



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

1. ÁREA REQUISITANTE (SECRETARIA/SETOR): SECRETARIA DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, INOVAÇÃO, GOVERNO E TURISMO

2. RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Guilherme Marques Pacheco

2.1. Telefone: (34) 3842-5880 governo@montecarmelo.mg.gov.br

3. OBJETO: Gêneros alimentícios, compreendendo produtos de panificação, frios, laticínios, bebidas e itens destinados à composição de lanches, incluindo pão francês cru congelado, com disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos necessários exclusivamente à sua fermentação e forneamento, para atendimento das diversas Secretarias e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG.

4. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO:

A presente contratação visa assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios de panificação destinados ao atendimento das diversas Secretarias e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG. Os produtos são utilizados em atividades institucionais, reuniões, capacitações, eventos, programas e demais ações promovidas pelo Município, contribuindo para a continuidade e o adequado desenvolvimento dos serviços públicos.

Especificamente para o Hospital Municipal, prevê-se o fornecimento de pão francês cru congelado, destinado à alimentação oferecida a pacientes, acompanhantes e demais usuários que permanecem na unidade, cuja demanda é contínua e variável. A adoção do produto congelado permite que o preparo seja realizado conforme a necessidade efetiva, favorecendo maior controle do consumo, redução de desperdícios e disponibilidade de pão recém-assado.

Para viabilizar o preparo dos produtos congelados, a contratação contempla ainda a disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos necessários à fermentação e ao preparo final, proporcionando condições adequadas para sua utilização sem a necessidade de aquisição desses equipamentos pelo Município.

Dessa forma, a contratação busca assegurar a regularidade do abastecimento, a qualidade dos produtos, a eficiência operacional e o melhor aproveitamento dos recursos públicos. Além disso, promove maior eficiência administrativa ao possibilitar o planejamento e o fornecimento regular dos gêneros alimentícios, reduzindo a necessidade de



Prefeitura Municipal de Monte Carmelo

contratações emergenciais e favorecendo a economicidade por meio da seleção da proposta mais vantajosa.

5. DESCRIÇÕES E QUANTIDADES:

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	APRESUNTADO FATIADO – PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, COZIDO, ELABORADO A PARTIR DE CARNE SUÍNA. DEVERÁ APRESENTAR FATIAS UNIFORMES, COM PESO APROXIMADO DE 20 G CADA, TEXTURA, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES DE TEMPERATURA INDICADAS PELO FABRICANTE E A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA APLICÁVEL.	KG	2.000
2	BISCOITO DE POLVILHO COM FUBÁ, TIPO CALCANHAR RACHADO – PRODUTO ASSADO, ELABORADO À BASE DE POLVILHO E FUBÁ, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO E APARÊNCIA CARACTERÍSTICOS DO TIPO “CALCANHAR RACHADO”, TEXTURA CROCANTE, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR ASPECTO QUEIMADO, UMIDADE EXCESSIVA, MOFO, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	2.000
3	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PALITO – PRODUTO ASSADO, ELABORADO À BASE DE POLVILHO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MÉDIO, FORMATO TIPO PALITO, TEXTURA CROCANTE, ASSADO AO PONTO, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR ASPECTO QUEIMADO, UMIDADE EXCESSIVA, MOFO, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	3.400
4	BISCOITO TIPO CASADINHO COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE – PRODUTO ASSADO, DE TAMANHO MÉDIO, COMPOSTO POR DUAS UNIDADES DE BISCOITO UNIDAS POR RECHEIO DE DOCE DE LEITE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA ADEQUADA, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR ASPECTO QUEIMADO, UMIDADE EXCESSIVA, MOFO, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	800
5	BOLO CONFEITADO COM MASSA DE PÃO-DE-LÓ E RECHEIO DE DOCE DE FRUTAS – PRODUTO ELABORADO COM MASSA TIPO PÃO-DE-LÓ, RECHEADO COM DOCE DE FRUTAS E DEVIDAMENTE CONFEITADO. DEVERÁ APRESENTAR MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, RECHEIO DISTRIBUÍDO DE FORMA UNIFORME, COBERTURA COM ACABAMENTO ADEQUADO, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR RESSECAMENTO, EXCESSO DE UMIDADE, PARTES QUEIMADAS OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	500
6	BOLO DE SABORES DIVERSOS, COM OU SEM COBERTURA (RODA DE BOLO) – PRODUTO ASSADO, APRESENTADO EM FORMATO REDONDO, EM SABORES	KG	2.000



Prefeitura Municipal de Monte Carmelo

	DIVERSOS, COM OU SEM COBERTURA. DEVERÁ APRESENTAR MASSA AERADA, MACIA E ASSADA AO PONTO, COM TEXTURA UNIFORME, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
7	BROA DOCE – PRODUTO ASSADO, DE TAMANHO PEQUENO, ELABORADO COM INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DESSE TIPO DE PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E CONSISTENTE, ASSADA AO PONTO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	1.300
8	BROA DOCE CONGELADA – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO FORNECIDO CRU E CONGELADO, DE SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, ELABORADO COM INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR UNIDADES DE TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, PRÓPRIAS PARA O PREPARO CONFORME AS ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE. APÓS O PREPARO, DEVERÁ APRESENTAR CRESCIMENTO ADEQUADO, EXTERIOR LEVEMENTE DOURADO E INTERIOR MACIO, COM TEXTURA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, RESSECAMENTO, SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E INSTRUÇÕES DE PREPARO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, MANTENDO-SE AS CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E A CADEIA DE FRIO. APRESENTAR AMOSTRA.	KG	240
9	BROA SALGADA – PRODUTO ASSADO, DE TAMANHO PEQUENO, ELABORADO COM INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DESSE TIPO DE PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E CONSISTENTE, ASSADA AO PONTO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	1.300
10	MINI SANDUICHE NATURAL – PREPARADO COM PÃO DE FORMA OU PÃO DE BATATA, RECHEADO COM PATÊ, TOMATE, ALFACE, PEITO DE PERU E MUÇARELA. DEVERÁ APRESENTAR INGREDIENTES FRESCOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS QUANDO APLICÁVEL, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER PREPARADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, DE FORMA A PRESERVAR SUAS CARACTERÍSTICAS. DEVERÁ SER MANTIDO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO.	UN	1.200
11	MORTADELA FATIADA – PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, COZIDO, APRESENTADO EM FATIAS FINAS E UNIFORMES. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES DE TEMPERATURA INDICADAS PELO FABRICANTE.	KG	300



Prefeitura Municipal de Monte Carmelo

12	QUEIJO MUÇARELA FATIADO – QUEIJO TIPO MUÇARELA, APRESENTADO EM FATIAS FINAS E UNIFORMES, ADEQUADAS PARA O PREPARO DE LANCHES, COM CONSISTÊNCIA E TEXTURA CARACTERÍSTICAS, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES DE TEMPERATURA INDICADAS PELO FABRICANTE.	KG	2.000
13	PÃO DE FORMA TRADICIONAL – PÃO DE FORMA TRADICIONAL, FATIADO, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR FATIAS UNIFORMES, ÍNTEGRAS E DE ESPESSURA REGULAR, MIOLO MACIO, LEVE E HOMOGENEO E CASCA FINA, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR BEM ASSADO, SEM APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, MOFO, DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA COMERCIALIZAÇÃO, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DECLARAÇÕES OBRIGATORIAS DE ALERGÊNICOS E GLÚTEN, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	300
14	PÃO DE QUEIJO PEQUENO, ASSADO – PRODUTO ELABORADO À BASE DE POLVILHO E QUEIJO, ACRESCIDO DOS DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO PEQUENO E UNIFORME, ESTAR ASSADO AO PONTO, COM EXTERIOR LEVEMENTE FIRME E INTERIOR MACIO, TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	5.600
15	PÃO DE QUEIJO PEQUENO, CONGELADO – PRODUTO FORNECIDO CRU E CONGELADO, ELABORADO À BASE DE POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ SER APRESENTADO EM UNIDADES DE TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, PRÓPRIAS PARA FORNEAMENTO. APÓS ASSADO, DEVERÁ APRESENTAR CRESCIMENTO ADEQUADO, FORMATO CARACTERÍSTICO, EXTERIOR LEVEMENTE FIRME E DOURADO, INTERIOR MACIO, COM TEXTURA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE PÃO DE QUEIJO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MASSA CRUA EM SEU INTERIOR, EXCESSO DE OLEOSIDADE, RESSECAMENTO, DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, SABOR OU ODOR ANORMAIS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E INSTRUÇÕES DE PREPARO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, MANTENDO-SE AS CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E A CADEIA DE FRIO. APRESENTAR AMOSTRA.	KG	240
16	PÃO FRANCÊS (PÃO DE SAL) CRU CONGELADO: PRODUTO FORNECIDO CRU E CONGELADO, ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL, FERMENTO E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR PESO APROXIMADO DE 70 G POR UNIDADE NO ESTADO CONGELADO, COM TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, PRÓPRIO PARA FERMENTAÇÃO/CRESCIMENTO EM CÂMARA CLIMÁTICA E POSTERIOR FORNEAMENTO. APÓS O PREPARO, CONSIDERADA A PERDA NATURAL DE UMIDADE DECORRENTE DO FORNEAMENTO, CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO APROXIMADO DE 60 G, CRESCIMENTO ADEQUADO, CASCA CROCANTE DE COLORAÇÃO CASTANHO-DOURADA E MIOLO MACIO E AERADO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE	KG	11.000



Prefeitura Municipal de Monte Carmelo

	DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA E ÍNTEGRA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, FABRICAÇÃO, VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E INSTRUÇÕES DE PREPARO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, MANTENDO-SE A CADEIA DE FRIO. APRESENTAR AMOSTRA.		
17	PÃO FRANCÊS (PÃO DE SAL) – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO FERMENTADO, ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS E CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR PESO APROXIMADO DE 50 G POR UNIDADE, FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, ESTAR BEM ASSADO, COM CASCA CROCANTE, DE COLORAÇÃO CASTANHO-DOURADA UNIFORME, E MIOLO MACIO, DE COLORAÇÃO BRANCA A CREME E TEXTURA CARACTERÍSTICA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR UNIDADES QUEIMADAS, MAL ASSADAS, EXCESSIVAMENTE AMASSADAS, RESSECADAS, COM SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, MOFO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA HIGIÊNICA E ADEQUADA AO TRANSPORTE, EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	KG	20.000
18	PÃO DOCE TIPO PÃO CARECA OU PÃO PARA HOT-DOG – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DE SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO, PODENDO CONTER AÇÚCAR, LEITE, OVOS, GORDURAS E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR UNIDADES QUEIMADAS, MAL ASSADAS, EXCESSIVAMENTE AMASSADAS, RESSECADAS, COM SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA HIGIÊNICA E ADEQUADA AO TRANSPORTE, EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	KG	10.000
19	PÃO TIPO BISNAGUINHA – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIALIZADO, TIPO BISNAGUINHA, ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR PESO APROXIMADO DE 20 G POR UNIDADE, TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ SER LIVRE DE GORDURA TRANS, CONFORME INFORMAÇÃO CONSTANTE NA ROTULAGEM NUTRICIONAL. NÃO DEVERÁ APRESENTAR UNIDADES AMASSADAS, RESSECADAS, MAL ASSADAS, QUEIMADAS, COM MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ALERGÊNICOS E GLÚTEN, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	300
20	PÃO DE BATATA SEMIDOCE – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA E BATATA, ACRESCIDO DOS DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO REDONDO E UNIFORME, SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA, COLORAÇÃO E AROMA CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	3.000
21	PÃO DE MILHO SEMIDOCE – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA E MILHO OU DERIVADOS DE MILHO, ACRESCIDO DOS DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO REDONDO E UNIFORME, SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM	KG	4.800



Prefeitura Municipal de Monte Carmelo

	SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
22	PÃO DE CEBOLA SEMIDOCE – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA E CEBOLA, ACRESCIDO DOS DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO REDONDO E UNIFORME, SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CEBOLA, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	4.000
23	QUEIJO MINAS ARTESANAL, MEIA-CURA OU CURADO – QUEIJO ARTESANAL ELABORADO COM LEITE INTEGRAL FRESCO E CRU, SUBMETIDO AO PROCESSO DE MATURAÇÃO, DEVENDO APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, DE ACORDO COM O TIPO E O PERÍODO DE MATURAÇÃO. DEVERÁ ESTAR EM ADEQUADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. O PERÍODO DE MATURAÇÃO DEVERÁ ATENDER AO ESTABELECIDO NA LEGISLAÇÃO E NO REGULAMENTO ESPECÍFICO APLICÁVEL AO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS. O ESTABELECIMENTO PRODUTOR DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	450
24	REFRIGERANTE TIPO COLA, ZERO AÇÚCAR – BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR COLA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ELABORADA COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO ESCURA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, GASEIFICAÇÃO ADEQUADA E UNIFORME, SEM ALTERAÇÕES DE SABOR, ODOR, COLORAÇÃO OU PERDA DE GASEIFICAÇÃO. ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS, ÍNTEGRA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE LACRADA E COM TAMPA DE ROSCA, SEM VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ROTULAGEM COMPLETA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UN	500
25	REFRIGERANTE TIPO COLA – BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR COLA, ELABORADA COM ÁGUA GASEIFICADA E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO ESCURA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, GASEIFICAÇÃO ADEQUADA E UNIFORME, SEM ALTERAÇÕES DE SABOR, ODOR, COLORAÇÃO OU PERDA DE GASEIFICAÇÃO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, SEM VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UN	500
26	REFRIGERANTE DE GUARANÁ, ZERO AÇÚCAR – BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR GUARANÁ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ELABORADA COM EXTRATO DE GUARANÁ E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, GASEIFICAÇÃO ADEQUADA E UNIFORME, SEM ALTERAÇÕES DE SABOR, ODOR, COLORAÇÃO OU PERDA DE GASEIFICAÇÃO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, SEM VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UN	300
27	REFRIGERANTE TIPO GUARANÁ – BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR GUARANÁ, ELABORADA COM EXTRATO DE GUARANÁ E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ	UN	700



Prefeitura Municipal de Monte Carmelo

	APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, GASEIFICAÇÃO ADEQUADA E UNIFORME, SEM ALTERAÇÕES DE SABOR, ODOR, COLORAÇÃO OU PERDA DE GASEIFICAÇÃO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, SEM VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
28	ROSCA DOCE COM COBERTURA, SABORES VARIADOS – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DOCE, DE TAMANHO MÉDIO, COM PESO APROXIMADO DE 50 G POR UNIDADE, APRESENTADO EM SABORES VARIADOS E COM COBERTURA. DEVERÁ APRESENTAR MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA UNIFORME E AERADA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, MASSA EXCESSIVAMENTE SECA, ENDURECIDA OU COM TEXTURA INADEQUADA, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, PRESERVANDO AS CARACTERÍSTICAS E A INTEGRIDADE DO PRODUTO.	KG	6.000
29	SALGADOS ASSADOS DIVERSOS, TAMANHO PEQUENO – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO SALGADOS, ASSADOS, DE TAMANHO PEQUENO E UNIFORME, COM RECHEIOS VARIADOS, PODENDO INCLUIR CARNE, FRANGO, PRESUNTO E QUEIJO, QUEIJO E OUTROS SABORES SIMILARES. DEVERÃO APRESENTAR MASSA MACIA, BEM ASSADA, COM RECHEIO EM QUANTIDADE ADEQUADA E DISTRIBUÍDO DE FORMA UNIFORME, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, EXCESSO DE OLEOSIDADE, RECHEIO DETERIORADO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÃO SER PREPARADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA, PRESERVANDO A INTEGRIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS.	CT	80
30	SALGADOS FRITOS DIVERSOS, TAMANHO PEQUENO – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO SALGADOS, FRITOS, DE TAMANHO PEQUENO E UNIFORME, COM RECHEIOS VARIADOS, PODENDO INCLUIR CARNE, FRANGO, PRESUNTO E QUEIJO, QUEIJO E OUTROS SABORES SIMILARES. DEVERÃO APRESENTAR MASSA COM TEXTURA CARACTERÍSTICA, RECHEIO EM QUANTIDADE ADEQUADA E DISTRIBUÍDO DE FORMA UNIFORME, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR PRÓPRIOS. A FRITURA DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO UNIFORME, SEM EXCESSO DE ÓLEO, PARTES QUEIMADAS OU MASSA CRUA. NÃO DEVERÃO APRESENTAR RESSECAMENTO, RECHEIO DETERIORADO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÃO SER PREPARADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA, PRESERVANDO A INTEGRIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS.	CT	60
31	SANDUÍCHE NATURAL – PREPARADO COM, NO MÍNIMO, DUAS FATIAS DE PÃO DE FORMA, UMA FATIA DE QUEIJO MUÇARELA, UMA FATIA DE PRESUNTO, ALFACE, TOMATE E PATÊ, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES COMPLEMENTARES PRÓPRIOS DA PREPARAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR INGREDIENTES FRESCOS E DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS, QUANDO APLICÁVEL, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PÃO RESSECADO OU EXCESSIVAMENTE ÚMIDO, VEGETAIS MURCHOS, INGREDIENTES DETERIORADOS OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER PREPARADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM APROPRIADA E MANTIDO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS À SUA CONSERVAÇÃO.	UN	1.200

6. PRAZO DE ENTREGA: Conforme cronograma e necessidade da Secretaria requisitante.



Prefeitura Municipal de Monte Carmelo

7. LOCAIS E PERIODICIDADE DE ENTREGA

As entregas deverão ser realizadas de acordo com a unidade requisitante, a natureza dos produtos e as respectivas Autorizações de Fornecimento, observando-se as seguintes condições:

Produtos congelados destinados ao Hospital Municipal: deverão ser entregues **semanalmente, diretamente** no Hospital Municipal, situado na Rua Odilon Rodrigues de Oliveira, nº 462, Bairro Boa Vista, conforme os quantitativos indicados nas respectivas Autorizações de Fornecimento.

Demais produtos: deverão ser entregues nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes, conforme suas necessidades, nos quantitativos e condições estabelecidos nas respectivas Autorizações de Fornecimento.

8. PRAZO PARA PAGAMENTO: Até 30 dias após a emissão da nota fiscal.

9. RECURSO FINANCEIRO: Recurso próprio.

Monte Carmelo, 04 de setembro de 2026.

Responsável

Guilherme Marques Pacheco
Elaborador do DFD