANSPARENTE, INCOLOR, ROTULADA, SEGUNDO LEGISLAÇÃO VIGENTE. DECLARANDO MARCA NOME E ENDEREÇO FABRICANTE. LOTE PRAZO DE VALIDADE, CONTEUDO LÍQUIDO, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. FRASCO COM NO MÍNIMO 300GR. | 20 | Unidade |
| 18 | AÇÚCAR CRISTAL, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA CONTENDO VALIDADE E PROCEDENCIA. COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR. Pacote 5 quilos | 800 | Pacote |
| 19 | BALA SORTIDAS, MACÍÁ MASTIGÁVEL, PACOTE NO MÍNIMO 500 GRAMAS. | 150 | Pacote |
| 20 | BANANA PRATA, ADEQUADA A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | 300 | Quilo |
| 21 | BATATA DOCE, NÃO APRESENTAR DEFEITOS, APARENTES, COMO BROTEAMENTO RACHADURA, PODRIDÃO, DEFEITOS INTERNOS, COMO MANCHA NEGRA OU MARROM. MARCAS DE DANOS POR PRAGAS. | 80 | Quilo |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|--|-----|---------|
| 22 | BATATA INGLESA, ESCOVADA. NÃO APRESENTAR DEFEITOS APARENTES COMO ESVERDEAMENTO, ARROXEAMENTO, BROTEAMENTO, RACHADURA, PODRIDÃO E OS DEFEITOS INTERNOS COMO CORAÇÃO OCO, NEGRO E MANCHA DE CHOCOLATE. | 450 | Quilo |
| 23 | BATATA PALHA, SABOR NATURAL, LIVRE DE GORDURAS TRANS, SEM GLÚTEN, SEQUINHA. EMBALAGEM DE 1 QUILO, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE E VALIDADE. | 50 | Pacote |
| 24 | BATATA SALSA, IN NATURA. APRESENTANDO GRAU DE MATUREZA ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. | 50 | Quilo |
| 25 | BETERRABA, NÃO APRESENTAR DEFEITOS INTERNOS E EXTERNOS COMO DANO MECÂNICO, DEFORMAÇÃO, PRAGAS, MURCHA, PODRIDÃO, SECA OU RACHADA. | 300 | Quilo |
| 26 | BISCOITO COM SAL Embalagem Mutipack com no mínimo 360g. . Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de especificação. | 300 | Unidade |
| 27 | BISCOITO DE ARROZ biscoito integral sem glúten sem gordura trans e nem colesterol sem adição de açúcar e baixo teor de sódio.150 g | 20 | Unidade |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|---|------|---------|
| 28 | BISCOITO TIPO DOCE AMANTEIGADA embalagem com 3 pacotes individuais. Mínimo 400g. | 250 | Unidade |
| 29 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA Embalagem com no mínimo: 360g. Contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. | 350 | Unidade |
| 30 | BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA Sabores diversos; Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato e de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante (lecitina de soja), aromatizante, antioxidante (ácido cítrico.) embalagem mínima 300 gramas. | 1000 | Unidade |
| 31 | BISCOITO PETIT FOUR SORTIDOS, CAROLINA, BOLACHA PALITO BANHADA NO CHOCOLATE, SEQUILHO DE COCO, BROA DE MILHO. | 150 | Quilo |
| 32 | BISCOITO POLVILHO ASSADO SALGADO. Mínimo 200g | 2200 | Unidade |
| 33 | BISCOITO SEQUILHOS sabores, em embalagem plástica resistente apresentando data de validade e fabricação com no mínimo 350 gramas. | 400 | Unidade |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|--|------|---------|
| | | | |
| 34 | BOLO ASSADO COMUM DE TRIGO SEM RECHEIO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 60 X 40 CM. | 100 | Unidade |
| 35 | BOLO ASSADO COMUM DE TRIGO SEM RECHEIO, REDONDO, SABORES: CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA. PESO APROXIMADO 500 GRAMAS. | 120 | Unidade |
| 36 | BOLO RECHEADO E CONFEITADO, massa de chocolate ou branca, recheio de brigadeiro ou doce de leite. Cobertura chantilly decorada com confeitos de chocolate colorido. O bolo não pode se apresentar abatulado ou queimado, apresentar textura macia, confeccionados com matéria prima de boa qualidade. | 200 | Unidade |
| 37 | BOMBOM, (tipo sonho de valsa - 01 kg); recheado com creme de amendoim e castanha de caju e coberto com chocolate; composto de açúcar, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; soro de leite em pó, gordura vegetal, massa de cacau, cacau, farinha de soja, castanha de caju; óleo vegetal, amendoim, gordura de manteiga, manteiga de cacau, emulsificantes e aromatizantes; embalado individualmente em filme bopp contendo, no mínimo, 20 gramas; embalagem secundária plástica hermeticamente fechada; com validade mínima de 6 meses na data da entrega. | 25 | Pacote |
| 38 | CAFÉ TORRADO MOÍDO TIPO TRADICIONAL. EMBALAGEM ALUMINIZADA CONTENDO VALIDADE E PROCEDÊNCIA. COMPOSIÇÃO PREDOMINANTE DE ARÁBICA (SELO ABIC). 500g. | 2500 | Pacote |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|--|------|---------|
| 39 | CANELA EM PÓ, CANELA EM PÓ FINO HOMOGÊNEO, OBTIDO DA CASCA DE ESPÉCIES GENUÍNAS, PARDO, AMARELADA OU MARROM CLARO COM ASPECTO E CHEIRO AROMÁTICO DE SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ OBEDECER A LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS VIGENTES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS EMBALAGEM DE 10 GRAMAS CONTENDO VALIDADE E PROCEDÊNCIA. 10g | 30 | Unidade |
| 40 | CANJICA BRANCA, CONTENDO NO MÍNIMO 80% DE GRÃOS INTEIROS, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO, ISENTOS DE SUJIDADES COM VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 500 GRAMAS. | 80 | Unidade |
| 41 | CANJQUINHA DE MILHO AMARELO- ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICO. 500g | 600 | Unidade |
| 42 | CARNE BOVINA, CORTE ACÉM EM CUBOS, CONGELADA, Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Embalada em plástico atóxico, pesando 1 quilo aproximadamente, abatida sob inspeção veterinária. Manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Identificação da data de validade do dia do corte e validade do produto. certificado da vigilância sanitária, rotulados com registro SIF/ IMA/ SIM/ CIMASP/SISBI atualizados e CRMV com anuidades quitadas. Carne deverá ser de -18º C tolerando-se até -12C no ato do recebimento, conforme normas de transporte e armazenamento de alimentos de origem animal (RDC ANVISA 216/2004 e instruções do SIF/ Ministério da Agricultura); deve ser apresentado certificado sanitário obrigatório em cada entrega; amostras submetidas a análise microbiológica e bromatológica a cada 3 meses custeadas pelo fornecedor. A empresa deverá entregar periodicamente certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária nos últimos três meses. Transporte: veículos devem ter camaras frigoríficas adequadas e registro de controle de temperatura. O veículo deve possuir alvará que ateste sua inspeção. Serão rejeitadas carnes que descongelarem durante o transporte. Documentação adicional: declaração de vistoria da Vigilância sanitária nos últimos 3 meses; guia de trânsito animal quando proveniente de fora do estado de MG. Rotulagem obrigatória: Denominação: Identificação do fabricante; número de lote; data validade; peso líquido; informações para alérgicos (contém glúten, lactose, soja, amendoim etc.; rotulagem nutricional conforme legislação vigente. | 2000 | Quilo |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|---|------|-------|
| 43 | <p>CARNE BOVINA, CORTE ACÉM MOÍDA, CONGELADA. Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Embalada em plástico atóxico, pesando 1 quilo aproximadamente, abatida sob inspeção veterinária. Manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Identificação da data de validade do dia do corte e validade do produto. certificado da vigilância sanitária, rotulados com registro SIF/ IMA/ SIM/ CIMASP/SISBI atualizados e CRMV com anuidades quitadas. Carne deverá ser de -18º C tolerando-se até -12C no ato do recebimento, conforme normas de transporte e armazenamento de alimentos de origem animal (RDC ANVISA 216/2004 e instruções do SIF/ Ministério da Agricultura); deve ser apresentado certificado sanitário obrigatório em cada entrega; amostras submetidas a análise microbiológica e bromatológica a cada 3 meses custeadas pelo fornecedor. A empresa deverá entregar periodicamente certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária nos últimos três meses. Transporte: veículos devem ter câmaras frigoríficas adequadas e registro de controle de temperatura. O veículo deve possuir alvará que ateste sua inspeção. Serão rejeitadas carnes que descongelarem durante o transporte. Documentação adicional: declaração de vistoria da Vigilância sanitária nos últimos 3 meses; guia de trânsito animal quando proveniente de fora do estado de MG. Rotulagem obrigatória: Denominação: Identificação do fabricante; número de lote; data validade; peso líquido; informações para alérgicos (contém glúten, lactose, soja, amendoim etc; rotulagem nutricional conforme legislação vigente. (AMOSTRA)</p> | 2000 | Quilo |
| 44 | <p>CORTE BOVINA CORTE MÚSCULO, DIANTEIRO, CONGELADO, Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Embalada em plástico atóxico, pesando 1 quilo aproximadamente, abatida sob inspeção veterinária. Manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Identificação da data de validade do dia do corte e validade do produto. certificado da vigilância sanitária, rotulados com registro SIF/ IMA/ SIM/ CIMASP/SISBI atualizados e CRMV com anuidades quitadas. Carne deverá ser de -18º C tolerando-se até -12C no ato do recebimento, conforme normas de transporte e armazenamento de alimentos de origem animal (RDC ANVISA 216/2004 e instruções do SIF/ Ministério da Agricultura); deve ser apresentado certificado sanitário obrigatório em cada entrega; amostras submetidas a análise microbiológica e bromatológica a cada 3 meses custeadas pelo fornecedor. A empresa deverá entregar periodicamente certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária nos últimos três meses. Transporte: veículos devem ter câmaras frigoríficas adequadas e registro de controle de temperatura. O veículo deve possuir alvará que ateste sua inspeção. Serão rejeitadas carnes que descongelarem durante o transporte. Documentação adicional: declaração de vistoria da Vigilância sanitária nos últimos 3 meses; guia de trânsito animal quando proveniente de fora do estado de MG. Rotulagem obrigatória: Denominação: Identificação do fabricante; número de lote; data validade; peso líquido; informações para alérgicos (contém glúten, lactose, soja, amendoim etc; rotulagem nutricional conforme legislação vigente. (AMOSTRA)</p> | 1200 | Quilo |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|--|------|-------|
| | | | |
| 45 | <p>CARNE SUÍNA CORTE PERNIL, SEM OSSO EM PEDAÇO, Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Embalada em plástico atóxico, pesando 1 quilo aproximadamente, abatida sob inspeção veterinária. Manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Identificação da data de validade do dia do corte e validade do produto. certificado da vigilância sanitária, rotulados com registro SIF/ IMA/ SIM/ CIMASP/SISBI atualizados e CRMV com anuidades quitadas. Carne deverá ser de -18º C tolerando-se até -12C no ato do recebimento, conforme normas de transporte e armazenamento de alimentos de origem animal (RDC ANVISA 216/2004 e instruções do SIF/ Ministério da Agricultura); deve ser apresentado certificado sanitário obrigatório em cada entrega; amostras submetidas a análise microbiológica e bromatológica a cada 3 meses custeadas pelo fornecedor. A empresa deverá entregar periodicamente certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária nos últimos três meses. Transporte: veículos devem ter câmaras frigoríficas adequadas e registro de controle de temperatura. O veículo deve possuir alvará que ateste sua inspeção. Serão rejeitadas carnes que descongelarem durante o transporte. Documentação adicional: declaração de vistoria da Vigilância sanitária nos últimos 3 meses; guia de trânsito animal quando proveniente de fora do estado de MG. Rotulagem obrigatória: Denominação: Identificação do fabricante; número de lote; data validade; peso líquido; informações para alérgicos (contém glúten, lactose, soja, amendoim etc; rotulagem nutricional conforme legislação vigente.</p> | 1300 | Quilo |
| 46 | <p>CEBOLA, TIPO AMARELA, PARA CONSUMO FRESCO NÃO APRESENTAR DEFEITOS EXTERNOS E INTERNOS COMO BROTADO, MANCHA NEGRA.PARCIALMENTE SEM PELÍCULA OU PODRE.</p> | 200 | Quilo |
| 47 | <p>CENOURA, NÃO APRESENTAR DEFEITOS INTERNOS E EXTERNOS COMO DANO MECÂNICO,DEFORMAÇÃO, PRAGAS, MURCHA, OMBRO VERDE OU ROXO, PODRIDÃO, SECA, RACHADA.</p> | 400 | Quilo |
| 48 | <p>CENTO DE SALGADO, ASSADO PRONTO PARA O CONSUMO, VARIEDADES: EMPADAS, ESFIHAS, ENROLADINHOS, QUIBES.</p> | 250 | Cento |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|--|----|---------|
| | | | |
| 49 | CHANTILLY, FRASCO CONTENDO 1 LITRO ADICIONADO EM EMBALAGEM TETRAPAK. | 30 | Unidade |
| 50 | CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL, MEIO AMARGO. COMPOSTO DE NO MÍNIMO 50% CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E AROMATIZANTES.200g. | 50 | Pacote |
| 51 | CHUCHU, NÃO APARENTAR DEFEITOS INTERNOS E EXTERNOS COMO DANO MECÂNICO, DEFORMAÇÃO, PRAGA, MURCHO, PODRIDÃO, SECO OU RACHADO. | 80 | Quilo |
| 52 | COCO RALADO- NÃO ACRESCIDO DE AÇÚCAR, DESIDRATADO EMBALAGEM DE 1 QUILO CONTENDO VALIDADE E PROCEDÊNCIA . | 15 | Pacote |
| 53 | COLORÍFICO, COLORAU. 500g | 70 | Unidade |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|---|-----|-------|
| 54 | <p>COSTELINHA SUÍNA, CONGELADA COM Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Embalada em plástico atóxico, pesando 1 quilo aproximadamente, abatida sob inspeção veterinária. Manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Identificação da data de validade do dia do corte e validade do produto. certificado da vigilância sanitária, rotulados com registro SIF/ IMA/ SIM/ CIMASP/SISBI atualizados e CRMV com anuidades quitadas. Carne deverá ser de -18º C tolerando-se até -12C no ato do recebimento, conforme normas de transporte e armazenamento de alimentos de origem animal (RDC ANVISA 216/2004 e instruções do SIF/ Ministério da Agricultura); deve ser apresentado certificado sanitário obrigatório em cada entrega; amostras submetidas a análise microbiológica e bromatológica a cada 3 meses custeadas pelo fornecedor. A empresa deverá entregar periodicamente certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária nos últimos três meses. Transporte: veículos devem ter câmaras frigoríficas adequadas e registro de controle de temperatura. O veículo deve possuir alvará que ateste sua inspeção. Serão rejeitadas carnes que descongelarem durante o transporte. Documentação adicional: declaração de vistoria da Vigilância sanitária nos últimos 3 meses; guia de trânsito animal quando proveniente de fora do estado de MG. Rotulagem obrigatória: Denominação: Identificação do fabricante; número de lote; data validade; peso líquido; informações para alérgicos (contém glúten, lactose, soja, amendoim etc; rotulagem nutricional conforme legislação vigente.</p> | 300 | Quilo |
| 55 | <p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Embalada em plástico atóxico, pesando 1 quilo aproximadamente, abatida sob inspeção veterinária. Manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Identificação da data de validade do dia do corte e validade do produto. certificado da vigilância sanitária, rotulados com registro SIF/ IMA/ SIM/ CIMASP/SISBI atualizados e CRMV com anuidades quitadas. Carne deverá ser de -18º C tolerando-se até -12C no ato do recebimento, conforme normas de transporte e armazenamento de alimentos de origem animal (RDC ANVISA 216/2004 e instruções do SIF/ Ministério da Agricultura); deve ser apresentado certificado sanitário obrigatório em cada entrega; amostras submetidas a análise microbiológica e bromatológica a cada 3 meses custeadas pelo fornecedor. A empresa deverá entregar periodicamente certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária nos últimos três meses. Transporte: veículos devem ter câmaras frigoríficas adequadas e registro de controle de temperatura. O veículo deve possuir alvará que ateste sua inspeção. Serão rejeitadas carnes que descongelarem durante o transporte. Documentação adicional: declaração de vistoria da Vigilância sanitária nos últimos 3 meses; guia de trânsito animal quando proveniente de fora do estado de MG. Rotulagem obrigatória: Denominação: Identificação do fabricante; número de lote; data validade; peso líquido; informações para alérgicos (contém glúten, lactose, soja, amendoim etc; rotulagem nutricional conforme legislação vigente.</p> | 300 | Quilo |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|--|------|---------|
| | Obrigatório cumprir: IN Nº 32-2010 do Ministério da Agricultura pecuária. | | |
| 56 | CREME DE LEITE- CAIXINHA DE 200 GRAMAS, CONTENDO VALIDADE DE PROCEDÊNCIA HOMOGENIZADO, ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÓDICO, HOMOGENIZADO. | 150 | unidade |
| 57 | O CORANTE ALIMENTÍCIO CORES VARIADAS . 10g. | 15 | unidade |
| 58 | DOCE DE LEITE, EMBALAGEM EM POTE PLÁSTICO DE MINIMO 360 GRAMAS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. | 380 | Pote |
| 59 | ERVILHA, EM CONSERVA ADIÇÃO DE SAL E AÇUCAR ÁGUA COM DATA DE VALIDADE. Sachê 170g | 20 | pacote |
| 60 | EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO- SACHE, INGREDIENTES: TOMATE, POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR E SAL. EMBALAGEM ALUMINIZADA, ISENTO DE SUJIDADES COM PESO MÍNIMO 300 GRAMAS, CONTENDO DATA VALIDADE E PROCEDÊNCIA. | 2500 | unidade |
| 61 | FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, GRUPO SECA, CLASSE FINA, TIPO 1. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO. 500g. | 80 | unidade |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|--|------|---------|
| | | | |
| 62 | FARINHA DE MILHO- EM FLOCOS DE MILHO NÃO TRANSGÊNICO CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO VALIDADE. 500g | 150 | unidade |
| 63 | FARINHA TRIGO – SEM FERMENTO produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, isenta de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. com aspecto limpo fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios sem fermento. Informações nutricionais do produto embalagem de papel 01 quilograma. | 200 | quilo |
| 64 | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, COMPOSIÇÃO 100% FARINHA DE TRIGO INTEGRAL RICA EM FIBRAS, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 1 QUILO. | 10 | quilo |
| 65 | FEIJÃO CARIOCA, NOVO GRÃO INTEIRO, ASPECTO BRILHOSO, LIVRE DE SUJIDADES, PEDRAS, DATA FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. EMBALADO EM SACO TRANSPARENTE, NÃO VIOLADO. 1 quilo | 1500 | quilo |
| 66 | FEIJÃO PRETO, TIPO 1. GRÃO INTEIRO, ASPECTO BRILHOSO ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS CORPOS ESTRANHOS FUNGOS E PARASITAS. LIVRES DE UMIDADE. 1 quilo | 350 | quilo |
| 67 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. 100g | 100 | unidade |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|--|-----|-------|
| | | | |
| 68 | <p>FILÉ DE TILÁPIA, CONGELADA, SEM PELE E SEM ESPINHAS. congelado, proveniente de animais sadios abatidos e processados sob inspeção sanitária oficial. Cor textura, cheiro e sabor característicos do peixe fresco. Livre de parasitas, larvas, sujidades, manchas esverdeadas e qualquer contaminação. Teor de água e gelo conforme instrução Normativa nº 32/2010 do MAPA; Pacote plástico resistente, atóxico, bem vedado, permitindo visualização do produto; inspecionado e aprovado pelos órgãos competentes: SIF/ IMA/ SIM/ CIMASP/ SISBI atualizados. Atendimento às normas da RDC nº 12/2001, RDC nº 216/2004 e demais legislações aplicáveis a produtos do pescado. Registro e rastreabilidade de acordo com exigências do Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento. (MAPA). Transporte: veículos devem ter câmaras frigoríficas adequadas e registro de controle de temperatura. O veículo deve possuir alvará que ateste sua inspeção. Serão rejeitadas carnes que descongelarem durante o transporte. Documentação adicional: declaração de vistoria da Vigilância sanitária nos últimos 3 meses; guia de trânsito animal quando proveniente de fora do estado de MG. Rotulagem obrigatória: Denominação: Identificação do fabricante; número de lote; data validade; peso líquido; informações para alérgicos (contém glúten, lactose, soja, amendoim etc; rotulagem nutricional conforme legislação vigente.</p> | 350 | quilo |
| 69 | <p>FRANGO CORTE COXINHA DA ASA, CONGELADA, Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Embalada em plástico atóxico, pesando 1 quilo aproximadamente, abatida sob inspeção veterinária. Manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Identificação da data de validade do dia do corte e validade do produto. certificado da vigilância sanitária, rotulados com registro SIF/ IMA/ SIM/ CIMASP/SISBI atualizados e CRMV com anuidades quitadas. Carne deverá ser de -18º C tolerando-se até -12C no ato do recebimento, conforme normas de transporte e armazenamento de alimentos de origem animal (RDC ANVISA 216/2004 e instruções do SIF/ Ministério da Agricultura); deve ser apresentado certificado sanitário obrigatório em cada entrega; amostras submetidas a análise microbiológica e bromatológica a cada 3 meses custeadas pelo fornecedor. A empresa deverá entregar periodicamente certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária nos últimos três meses. Transporte: veículos devem ter câmaras frigoríficas adequadas e registro de controle de temperatura. O veículo deve possuir alvará que ateste sua inspeção. Serão rejeitadas carnes que descongelarem durante o transporte. Documentação adicional: declaração de vistoria da Vigilância sanitária nos últimos 3 meses; guia de trânsito animal quando proveniente de fora do estado de MG. Rotulagem obrigatória: Denominação: Identificação do fabricante; número de lote; data validade; peso líquido; informações para alérgicos (contém glúten, lactose, soja, amendoim etc; rotulagem nutricional conforme legislação vigente.</p> <p>Obrigatório cumprir: IN Nº 32-2010 do Ministério da Agricultura pecuária.</p> | 250 | quilo |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|--|------|-------|
| | | | |
| 70 | <p>FRANGO CORTE FILÉ, CONGELADO, com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Embalada em plástico atóxico, pesando 1 quilo aproximadamente, abatida sob inspeção veterinária. Manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Identificação da data de validade do dia do corte e validade do produto. certificado da vigilância sanitária, rotulados com registro SIF/ IMA/ SIM/ CIMASP/SISBI atualizados e CRMV com anuidades quitadas. Carne deverá ser de -18º C tolerando-se até -12C no ato do recebimento, conforme normas de transporte e armazenamento de alimentos de origem animal (RDC ANVISA 216/2004 e instruções do SIF/ Ministério da Agricultura); deve ser apresentado certificado sanitário obrigatório em cada entrega; amostras submetidas a análise microbiológica e bromatológica a cada 3 meses custeadas pelo fornecedor. A empresa deverá entregar periodicamente certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária nos últimos três meses. Transporte: veículos devem ter câmaras frigoríficas adequadas e registro de controle de temperatura. O veículo deve possuir alvará que ateste sua inspeção. Serão rejeitadas carnes que descongelarem durante o transporte. Documentação adicional: declaração de vistoria da Vigilância sanitária nos últimos 3 meses; guia de trânsito animal quando proveniente de fora do estado de MG.</p> <p>Rotulagem obrigatória: Denominação: Identificação do fabricante; número de lote; data validade; peso líquido; informações para alérgicos (contém glúten, lactose, soja, amendoim etc; rotulagem nutricional conforme legislação vigente.</p> <p>Obrigatório cumprir: IN Nº 32-2010 do Ministério da Agricultura pecuária.</p> | 2000 | quilo |
| 71 | <p>FRANGO DESFIADO, CONGELADO, Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Embalada em plástico atóxico, pesando 1 quilo aproximadamente, abatida sob inspeção veterinária. Manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Identificação da data de validade do dia do corte e validade do produto. certificado da vigilância sanitária, rotulados com registro SIF/ IMA/ SIM/ CIMASP/SISBI atualizados e CRMV com anuidades quitadas. Carne deverá ser de -18º C tolerando-se até -12C no ato do recebimento, conforme normas de transporte e armazenamento de alimentos de origem animal (RDC ANVISA 216/2004 e instruções do SIF/ Ministério da Agricultura); deve ser apresentado certificado sanitário obrigatório em cada entrega; amostras submetidas a análise microbiológica e bromatológica a cada 3 meses custeadas pelo fornecedor. A empresa deverá entregar periodicamente certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária nos últimos três meses. Transporte: veículos devem ter câmaras frigoríficas adequadas e registro de controle de temperatura. O veículo deve possuir alvará que ateste sua inspeção. Serão rejeitadas carnes que descongelarem durante o transporte. Documentação adicional: declaração de vistoria da Vigilância sanitária nos últimos 3 meses; guia de trânsito animal quando proveniente de fora do estado de MG.</p> <p>Rotulagem obrigatória: Denominação: Identificação do fabricante;</p> | 100 | quilo |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|--|------|---------|
| | <p>número de lote; data validade; peso líquido; informações para alérgicos (contém glúten, lactose, soja, amendoim etc; rotulagem nutricional conforme legislação vigente.</p> <p>Obrigatório cumprir: IN Nº 32-2010 do Ministério da Agricultura pecuária.</p> | | |
| 72 | <p>FRANGO, PEITO DE FRANGO CONGELADO, SEM OSSO, Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Embalada em plástico atóxico, pesando 1 quilo aproximadamente, abatida sob inspeção veterinária. Manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Identificação da data de validade do dia do corte e validade do produto. certificado da vigilância sanitária, rotulados com registro SIF/ IMA/ SIM/ CIMASP/SISBI atualizados e CRMV com anuidades quitadas. Carne deverá ser de -18º C tolerando-se até -12C no ato do recebimento, conforme normas de transporte e armazenamento de alimentos de origem animal (RDC ANVISA 216/2004 e instruções do SIF/ Ministério da Agricultura); deve ser apresentado certificado sanitário obrigatório em cada entrega; amostras submetidas a análise microbiológica e bromatológica a cada 3 meses custeadas pelo fornecedor. A empresa deverá entregar periodicamente certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de vigilância sanitária nos últimos três meses. Transporte: veículos devem ter câmaras frigoríficas adequadas e registro de controle de temperatura. O veículo deve possuir alvará que ateste sua inspeção. Serão rejeitadas carnes que descongelarem durante o transporte. Documentação adicional: declaração de vistoria da Vigilância sanitária nos últimos 3 meses; guia de trânsito animal quando proveniente de fora do estado de MG. Rotulagem obrigatória: Denominação: Identificação do fabricante; número de lote; data validade; peso líquido; informações para alérgicos (contém glúten, lactose, soja, amendoim etc; rotulagem nutricional conforme legislação vigente.</p> <p>Obrigatório cumprir: IN Nº 32-2010 do Ministério da Agricultura pecuária.</p> | 2000 | quilo |
| 73 | <p>FUBÁ DE MILHO COMUM, EMBALAGEM PLÁSTICA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. 1 quilo</p> | 120 | unidade |
| 74 | <p>GELATINA EM PÓ, SABORES VARIADOS. 25g</p> | 50 | unidade |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|---|------|---------|
| | | | |
| 75 | GELATINA INCOLOR DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Gelatina em pó incolor, sem sabor, sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionado em saco plástico, atóxico pesando 24 gramas cada. Contendo prazo de validade. | 20 | unidade |
| 76 | GELADINHO (SABORES VARIADOS) CONTENDO EM CADA PACOTE 10 UNIDADES. 55 ml cada unidade. | 2000 | pacote |
| 77 | GOIABA VERMELHAS, DEVEM SER FRESCAS, SEM DANO FÍSICO MECÂNICO OU BIOLÓGICO QUE AFETEM A APARÊNCIA E A POLPA. | 180 | quilo |
| 78 | GRÃO DE BICO, INTEIRO DE ASPECTO BRILHOSO LISO, ISENTO DE MATÉRIAS TERROSAS, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS E LIVRE DE UMIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO FABRICAÇÃO REGISTRO. VALIDADE 500g. | 70 | pacote |
| 79 | INHAME, SELECIONADO, TAMANHO UNIFORME, SEM PONTOS DE AVARIA. | 120 | quilo |
| 80 | IOGURTE LÍQUIDO SABOR MORANGO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE CONTENDO PROCEDÊNCIA E DATA DE VALIDADE. Mínimo 900ml | 1500 | unidade |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|---|------|---------|
| 81 | IOGURTE LÍQUIDO SABOR MORANGO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE CONTENDO PROCEDÊNCIA E DATA DE VALIDADE. 200ml | 1200 | unidade |
| 82 | IOGURTE LÍQUIDO SEM LACTOSE SABOR MORANGO, ADICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO RESISTENTE CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE. FRASCO DE 1 LITRO | 20 | unidade |
| 83 | IOGURTE NATURAL, LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL, FERMENTO LÁCTEO, CONTÉM GLÚTEN, LEITE E DERIVADOS DO LEITE. EMBALAGEM NO MÍNIMO 170G. | 50 | unidade |
| 84 | LARANJA LIMA, FIRME COM COLORAÇÃO AMARELADA, NÃO APRESENTAR COR VERMELHA, DEVEM APRESENTAR-SEM DEFORMAÇÃO E AUSENTE DE DANOS, MECÂNICOS E DOENÇAS. | 80 | quilo |
| 85 | LARANJA PERA, DEVERÁ APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO, NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO, PASSADA, IMATURO, FERIMENTO E DANO POR PRAGA. | 500 | quilo |
| 86 | LEITE CONDENSADO, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE CAIXINHA COM 395 GRAMAS. | 10 | unidade |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|---|------|---------|
| 87 | LEITE DE COCO, FRASCO DE NO MÍNIMO 200 MILILITROS. | 30 | unidade |
| 88 | LEITE DE SOJA, SEM LACTOSE SEM COLESTEROL E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS litro. | 20 | unidade |
| 89 | LEITE EM PÓ, Leite integral, não contém glúten. Leite em pó é o produto que se obtém por desidratação do leite da vaca integral, integral e apto para alimentação humana. Tipo integral. (com teor de 26% ou mais de gordura). Instantâneo. De aspecto em pó inviolável, atóxico, resistente e bem vedado, de forma que não permita a saída do alimento ou entrada de qualquer substância estranha. Rotulagem identificação do fabricante; número de lote; data de validade; peso líquido; informação para alérgicos (cotem ou não glúten, lactose, soja, amendoim etc); Obrigatório cumprir IN MAPA 53-2018. 400g. | 200 | unidade |
| 90 | LEITE INTEGRAL LONGA VIDA, embalagem estéril e hermeticamente fechada. caixa cartonada e aluminizada. Litro. | 5000 | unidade |
| 91 | LENTILHA, Grão inteiro com aspecto brilhoso, liso isento de matérias terrosas. Pedras ou corpos estranhos, fungos, parasitas e livre de umidade. Embalagem plástica contendo fabricação e registro no ministério da saúde. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. 400g. | 100 | pacote |
| 92 | LIMÃO, IN NATURA APRESENTANDO GRAU DE MATUREZA ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | 30 | quilo |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|----|---|------|---------|
| 93 | LINGÜIÇA TOSCANA, SEM PIMENTA. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, ONDE PESO DATA DE VALIDADE. ENTREGA DEVE SER FEITA EM CARRO EQUIPADO COM CÂMARA FRIGORÍFICA SENDO QUE A TEMPERATURA DEVERÁ SER DE -18º, TOLERANDO-SE -12ºC NO ATO DO RECEBIMENTO.A EMPRESA DEVERÁ ENTREGAR PERIODICAMENTE CERTIFICADO OU DECLARAÇÃO QUE COMPROVE QUE A EMPRESA FOI FISCALIZADA PELO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA NOS ÚLTIMOS 3 MESES. | 1000 | quilo |
| 94 | LOURO EM FOLHAS, SECAS EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 4 GRAMAS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. | 20 | unidade |
| 95 | MAÇÃ TIPO NACIONAL, NÃO APRESENTAR DEFEITOS INTERNOS E EXTERNOS, QUE PREJUDIQUEM O CONSUMO. DEVENDO SER ENTREGUE EM EMBALAGEM ATÓXICA. | 250 | quilo |
| 96 | MACARRÃO PARAFUSO, SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CURCUMA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE. PACOTE DE 500 GRAMAS | 350 | pacote |
| 97 | MACARRÃO PENNE COM OVOS, ENRIQUECIDO EM ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CURCUMA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE E RESISTENTE CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE. 500g. | 700 | pacote |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|-----|--|-----|---------|
| 98 | MACARRÃO TIPO AVE MARIA, SÉMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CURCUMA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE. PACOTE DE 500 GRAMAS. | 350 | pacote |
| 99 | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, SÉMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CURCUMA, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA. NÚMERO 08. 500g | 100 | pacote |
| 100 | MAIONESE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA, RÓTULO, VALOR NUTRICIONAL E DATA DE VALIDADE. EMBALAGEM 500 GRAMAS. | 20 | unidade |
| 101 | MAMÃO FORMOSA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO. COM POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE. | 200 | quilo |
| 102 | MANGA IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZA ADEQUADO A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO. ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. TOMMY TIPO. | 100 | quilo |
| 103 | MELANCIA, GRAÚDA LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | 700 | quilo |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|-----|--|------|----------|
| 104 | MELÃO- AMARELO, CASCA FIRME E SEM RACHADURA. | 100 | quilo |
| 105 | MILHO PARA PIPOCA, CLASSE AMARELA TIPO 1, BENEFICIADO, LIMPO E SECO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLASTICO ATOXICO. 500g | 100 | unidade |
| 106 | MILHO VERDE, COZIDO A VAPOR. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SAL. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 170G | 100 | unidade |
| 107 | MINI BOLO, ADICIONADO EM EMBALAGEM INICIAL DE PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE DEVIDAMENTE LACRADO, CONTENDO 1 UNIDADE, SABORES DIVERSOS PESO APROXIMADO POR UNIDADE 40 GRAMAS. | 1200 | unidade |
| 108 | MISTURA PARA MINGAU, CONTENDO ZINCO, VITAMINA A,C, FE, ALIMENTO QUE COMPLETA A ALIMENTAÇÃO DO BEBÊ A PARTIR DE 6 MESES. 180g | 50 | unidade |
| 109 | MORANGO, CAIXINHA DE ÓTIMA QUALIDADE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA E COR TÍPICOS DA ESPÉCIE. EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, SEM DANOS. ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, RACHADURAS , CORTES E PERFURAÇÕES. | 200 | caixinha |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|-----|---|------|---------|
| 110 | MORTADELA FATIADA, CONSTITUÍDA DE MISTURA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS. COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES. | 350 | quilo |
| 111 | ÓLEO VEGETAL, SOJA, PARA PREPARAR ALIMENTOS. 900ml | 1300 | unidade |
| 112 | OVO DE GALINHA, CLASSE A TIPO GRANDE. A calcificação segundo seu peso e cor, sendo ovo, branco em seu exterior e com peso entre 50g a 55 gramas por unidade. É obrigatório que o estabelecimento produtor classifica cor seja cadastrado em um dos órgãos de fiscalização (federal, estadual ou municipal). Ovo deve possuir SIF ou IMA ou SIM. Embalagem primária deve ser descartável, fechada, limpa e com capacidade para 1 dúzia. Rotulagem, classificação, validade do produto e sua procedência. Deve ser clara e sem rasura. A validade do produto não deve ser maior que 20 dias quando armazenado em temperatura ambiente. Quando o produto vier de fora do estado de MG deve estar acompanhado da guia de (GTA) que atesta a condição higiênico sanitária do produto. | 1000 | dúzia |
| 113 | PÊRA, CASCA LISA MACIA. SEM IMPERFEIÇÕES. | 150 | quilo |
| 114 | PICOLÉ PALITO, A BASE ÁGUA, PESO APROXIMADO, MÍNIMO 65 GRAMAS. EMBALADO SABORES VARIADOS: MORANGO, UVA, ABACAXI, LIMÃO, GROSSELHA, MARACUJÁ. E DISPONIBILIZAR FREEZER EM ÓTIMO ESTADO DE USO E CARRINHO REFRIGERADO PARA ENTREGA DOS PICOLÉS DURANTE O EVENTO. | 6000 | unidade |
| 115 | POLPA DE FRUTA, SABORES (MORANGO, GOIABA, ABACAXI, FRUTAS VERMELHAS), CONCENTRADO E CONGELADO EMBALAGEM MÍNIMO 100 GRAMAS | 500 | pacote |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|-----|--|------|---------|
| | | | |
| 116 | POLVILHO AZEDO tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega | 35 | pacote |
| 117 | POLVILHO DOCE tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | 30 | pacote |
| 118 | PRESUNTO FATIADO E COZIDO, OBTIDO DE PERNIL SUÍNO SADIO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE SUJIDADES PARASITOS E LARVAS | 220 | quilo |
| 119 | QUEIJO MUÇARELA EM FATIAS, LEITE DE VACA. ASPECTO CHEIRO E COR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES PARASITA E LARVAS. | 220 | quilo |
| 120 | QUEIJO PARMESÃO, RALADO FINO. 10gramas | 50 | pacote |
| 121 | REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, COMPOSTO DE EXTRATO NATURAL DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR. ISENTO DE GLÚTEN. 2 LITROS. | 1700 | unidade |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|-----|--|------|---------|
| | | | |
| 122 | REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, COMPOSTO DE EXTRATO NATURAL DE GUARANÁ, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR. ISENTO DE GLÚTEN. 200 ml. | 2500 | unidade |
| 123 | REQUEIJÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA HERMÉTICAMENTE FECHADA. 200g. | 20 | unidade |
| 124 | SAL, IODADO REFINADO. 1 quilo | 350 | quilo |
| 125 | SALSICHA A GRANEL CONGELADA, TIPO HOT DOG, apresentar no máximo 20% p/p de lipídios, com aspectos característicos, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, apresentando uniformes e padronizadas, pesando em média 40 gramas por unidade. Validade mínima de 03 meses. Embalagem a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado que garanta integridade do produto, especificação do ingrediente, informação nutricional, prazo de validade registro no SIF, embalagem de 1 quilo. | 100 | quilo |
| 126 | SUCO DE FRUTAS, EMBALAGEM LONGA VIDA, SABORES: UVA, MARACUJÁ, ABACAXI 1 litro | 300 | unidade |
| 127 | SUCO DE FRUTAS, EMBALAGEM LONGA VIDA, SABORES: UVA, MARACUJÁ, ABACAXI NO MINIMO 200ML. | 1000 | unidade |



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUINHO

CNPJ 18.192.906/0001-10

| | | | |
|-----|---|-----|---------|
| | | | |
| 128 | TOMATE, COM POLPA FIRME E INTACTA. SEM LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, RACHADURAS E CORTES. | 450 | quilo |
| 129 | SUCO CONCENTRADO ÁGUA POTÁVEL SUCO CONCENTRADO (MARACUJÁ, UVA, CAJU) ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO ESTABILIZANTE, GOMA XANTANA E CONSERVANTES. BENZOATO DE SÓDIO METABISSULFITO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, NÃO CONTÉM GLÚTEN 500ml. | 300 | unidade |
| 130 | VINAGRE BRANCO, VALIDADE MÍNIMA 03 MESES. Embalagem MÍNIMA 750 ML. | 120 | unidade |

IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEL

| | | | |
|---|---|--------|---|
| Área Requisitante | Secretaria Municipal de Educação, Turismo, Cultura, Esporte e Juventude | | |
| Responsável pela demanda | Èrika Maria da Silva Ananias | Cargo: | Secretária municipal de Educação, Turismo, Cultura, Esporte e Juventude |
| Aprovo o Documento de Formalização de Demanda (DFD) nos termos supracitados. | | | |
| Piranguinho/ MG, 29 de junho de 2026. | | | |
| <hr/> Èrika Maria da Silva Ananias Secretária Municipal de Educação, Turismo, Cultura, Esporte e Juventude. | | | |