



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

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.

Área Requisitante (Secretaria/Setor):

Secretaria Desenvolvimento Econômico, Inovação, Governo e Turismo

1 – INTRODUÇÃO

1.1 – Informações

O presente documento caracteriza a etapa inicial da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos que levaram à necessidade de abertura de processo licitatório, conforme necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente tal contratação e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, como eficiência, economicidade e transparência.

2 – NECESSIDADE

2.1 – Descrição da Necessidade

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o abastecimento contínuo, adequado e planejado de gêneros alimentícios de panificação destinados às diversas Secretarias, órgãos e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG. Os produtos são utilizados no atendimento das demandas institucionais da Administração, incluindo reuniões de trabalho, capacitações, eventos, programas, ações públicas e demais atividades que demandem o fornecimento de gêneros alimentícios, contribuindo para a continuidade e o adequado desenvolvimento das atividades administrativas e dos serviços públicos. A indisponibilidade ou o fornecimento irregular desses produtos pode comprometer o atendimento das demandas programadas e recorrentes das unidades municipais, tornando necessária a adoção de solução que proporcione regularidade de abastecimento, qualidade dos produtos e condições adequadas de fornecimento. A contratação permitirá,



ainda, maior planejamento das aquisições e redução do risco de desabastecimento e de contratações emergenciais.

No âmbito do Hospital Municipal, a necessidade apresenta características específicas em razão do fornecimento contínuo de alimentação aos pacientes, acompanhantes e pessoas que permanecem na unidade aguardando atendimento. Para essa finalidade, dentre os gêneros de panificação abrangidos pela contratação, será utilizado o pão francês (pão de sal) cru congelado, devendo seu fornecimento ocorrer semanalmente, em cronograma e quantidades definidos pela Administração. A utilização do produto congelado permitirá que a fermentação e o forneamento sejam realizados na própria unidade conforme a necessidade efetiva, favorecendo o gerenciamento do consumo e do estoque, a redução de perdas decorrentes da perecibilidade do pão pronto e a disponibilização do alimento recém-assado. Para viabilizar operacionalmente o preparo, a solução deverá contemplar a disponibilização dos equipamentos necessários, em regime de comodato, incluindo aqueles destinados à fermentação e ao forneamento, bem como sua instalação, montagem, testes, assistência técnica e capacitação dos servidores responsáveis pela operação.

Dessa forma, a necessidade administrativa compreende não apenas a aquisição de gêneros alimentícios, mas a adoção de uma sistemática integrada de abastecimento e preparo, adequada às diferentes demandas das unidades municipais e, especialmente, às particularidades operacionais do Hospital Municipal. Pretende-se assegurar regularidade no fornecimento, qualidade e segurança dos alimentos, manutenção das condições adequadas de conservação e transporte dos produtos congelados, redução de desperdícios e melhor aproveitamento dos recursos públicos. A utilização do Sistema de Registro de Preços, associada ao fornecimento parcelado conforme a demanda, permitirá compatibilizar as aquisições com o consumo efetivamente verificado durante a vigência da ata, enquanto a disponibilização dos equipamentos em comodato evitará a necessidade de aquisição imediata desses bens pelo Município, devendo a solução preservar a eficiência operacional e a continuidade do atendimento.

2.2 – Produtos e serviços comuns: A presente contratação trata de produtos/serviços comuns, sendo possível sua discriminação técnica e não sendo categorizados como bens de luxo.

3 – DO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

A contratação está devidamente alinhada com todos os instrumentos de planejamento orçamentário vigentes.

4 – DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO



A solução a ser contratada deverá atender aos requisitos técnicos, funcionais, operacionais, sanitários e de qualidade necessários ao fornecimento regular dos gêneros alimentícios, compreendendo produtos de panificação, frios, laticínios, bebidas e itens destinados à composição de lanches, considerando as diferentes formas de apresentação, conservação e preparo dos produtos e, especialmente, as particularidades dos produtos congelados e da solução destinada ao Hospital Municipal. Os requisitos deverão assegurar a qualidade dos alimentos, a segurança sanitária, a continuidade do abastecimento e, exclusivamente em relação ao pão francês cru congelado, a adequada disponibilização e utilização dos equipamentos fornecidos em regime de comodato.

Requisitos gerais dos gêneros alimentícios: os produtos deverão atender integralmente às especificações de composição, apresentação, peso, tamanho, textura, aparência, acondicionamento e demais características definidas para cada item; apresentar condições adequadas de consumo, sem sinais de deterioração, contaminação, sujidades, matérias estranhas, mofo ou alterações que comprometam sua qualidade; e ser produzidos, manipulados, armazenados, transportados e entregues em conformidade com a legislação sanitária e demais normas aplicáveis. As embalagens deverão ser íntegras, adequadas ao produto e, quando aplicável, conter identificação, fabricante, lote, datas de fabricação e validade, condições de conservação, ingredientes, informações nutricionais, declaração de alergênicos e demais informações obrigatórias.

Qualidade e validade: os produtos deverão apresentar características organolépticas próprias e padrão de qualidade compatível com as especificações estabelecidas, devendo ser entregues em condições que assegurem prazo de validade suficiente para seu armazenamento e consumo dentro da programação da Administração. Produtos que apresentem embalagem violada ou danificada, descongelamento indevido, deterioração, características incompatíveis com as especificações ou quaisquer condições que comprometam sua qualidade e segurança deverão ser recusados e substituídos.

Produtos congelados: o pão francês cru congelado, o pão de queijo congelado e a broa doce congelada deverão ser entregues e mantidos sob condições adequadas de congelamento, preservando-se a cadeia de frio durante o armazenamento, transporte e entrega, sem evidências de descongelamento e recongelamento. As embalagens deverão ser apropriadas à conservação dos



alimentos e conter as informações necessárias à identificação, rastreabilidade, conservação e preparo do produto. A condição de produto congelado, por si só, não implica vinculação aos equipamentos disponibilizados em comodato, os quais se destinam exclusivamente à fermentação e ao forneamento do pão francês cru congelado.

Pão francês cru congelado: deverá ser fornecido cru e congelado, em unidades uniformes, com peso aproximado de 70 g por unidade no estado congelado, próprias para serem submetidas à fermentação/crescimento e posterior forneamento. Após o preparo, considerada a perda natural de umidade decorrente do processo, deverá resultar em unidade com peso aproximado de 60 g, apresentando crescimento e volume adequados, casca crocante e de coloração característica, miolo macio e aerado, além de aroma e sabor próprios do pão francês. O produto deverá ser tecnicamente compatível com o processo de fermentação e forneamento e com os equipamentos disponibilizados em comodato.

Fornecimento e entregas: os gêneros deverão ser fornecidos de forma parcelada, de acordo com as solicitações e necessidades efetivamente verificadas pela Administração, nos locais, quantidades, prazos e condições definidos nas ordens de fornecimento. Especificamente quanto ao pão francês cru congelado destinado ao Hospital Municipal, o fornecimento deverá ocorrer semanalmente, conforme cronograma e quantitativos definidos pela Administração, observadas as condições sanitárias, de acondicionamento, transporte, congelamento e conservação aplicáveis.

Amostras e testes dos produtos congelados: será exigida exclusivamente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar a apresentação de amostras do pão francês cru congelado, pão de queijo congelado e broa doce congelada, para verificação da conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas e realização dos respectivos testes de preparo. A avaliação deverá observar critérios previamente estabelecidos e aplicados uniformemente, contemplando, conforme aplicável a cada produto, conformidade da embalagem e rotulagem, peso e uniformidade das unidades, integridade e condições de congelamento e, após preparo realizado mediante procedimento padronizado, rendimento, crescimento, cocção, aparência, coloração, textura, aroma e sabor. Para o pão francês cru congelado deverão ser avaliados, adicionalmente, o comportamento durante a fermentação e o forneamento e a compatibilidade com o



processo de preparo previsto para o Hospital. O Termo de Referência deverá estabelecer a quantidade de amostras, prazo e local para apresentação, responsáveis pela avaliação, procedimento de preparo e teste, parâmetros mínimos de aceitação e hipóteses objetivas de aprovação e reprovação, devendo o resultado ser registrado em relatório próprio.

Equipamentos em comodato – exclusivamente vinculados ao pão francês cru congelado: para viabilizar a fermentação e o forneamento do pão francês cru congelado no Hospital Municipal, a contratada responsável pelo fornecimento desse item deverá disponibilizar, em regime de comodato, sem transferência de propriedade ao Município e sem cobrança adicional além dos valores considerados na composição da proposta, os equipamentos necessários ao seu preparo. Conforme a necessidade apresentada pelo Hospital, a solução deverá compreender, no mínimo, 01 forno turbo a gás com geração de vapor para panificação, com capacidade para 10 esteiras e respectivos acessórios, e 01 câmara climática 220 V destinada ao crescimento/fermentação dos pães. Os equipamentos em comodato não integram o fornecimento do pão de queijo congelado, da broa doce congelada ou dos demais itens da contratação.

Instalação e funcionamento dos equipamentos: caberá à contratada responsável pelo pão francês cru congelado realizar a entrega, instalação, montagem, regulação e testes dos equipamentos disponibilizados em comodato, incluindo os materiais, acessórios e serviços de sua responsabilidade necessários à utilização adequada e segura. Os equipamentos deverão ser entregues em perfeitas condições de funcionamento e permanecer disponíveis durante o período estabelecido na contratação.

Treinamento e capacitação: a contratada deverá promover treinamento dos servidores indicados pela Administração para utilização adequada dos equipamentos disponibilizados em comodato e para o preparo do pão francês cru congelado, abrangendo operação do forno e da câmara climática, procedimentos de fermentação e forneamento, conservação do produto, higienização, segurança operacional e demais orientações necessárias à correta manipulação e preparo.

Garantia, manutenção e assistência técnica: durante o período de disponibilização dos equipamentos em comodato, a contratada deverá assegurar seu adequado funcionamento, responsabilizando-se pela assistência técnica e pelas intervenções necessárias, de forma a minimizar interrupções no preparo do pão



francês cru congelado. Quando o defeito não puder ser solucionado dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência, deverá ser prevista solução que preserve a continuidade operacional, inclusive mediante substituição temporária ou definitiva do equipamento, quando necessária.

Compatibilidade e desempenho da solução vinculada ao pão francês cru congelado: o pão francês cru congelado, os equipamentos disponibilizados em comodato e as respectivas instruções de preparo deverão ser tecnicamente compatíveis entre si, de maneira que os processos de fermentação e forneamento permitam alcançar o padrão de qualidade exigido. Os equipamentos deverão possuir capacidade operacional compatível com a demanda do Hospital Municipal, evitando que dimensionamento inadequado prejudique o fluxo de preparo ou a continuidade do atendimento.

Requisitos sanitários: a contratada deverá observar as normas sanitárias aplicáveis à produção, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos, inclusive aquelas referentes ao controle de temperatura e à conservação de produtos congelados e refrigerados. Os veículos, recipientes e demais meios empregados no transporte deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas e compatíveis com a natureza dos produtos transportados.

Sustentabilidade: deverão ser adotadas, quando tecnicamente aplicáveis ao objeto, práticas voltadas à redução de desperdícios de alimentos, utilização racional de água e energia, redução da geração de resíduos, utilização de embalagens adequadas à conservação dos produtos e destinação ambientalmente adequada dos resíduos e embalagens decorrentes do fornecimento. Quanto aos equipamentos disponibilizados em comodato para o preparo do pão francês cru congelado, deverão ser mantidos em condições adequadas de funcionamento e eficiência operacional, cabendo à contratada sua retirada ao término do período de disponibilização e a destinação ambientalmente adequada das peças e componentes eventualmente substituídos, inclusive mediante logística reversa, quando aplicável.

5 – DO QUANTITATIVO ESTIMADO

5.1 – Tabela 1 (Descrições e Quantidades):

Item	Descrição	Und.	Quant. Anterior PE 82/2025	Quant. Ano 2026
1	APRESUNTADO FATIADO – PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO,	KG	2.000	



	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.			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	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	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	500	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	700
6	BOLO DE SABORES DIVERSOS, COM OU SEM COBERTURA (RODA DE BOLO) – PRODUTO ASSADO, APRESENTADO EM FORMATO REDONDO, EM SABORES 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	KG	2.000	2.300



	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	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	Item novo	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	1.300
10	MINI SANDUÍCHE 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	1.500
11	MORTADELA FATIADA – PRODUTO CÁRNEO 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	KG	300	300



	ARMAZENADO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES DE TEMPERATURA INDICADAS PELO FABRICANTE.			
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	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 HOMOGÊNEO 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	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	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 ODORES 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	Item novo	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	KG	Item novo	11.000



	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 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	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	11.000
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	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	KG	3.000	4.000



	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.			
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 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	4.800	5.100
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	5.000
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	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	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	UN	500	500



	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.			
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	500
27	REFRIGERANTE TIPO GUARANÁ – BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR GUARANÁ, 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	700	700
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	7.000
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	100



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	100
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	1.200

5.2 – Justificativa da Quantidade:

A estimativa das quantidades foi estabelecida mediante consolidação das demandas encaminhadas pelas unidades requisitantes, considerando, conforme aplicável a cada item, o histórico de consumo e/ou quantitativos da contratação anterior, alterações previstas na demanda, número de unidades atendidas, frequência estimada de utilização e necessidades específicas informadas pelos setores. As memórias de cálculo e os documentos de suporte integram o processo administrativo da contratação. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, os quantitativos possuem natureza estimativa e não obrigam a Administração à sua aquisição integral.

6 - DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para identificação da solução mais adequada à necessidade da Administração, foram consideradas as características do mercado de fornecimento de gêneros alimentícios abrangidos pela contratação, as diferentes formas de atendimento das demandas das Secretarias, órgãos e setores municipais e, especialmente, a necessidade específica do Hospital Municipal de dispor regularmente de pão francês em condições adequadas de consumo.



Para os gêneros destinados às reuniões de trabalho, capacitações, eventos, programas, ações públicas e demais atividades institucionais, verifica-se a existência de mercado fornecedor capaz de disponibilizar os produtos nas formas usualmente comercializadas, mediante entregas parceladas conforme a demanda da Administração. Os itens que não apresentem dependência técnica entre si poderão ser adquiridos autonomamente, observadas suas respectivas especificações, condições de conservação, transporte e entrega.

Quanto aos produtos congelados, especialmente pão de queijo congelado e broa doce congelada, a apresentação congelada proporciona maior período de conservação e flexibilidade para que seu preparo ocorra de acordo com as demandas institucionais e os eventos efetivamente realizados. Para esses produtos deverão ser preservadas as condições adequadas de armazenamento, transporte e cadeia de frio, não havendo vinculação de seu fornecimento aos equipamentos disponibilizados em comodato para o Hospital Municipal.

Para o pão francês destinado ao Hospital Municipal, entretanto, a necessidade apresenta particularidade operacional, uma vez que seu consumo é contínuo e demanda solução que concilie regularidade do abastecimento, conservação, redução de perdas e disponibilidade do alimento em condições adequadas para consumo. Diante dessa necessidade específica, foram identificadas três alternativas principais de atendimento.

A **primeira alternativa** consiste na aquisição de pão francês já assado e pronto para consumo, com entregas frequentes. Trata-se de solução usualmente disponível no mercado e de menor complexidade de preparo para a Administração. Entretanto, em razão da perecibilidade e da perda mais rápida das características de frescor do pão pronto, essa alternativa exige maior sincronização entre entrega e consumo e proporciona menor flexibilidade para adequar a quantidade preparada à demanda efetivamente verificada no Hospital.

A **segunda alternativa** consiste na aquisição de pão francês cru congelado com utilização de equipamentos adquiridos ou pertencentes ao próprio Município. Essa alternativa permite manter o produto congelado e realizar sua fermentação e forneamento conforme a necessidade da unidade, proporcionando flexibilidade operacional e melhores condições para gerenciamento do estoque. Entretanto, pressupõe que a Administração adquira ou disponibilize os equipamentos específicos para o preparo, assumindo sua incorporação patrimonial, instalação, manutenção, assistência técnica e eventual substituição.

A **terceira alternativa** consiste na aquisição parcelada de pão francês cru congelado associada à disponibilização, pelo respectivo fornecedor, dos equipamentos necessários exclusivamente à sua fermentação e forneamento, em regime de comodato. Nessa



sistemática, o pão permanece congelado até sua utilização e é submetido à fermentação e ao forneamento no próprio Hospital Municipal, permitindo adequar o preparo ao consumo efetivo. A solução proporciona maior flexibilidade operacional e melhores condições para gerenciamento do estoque e redução das perdas associadas à perecibilidade do pão já assado.

A disponibilização dos equipamentos em comodato permite ainda concentrar no fornecedor do pão francês cru congelado as responsabilidades relacionadas à entrega, instalação, montagem, regulagem, testes, treinamento dos servidores, garantia, manutenção, assistência técnica e, quando necessária, substituição dos equipamentos durante o período de utilização. Essa integração busca assegurar a compatibilidade entre o produto fornecido, o processo de fermentação e forneamento e os equipamentos necessários ao seu preparo.

Sob o aspecto administrativo e operacional, o comodato evita a necessidade de aquisição imediata dos equipamentos pelo Município no âmbito desta contratação e transfere ao fornecedor as obrigações relativas à sua disponibilidade e assistência técnica. Essa circunstância, contudo, não permite concluir que o comodato seja, por si só, financeiramente mais barato, uma vez que os custos suportados pela contratada com disponibilização, instalação, manutenção, assistência técnica e substituição dos equipamentos poderão integrar a composição dos preços ofertados para o pão francês cru congelado.

Assim, a economicidade da solução deverá ser aferida na pesquisa de preços da contratação, considerando-se que os valores pesquisados e posteriormente ofertados para o pão francês cru congelado deverão contemplar todas as obrigações associadas ao comodato, sem cobrança adicional posterior pela disponibilização dos equipamentos, instalação, treinamento, manutenção, assistência técnica e demais encargos previstos. A escolha da solução nesta etapa fundamenta-se, portanto, predominantemente em sua adequação técnica e operacional e na forma de alocação das responsabilidades relacionadas aos equipamentos, ficando a compatibilidade econômica dos preços sujeita à correspondente pesquisa de mercado.

Como referência de mercado, foi identificada contratação realizada pelo Município de Bananal/SP para aquisição de produtos congelados de panificação com equipamentos em comodato. Essa contratação demonstra a existência, no mercado fornecedor, de modelo contratual que associa produtos congelados à disponibilização de equipamentos. Contudo, naquele procedimento, pão francês, pão de queijo e rosca congelados foram reunidos em lote único e todos estavam vinculados à estrutura em comodato, situação distinta da presente contratação de Monte Carmelo/MG, na qual os equipamentos serão exigidos exclusivamente em relação ao pão francês cru congelado. Por esse motivo, a contratação



de Bananal/SP é utilizada apenas como referência da existência da solução no mercado, não como fundamento automático para a composição dos itens ou para o parcelamento desta contratação.

Diante das alternativas analisadas, considera-se tecnicamente adequada para a necessidade específica do Hospital Municipal a aquisição parcelada de pão francês cru congelado associada à disponibilização, em regime de comodato, exclusivamente dos equipamentos necessários à sua fermentação e fornecimento, compreendendo instalação, montagem, testes, treinamento, garantia e assistência técnica. A escolha, nesta fase, não se fundamenta na afirmação de que o comodato possua menor custo financeiro que a aquisição dos equipamentos, uma vez que essa comparação específica não foi realizada. A adequação econômica da solução deverá ser confirmada pela pesquisa de preços da contratação, mediante demonstração de que o valor estimado do fornecimento, consideradas todas as obrigações impostas à futura contratada, é compatível com os preços praticados no mercado.

Para os demais gêneros alimentícios, inclusive pão de queijo congelado e broa doce congelada, será mantido o fornecimento parcelado de acordo com as demandas da Administração e com as características específicas de cada produto, sem vinculação aos equipamentos em comodato destinados ao pão francês cru congelado.

7- DA ESTIMATIVA DO VALOR

Os preços unitários apresentados possuem caráter preliminar e foram obtidos a partir das fontes identificadas nos documentos de pesquisa de preços juntados ao processo, observada metodologia compatível com a legislação aplicável. A memória de cálculo, as fontes consultadas, as datas das pesquisas e os documentos comprobatórios integram os autos. A pesquisa será atualizada, quando necessário, para formação do orçamento estimado da licitação.

7.1 – Tabela 2 (Valores):

ITEM	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
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	KG	2.000	R\$ 31,90	R\$ 63.800,00



	PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES DE TEMPERATURA INDICADAS PELO FABRICANTE E A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA APLICÁVEL.				
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	R\$ 44,39	R\$ 88.780,00
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	R\$ 44,39	R\$ 150.926,00
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,	KG	800	R\$ 48,04	R\$ 38.432,00



	CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
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	700	R\$ 64,12	R\$ 44.884,00
6	BOLO DE SABORES DIVERSOS, COM OU SEM COBERTURA (RODA DE BOLO) – PRODUTO ASSADO, APRESENTADO EM FORMATO REDONDO, EM SABORES 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.	KG	2.300	R\$ 35,80	R\$ 82.340,00
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	R\$ 39,20	R\$ 50.960,00
8	BROA DOCE CONGELADA – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO FORNECIDO CRU E CONGELADO, DE SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, ELABORADO COM INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ	KG	240	R\$ 27,80	R\$ 6.672,00



	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.				
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	R\$ 39,20	R\$ 50.960,00
10	MINI SANDUÍCHE 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	1.500	R\$ 4,90	R\$ 7.350,00



11	MORTADELA FATIADA – PRODUTO CÁRNEO 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	R\$ 31,48	R\$ 9.444,00
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	R\$ 44,34	R\$ 88.680,00
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 ESPESURA REGULAR, MIOLO MACIO, LEVE E HOMOGÊNEO 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	PCT	300	R\$ 13,39	R\$ 4.017,00



	OBRIGATÓRIAS DE ALERGENICOS E GLÚTEN, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
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	R\$ 45,50	R\$ 254.800,00
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 ODORES 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	R\$ 26,18	R\$ 6.283,20
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	KG	11.000	R\$ 11,20	R\$ 123.200,00



	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 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	R\$ 19,23	R\$ 384.600,00
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	KG	11.000	R\$ 37,52	R\$ 412.720,00



	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.				
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 OBRIGATORIAS DE ALERGÊNICOS E GLÚTEN, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	300	R\$ 12,68	R\$ 3.804,00
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	4.000	R\$ 29,08	R\$ 116.320,00
21	PÃO DE MILHO SEMIDOCE – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA E	KG	5.100	R\$ 27,43	R\$ 139.893,00



	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 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	5.000	R\$ 26,49	R\$ 132.450,00
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	KG	450	R\$ 51,24	R\$ 23.058,00



	VIGENTE.				
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	R\$ 12,77	R\$ 6.385,00
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	R\$ 12,24	R\$ 6.120,00
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	UN	500	R\$ 10,17	R\$ 5.085,00



	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
27	REFRIGERANTE TIPO GUARANÁ – BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR GUARANÁ, 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	700	R\$ 9,41	R\$ 6.587,00
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	7.000	R\$ 36,05	R\$ 252.350,00
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	CT	100	R\$ 121,44	R\$ 12.144,00



	COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÃO SER PREPARADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA, PRESERVANDO A INTEGRIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS.				
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	100	R\$ 122,01	R\$ 12.201,00
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	R\$ 13,05	R\$ 15.660,00
				TOTAL	R\$ 2.600.905,20

8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E DAS EXIGÊNCIAS

A solução consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios de panificação, por meio de Sistema de Registro de Preços, para atendimento das diversas Secretarias,



órgãos e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, conforme especificações, quantitativos estimados e condições de fornecimento estabelecidos pela Administração. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as solicitações emitidas durante a vigência da contratação, observando-se, conforme a natureza de cada item, os requisitos de qualidade, acondicionamento, validade, transporte, conservação e segurança sanitária.

Integram a contratação produtos de panificação prontos para consumo e produtos congelados, dentre eles pão francês (pão de sal) cru congelado, pão de queijo congelado e broa doce congelada. Os produtos congelados deverão ser transportados e entregues com manutenção da cadeia de frio e em embalagens adequadas à sua conservação, sem sinais de descongelamento e recongelamento. Para esses produtos, serão exigidas amostras para realização de testes e verificação de conformidade, segundo procedimentos e critérios objetivos de avaliação a serem detalhados no Termo de Referência.

Especificamente para o Hospital Municipal, será fornecido semanalmente pão francês cru congelado, conforme cronograma e quantitativos definidos pela Administração, para posterior fermentação e forneamento na própria unidade. O produto deverá possuir peso aproximado de 70 g por unidade no estado congelado, resultando, após fermentação e forneamento e considerada a perda natural de umidade no preparo, em unidade com peso aproximado de 60 g, além de atender às demais características de qualidade estabelecidas na especificação. O DFD prevê o produto cru congelado e estabelece aproximadamente 60 g como parâmetro após fermentação e forneamento.

Para viabilizar o preparo no Hospital, a solução compreenderá o fornecimento, em regime de comodato, dos equipamentos necessários à fermentação e ao forneamento, contemplando, no mínimo, 01 forno turbo a gás com geração de vapor para panificação, com capacidade para 10 esteiras e respectivos acessórios, e 01 câmara climática 220 V para crescimento/fermentação dos pães, conforme demanda formalizada pela unidade hospitalar.

A responsabilidade da contratada relativa aos equipamentos deverá abranger entrega, instalação, montagem, regulagem, testes de funcionamento, treinamento dos servidores responsáveis pela operação, garantia e assistência técnica durante o período de utilização. Eventuais falhas deverão ser solucionadas nos prazos definidos no Termo de Referência e, quando necessário para preservar a continuidade do preparo do pão francês cru congelado, deverá ser prevista a substituição do equipamento. Encerrado o período de disponibilização, os bens em comodato deverão ser retirados pela contratada nas condições estabelecidas no instrumento contratual. Essas obrigações correspondem às necessidades de instalação, treinamento, garantia e assistência técnica apresentadas pelo Hospital Municipal Alberto Nogueira/Pronto Socorro Municipal, conforme Ofício nº 097/2026, juntado aos autos do processo administrativo.



A solução será, portanto, executada de forma integrada, compreendendo o fornecimento parcelado dos gêneros de panificação, a manutenção das condições adequadas de conservação dos produtos congelados e, para a operação no Hospital Municipal, a disponibilização dos equipamentos em comodato e do suporte necessário ao seu funcionamento, de modo a assegurar condições adequadas para o recebimento, conservação, preparo e consumo dos produtos durante a vigência da contratação.

9 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

A contratação será parcelada, com adjudicação individualizada dos itens que possam ser fornecidos de forma autônoma, de modo a possibilitar a participação de fornecedores especializados nos diferentes gêneros alimentícios abrangidos pelo objeto e evitar a concentração desnecessária da contratação em um único fornecedor, preservadas as condições de eficiência e adequada execução.

Considerando a diversidade dos produtos abrangidos pela contratação, verifica-se que, em regra, não existe interdependência técnica que imponha o fornecimento conjunto dos gêneros alimentícios. Assim, os produtos de panificação, frios, laticínios, bebidas e demais itens destinados à composição de lanches deverão permanecer individualizados sempre que puderem ser fornecidos autonomamente, observadas as condições estabelecidas para cada item.

Especificamente quanto ao pão francês cru congelado, seu fornecimento apresenta particularidade operacional, pois está associado à obrigação de disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos necessários à sua fermentação e forneamento no Hospital Municipal. Dessa forma, o fornecimento do pão francês cru congelado e as obrigações relacionadas ao comodato — incluindo disponibilização dos equipamentos, entrega, instalação, montagem, regulagem, testes, treinamento, garantia, manutenção, assistência técnica, eventual substituição e retirada ao término da contratação — constituem uma única solução técnica e operacional, devendo permanecer sob responsabilidade da mesma contratada.

A manutenção dessas obrigações sob responsabilidade do fornecedor do pão francês cru congelado busca assegurar a compatibilidade entre o produto, o processo de fermentação e forneamento e os equipamentos disponibilizados, além de permitir a identificação objetiva da responsabilidade pela adequada execução da solução. A separação do fornecimento do pão e da disponibilização dos equipamentos entre fornecedores distintos poderia gerar dificuldades operacionais e de responsabilização, especialmente na ocorrência de problemas relacionados ao crescimento, fermentação,



forneamento ou desempenho final do produto, quando fosse necessário determinar se a ocorrência decorreu das características do pão fornecido, da regulação ou funcionamento dos equipamentos ou dos procedimentos técnicos de preparo.

Ressalta-se que o pão de queijo congelado e a broa doce congelada não dependem dos equipamentos disponibilizados em comodato e, portanto, não deverão ser agrupados ao pão francês cru congelado sob essa justificativa. O simples fato de serem produtos congelados não constitui fundamento técnico suficiente para sua reunião em um mesmo lote. Da mesma forma, os demais itens da contratação deverão permanecer individualizados sempre que não houver interdependência técnica ou econômica devidamente demonstrada.

Assim, caso a estrutura da planilha denomine como “lote” a solução correspondente ao pão francês cru congelado, esse lote deverá compreender o fornecimento do próprio pão francês cru congelado e as obrigações acessórias de comodato necessárias exclusivamente ao seu preparo, não devendo ser incluídos outros gêneros alimentícios sem justificativa técnica específica. Os custos relativos aos equipamentos, instalação, treinamento, manutenção, assistência técnica e demais obrigações do comodato deverão estar contemplados no preço ofertado para essa solução, sem cobrança adicional pelo Município.

Sob o aspecto concorrencial, a estrutura adotada busca restringir a integração ao mínimo necessário para preservar a unidade operacional da solução vinculada ao pão francês cru congelado, mantendo-se os demais itens em disputa individualizada.

Dessa forma, considera-se adequado adotar o maior parcelamento técnica e economicamente viável, mantendo-se a adjudicação individualizada dos gêneros que possam ser fornecidos autonomamente e preservando-se, exclusivamente para o pão francês cru congelado, a integração entre o fornecimento do produto e as obrigações necessárias à disponibilização e funcionamento dos equipamentos em comodato. Essa estrutura busca conciliar competitividade, participação de fornecedores especializados, eficiência operacional e adequada atribuição de responsabilidades.

9.1. JUSTIFICATIVA PARA O TRATAMENTO DIFERENCIADO DO ITEM PÃO FRANCÊS CRU CONGELADO

Em observância aos arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, a estruturação da presente contratação deverá assegurar o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte – ME/EPP, mediante participação exclusiva nos itens cujo valor estimado seja de até R\$ 80.000,00 e, nos itens de bens de natureza divisível com valor superior a esse limite, mediante estabelecimento de cota reservada de até 25% para participação exclusiva de ME/EPP, observadas as hipóteses e condições legalmente aplicáveis.



Todavia, em relação ao item PÃO FRANCÊS CRU CONGELADO, cujo valor total estimado corresponde a R\$ 123.200,00, verifica-se situação específica que inviabiliza tecnicamente a divisão do quantitativo entre cota principal e cota reservada sem prejuízo à adequada execução da solução planejada.

Embora o produto, isoladamente considerado, admita fracionamento quantitativo, sua contratação não se limita ao simples fornecimento do gênero alimentício. O item compreende solução operacional integrada destinada ao Hospital Municipal, na qual o fornecedor deverá disponibilizar, em regime de comodato e sem cobrança adicional, os equipamentos necessários exclusivamente à fermentação e ao forneamento do pão francês cru congelado, compreendendo, no mínimo, 01 forno turbo a gás com geração de vapor para panificação, com capacidade para 10 esteiras e respectivos acessórios, e 01 câmara climática 220 V destinada ao crescimento/fermentação dos pães, além das obrigações correlatas de entrega, instalação, montagem, regulação, testes, treinamento, garantia, assistência técnica, manutenção, eventual substituição e retirada dos equipamentos ao término do período de utilização.

A divisão do quantitativo do item em cota principal e cota reservada possibilitaria a contratação simultânea de fornecedores distintos para o mesmo produto e, conseqüentemente, criaria duplicidade de responsabilidades relacionadas à disponibilização dos equipamentos em comodato.

Nessa hipótese, cada fornecedor estaria vinculado ao fornecimento de parcela do pão francês cru congelado, embora o preparo de ambas as parcelas ocorresse em um único ambiente operacional. A exigência de equipamentos completos de cada fornecedor acarretaria a instalação de múltiplos fornos e câmaras climáticas para atendimento da mesma finalidade, demandando espaço físico adicional, adequações de infraestrutura, instalações elétricas e de gás, ventilação e/ou exaustão, além de ampliar desnecessariamente os custos indiretos incorporados aos preços ofertados.

Por outro lado, a disponibilização dos equipamentos por apenas um dos fornecedores também se mostraria inadequada, pois faria com que produtos fornecidos por outra empresa fossem preparados em equipamentos cuja disponibilização, manutenção, assistência técnica e responsabilidade contratual estariam atribuídas a fornecedor diverso, dificultando a definição de responsabilidades em situações de incompatibilidade do produto, falha de fermentação ou forneamento, defeito dos equipamentos, perda de qualidade ou interrupção do preparo.

A existência de fornecedores distintos também poderia resultar em produtos com formulações, tempos de fermentação, temperaturas, parâmetros de crescimento e condições de forneamento diferentes, comprometendo a padronização operacional



pretendida e dificultando a identificação objetiva da responsabilidade por eventual desempenho inadequado do produto ou dos equipamentos.

Além disso, a gestão simultânea de equipamentos e fornecedores para uma única linha de produção aumentaria a complexidade da fiscalização, da assistência técnica, do controle de manutenção e da apuração de responsabilidades, sem benefício operacional proporcional para a Administração.

Dessa forma, a solução constituída pelo fornecimento do pão francês cru congelado e pela disponibilização dos equipamentos necessários ao seu preparo apresenta interdependência técnica e operacional, devendo ser executada por um único fornecedor durante a vigência da contratação.

A decisão não decorre de mera conveniência administrativa nem da simples indivisibilidade física do gênero alimentício, mas da constatação de que, nas condições específicas estabelecidas para esse item, o fracionamento de seu quantitativo entre fornecedores distintos acarretaria prejuízo ao conjunto da solução, à eficiência operacional, à definição de responsabilidades, à fiscalização e à economicidade da contratação.

Por essa razão, excepcionalmente para o item PÃO FRANCÊS CRU CONGELADO, não será promovida a divisão entre cota principal e cota reservada para ME/EPP, mantendo-se o quantitativo integral em item único, de ampla concorrência, sem prejuízo da participação das microempresas e empresas de pequeno porte que atendam às condições estabelecidas no instrumento convocatório.

Para os demais itens da contratação, permanecem aplicáveis os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, observando-se a exclusividade para ME/EPP nos itens cujo valor estimado seja de até R\$ 80.000,00 e a correspondente reserva de cota nos itens de bens divisíveis que ultrapassem esse valor, quando presentes os respectivos pressupostos legais.

10 - DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se assegurar o abastecimento regular e planejado de gêneros alimentícios de panificação às Secretarias, órgãos e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, em quantitativos compatíveis com as demandas efetivamente verificadas. A utilização do Sistema de Registro de Preços, associada ao fornecimento parcelado, deverá favorecer o planejamento das aquisições, evitar a formação desnecessária de estoques e reduzir perdas decorrentes da perecibilidade dos alimentos, além de diminuir o risco de desabastecimento e de aquisições emergenciais.

No âmbito do Hospital Municipal, espera-se aprimorar a disponibilidade e o gerenciamento do pão francês destinado à alimentação de pacientes, acompanhantes e pessoas que aguardam atendimento. O fornecimento do produto cru congelado e seu



preparo na própria unidade possibilitarão adequar a quantidade fermentada e forneada à necessidade de consumo, contribuindo para a redução de desperdícios e para a disponibilização do alimento recém-assado. A entrega semanal dos produtos congelados também permitirá organizar o estoque e o consumo de acordo com a rotina da unidade.

Em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros, a disponibilização dos equipamentos necessários à fermentação e ao forneamento em regime de comodato evitará a necessidade de aquisição imediata desses bens pelo Município no âmbito desta solução. Ao atribuir à contratada as obrigações de instalação, testes, garantia e assistência técnica, busca-se ainda reduzir os encargos administrativos e operacionais relacionados à manutenção desses equipamentos e assegurar sua disponibilidade para execução adequada da solução. A necessidade desses equipamentos e dos serviços associados foi formalizada pelo Hospital Municipal. Ofício Sec. Saúde.

Quanto aos recursos humanos, a capacitação dos servidores responsáveis pelo preparo permitirá a utilização adequada dos equipamentos e a padronização dos procedimentos de conservação, fermentação e forneamento, sem necessidade de contratação específica para execução rotineira dessas atividades. Pretende-se, assim, proporcionar condições para que a estrutura e a equipe já disponíveis no Hospital sejam utilizadas de forma mais eficiente, observadas as atribuições dos servidores e a organização interna da unidade.

Como resultados globais, espera-se alcançar regularidade do abastecimento, redução de desperdícios, melhor gerenciamento dos estoques, padronização da qualidade dos produtos, maior eficiência no preparo dos alimentos e racionalização dos recursos públicos, preservando a continuidade das atividades institucionais e, particularmente, do atendimento alimentar realizado pelo Hospital Municipal.

11 - DAS PROVIDÊNCIAS

Previamente à celebração do contrato ou ao início da execução das obrigações correspondentes, a Administração deverá verificar se os locais destinados ao recebimento, armazenamento e utilização dos gêneros alimentícios apresentam condições adequadas de conservação e segurança sanitária, especialmente quanto aos produtos congelados. No Hospital Municipal, deverá ser avaliada a capacidade disponível para armazenamento sob temperatura adequada, considerando a periodicidade das entregas e os quantitativos necessários ao abastecimento da unidade.

Em razão da disponibilização de equipamentos em comodato, deverá ser realizada vistoria técnica do local destinado à instalação do forno turbo e da câmara climática, a fim de verificar a compatibilidade da infraestrutura existente com as características dos



equipamentos. A avaliação deverá contemplar, conforme aplicável, espaço físico, instalações elétricas e respectiva capacidade de carga, tensão disponível, ponto e condições de alimentação de gás, ventilação e/ou exaustão, afastamentos necessários à operação segura e demais requisitos técnicos indicados pelo fabricante. Essa providência é especialmente relevante porque a demanda do Hospital prevê forno turbo a gás e câmara climática 220 V, cuja instalação, montagem e testes integrarão as obrigações da contratada.

Caso a avaliação identifique necessidade de adequações prévias na infraestrutura sob responsabilidade do Município, estas deverão ser providenciadas em tempo hábil para não comprometer a instalação dos equipamentos e o início do fornecimento. Deverão também ser verificadas, conforme as características efetivamente definidas para os equipamentos e para o local de instalação, eventuais exigências técnicas, sanitárias e de segurança aplicáveis, inclusive quanto à necessidade de autorizações ou outras providências administrativas pertinentes.

A Administração deverá, ainda, designar os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização da contratação, fornecendo-lhes conhecimento suficiente acerca das especificações dos produtos, condições de entrega, controle da cadeia de frio, recebimento e critérios de conformidade, bem como das obrigações relacionadas aos equipamentos disponibilizados em comodato. Deverão ser definidos os procedimentos internos para solicitação dos produtos, recebimento, registro de ocorrências, rejeição e substituição de itens em desconformidade e acionamento da assistência técnica.

Por fim, antes do início efetivo da operação dos equipamentos, os servidores indicados para o preparo dos produtos deverão receber a capacitação prevista na contratação, abrangendo a utilização do forno e da câmara climática, procedimentos de fermentação e forneamento, conservação dos produtos, higienização, segurança e manipulação adequada dos alimentos. O treinamento constitui requisito formalizado pelo Hospital Municipal e deverá ocorrer em momento que permita o início seguro e adequado da operação.

12 - DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Até o presente momento, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução do objeto, uma vez que o fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, conforme as demandas da Administração, e os equipamentos necessários à fermentação e ao forneamento do pão francês cru congelado serão disponibilizados pela própria contratada em regime de comodato, incluindo as obrigações de entrega, instalação, montagem, regulação e testes de funcionamento.



Contudo, considerando que a utilização dos equipamentos em comodato dependerá das condições físicas e operacionais do local destinado à sua instalação no Hospital Municipal Alberto Nogueira/Pronto Socorro Municipal, essa conclusão deverá ser confirmada mediante verificação prévia da infraestrutura existente, especialmente quanto à disponibilidade e adequação das instalações elétricas, ponto e condições de abastecimento de gás, ventilação e/ou exaustão, espaço físico, condições de segurança e demais requisitos necessários à instalação e ao funcionamento adequado do forno turbo e da câmara climática.

Caso essa verificação identifique a necessidade de adequações de infraestrutura que não estejam compreendidas nas obrigações da futura contratada, deverá ser avaliado se tais intervenções poderão ser realizadas diretamente pela Administração ou se dependerão de contratação autônoma. Nessa última hipótese, a contratação correspondente deverá ser registrada no processo administrativo e providenciada em tempo hábil, de modo que as adequações necessárias estejam concluídas antes da instalação e do início da utilização dos equipamentos em comodato.

Dessa forma, a inexistência de contratações correlatas ou interdependentes fica condicionada à confirmação da adequação da infraestrutura atualmente disponível no Hospital, devendo eventual necessidade superveniente de contratação complementar ser devidamente registrada e tratada no planejamento da contratação, a fim de não comprometer o início e a continuidade da execução do objeto.

13 - DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os principais impactos ambientais relacionados à contratação decorrem da geração de resíduos de embalagens e alimentos, do consumo de energia elétrica e gás no armazenamento e preparo dos produtos e da utilização dos equipamentos disponibilizados em comodato. Como medidas mitigadoras, deverão ser adotados o fornecimento parcelado conforme a demanda, a adequada conservação dos alimentos e o preparo em quantidades compatíveis com o consumo, visando reduzir perdas e desperdícios. As embalagens e demais resíduos deverão receber destinação ambientalmente adequada, priorizando-se, quando viável, materiais recicláveis. Os equipamentos deverão ser mantidos em condições adequadas de funcionamento, favorecendo o uso racional de energia e gás, cabendo à contratada sua retirada ao término do comodato e a destinação adequada de peças ou componentes substituídos, inclusive por meio de logística reversa, quando aplicável.

14 - DA CONCLUSÃO

Com base nas necessidades identificadas e nas análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação proposta se mostra adequada ao atendimento das demandas de gêneros alimentícios de panificação das diversas



Secretarias, órgãos e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG. A adoção do Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado e estruturação da disputa conforme a autonomia ou interdependência das parcelas do objeto, possibilita compatibilizar as aquisições com as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da contratação. Para o Hospital Municipal, a solução de fornecimento de pão francês cru congelado, associada à disponibilização dos equipamentos necessários à fermentação e ao forneamento em regime de comodato, apresenta-se compatível com a necessidade operacional identificada, permitindo o preparo conforme o consumo da unidade e contemplando instalação, treinamento e assistência técnica como componentes da solução.

A solução proposta reúne condições para proporcionar regularidade do abastecimento, qualidade e segurança dos alimentos, redução de desperdícios, melhor gerenciamento dos estoques e aproveitamento mais eficiente dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, sem exigir a aquisição imediata, pelo Município, dos equipamentos específicos destinados ao preparo do pão congelado. Considerando o levantamento de mercado, os requisitos estabelecidos, a forma de execução pretendida, as providências prévias e as medidas destinadas à mitigação dos impactos ambientais, conclui-se pela viabilidade técnica da contratação e por sua adequação à necessidade administrativa e ao interesse público, devendo as especificações, quantitativos, critérios de aceitação, obrigações das partes e demais condições de execução ser consolidados no Termo de Referência.

Monte Carmelo, 29 de setembro de 2026.

Responsáveis:

Guilherme Marques Pacheco
Elaborador do ETP

Fábio José Gonçalves
Gestor do Contrato