



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

ANEXO II – PROPOSTA FINAL

PROCESSO LICITATORIO Nº 101/2026 PREGÃO ELETRONICO Nº 034/2026 REGISTRO DE PREÇOS Nº 026/2026
(Papel timbrado da licitante)

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE FORMA PARCELADA DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA AS SECRETARIAS DO MUNICIPIO DE MUNHOZ/MG, CONFORME DEMANDA DO MUNICIPIO, EM CONFORMIDADE COM A DESCRIÇÃO DO OBJETO E QUANTIDADES ESTIMADAS DESCRITAS NESSE TERMO DE REFERÊNCIA, CONFORME EDITAL

Declaramos que examinamos, conhecemos e nos submetemos às condições contidas no Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 034/2026**, retro mencionado, bem como verificamos todas as especificações nele exaradas, não havendo qualquer discrepância nas informações e/ou documentos que dela fazem parte;

Declaramos ainda que estamos cientes de todas as condições que possam, de qualquer forma, influir nos custos, assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, bem como qualquer despesa relativa à realização integral do seu objeto. **DA PROPOSTA:** Apresentamos nossa proposta **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE FORMA PARCELADA DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA AS SECRETARIAS DO MUNICIPIO DE MUNHOZ/MG, CONFORME DEMANDA DO MUNICIPIO, EM CONFORMIDADE COM A DESCRIÇÃO DO OBJETO E QUANTIDADES ESTIMADAS DESCRITAS NESSE TERMO DE REFERÊNCIA, CONFORME EDITAL.**

Especificação do Objeto e Quantidade:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
1	298.001.360	ABACAXI IN NATURA POR KILO	KG	2.050
2	298.001.358	ABÓBORA JAPONESA IN NATURA KILO	KG	250
3	298.001.357	ABÓBORA MORANGA IN NATURA POR KILO	KG	460
4	298.001.359	ABOBRINHA BRASILEIRA KILO	KG	350
5	298.001.105	ACAFAO EM PO PACOTE.	PT	10
6	298.001.236	140G AÇAFRÃO EM PÓ PCT 250 GR	PT	96
Açafrão em pó – unidade de 250 g Descrição do produto: Açafrão em pó, aglomerado filamentosos homogêneo, de cor parda avermelhada, moído, puro e sem mistura. Embalagem: Embalagem plástica ou laminada, atóxica, resistente, lacrada, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima: De acordo com o fabricante e legislação vigente. Exigências legais: O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes (ANVISA, INMETRO e órgãos competentes). Condições de armazenamento e transporte: Manter em local seco, fresco, protegido da luz e umidade; transporte em condições que preservem a integridade e qualidade do produto.				
7	298.001.361	ACELGA PE IN NATURA	UN	400
8	298.000.532	ACHOCOLATADO EM PO 200 GRS	PT	60
9	195.000.008	achocolatado em po instantaneo no minimo 200grs ACHOCOLATADO EM PO INSTANTANEO	PT	30
Contendo açúcar, cacau em pó, maltodextrina e sal. Aroma natural de baunilha, vitaminas e estabilizantes lecitina de soja. Embalagem com 1 kg cada. Com inscrição no CNPJ. Prazo de validade no inferior a 06 (seis) meses.				
10	298.000.549	ACUCAR CONFEITEIRO 1KG	PT	20
11	298.001.237	AÇUCAR CRISTAL 5 KG	PT	1.280
Açúcar cristal, especial, origem vegetal: sacarose da cana-de-açúcar. Produto isento de impurezas e substâncias estranhas. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, termos-soldado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Quantidade/embalagem: 5 kg por pacote. Validade mínima: 8 meses a contar da data de entrega do produto. Condição: atender às normas de saúde e sanitárias vigentes (ANVISA, INMETRO).				
12	298.001.238	AÇUCAR MASCAVO 1KG	UN	264
Açúcar mascavo, de origem vegetal, apresentando odor e sabor característicos, aspecto seco, solto e				
Açúcar mascavo cor predominantemente caramelo, podendo apresentar variações mais escuras de coloração marrom. Embalagem primária: saco ou embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo identificação do produto, lote, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Quantidade/embalagem: 1 kg por pacote. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega do produto. Condições: atender às normas de saúde e sanitárias vigentes (ANVISA, INMETRO).				
13	298.001.239	AÇUCAR REFINADO KG	PT	270
Açúcar refinado Açúcar refinado, de origem vegetal, obtido a partir da sacarose da cana-de-açúcar. Produto com aspecto seco, solto, branco e sem impurezas. Embalagem primária: saco ou embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, contendo identificação do produto, lote, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Quantidade/embalagem: 1 kg por pacote. Validade mínima: 8 meses a contar da data de entrega do produto. Condições: atender às normas de saúde e sanitárias vigentes (ANVISA, INMETRO).				
14	298.001.240	ADOÇANTE DIETETICO C/ NO MIN UN 50 CADA	UN	24
Adoçante dietético Adoçante dietético de stévia (estévia), em pó oem sachês. Produto sem adição de açúcares, contendo como edulcorante natural os glicosídeos de esteviol. Não deve conter sucralose, sacarina, ciclamato ou aspartame em sua composição. Embalagem primária: sachês individuais, acondicionados em caixas contendo 50 (cinquenta) unidades, com peso de 0,5 a 0,8 g por sachê. Validade mínima: 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Produto destinado ao atendimento exclusivo de alunos diabéticos. Condições de armazenamento: conforme especificações do fabricante e normas sanitárias vigentes (ANVISA, INMETRO).				
15	298.001.362	AGRIÃO MAÇO IN NATURA	UN	390
16	298.000.204	AGUA MINERAL NATURAL 200 ML	UN	300
Água mineral natural sem gás, acondicionada em copos de 200 ml, com tampa aluminizada, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 meses.				
17	298.001.241	AGUA MINERAL SEM GAS 500ML CADA	UN	4.200
Água mineral sem gás 500ML Água mineral sem gás – 500ml Água mineral natural, em garrafa PET descartável de 500 mL, com tampa de rosca e lacre de segurança. Contém data de fabricação/envase, data de validade e lote impressos na garrafa. Marca referência: Cristal, igual ou superior. Produto pronto para consumo, inodoro, insípido e isento de contaminantes. Armazenamento em local limpo e seco, protegido da luz solar direta.				
18	298.001.363	ALECRIM MAÇO IN NATURA	UN	260



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
19	298.001.365	ALFACE CRESPA PE IN NATURA .	UN	520
20	298.001.366	ALFACE LISA PE IN NATURA	UN	520
21	298.001.364	ALHO IN NATURA POR KILO .	KG	510
22	298.001.367	ALMEIRÃO PE IN NATURA	UN	450
23	298.001.222	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA KG	KG	570
Almôndega bovina congelada Produto elaborado à base de carne bovina, podendo conter água, proteína vegetal, farinha ou derivados, sal e condimentos, apresentando características sensoriais próprias (cor, odor, sabor e textura), isento de sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas. Produto congelado pelo sistema IQF (congelamento individual rápido) ou processo equivalente que garanta a qualidade e integridade das unidades. Embalagem primária em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, íntegro e vedado, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Embalagem secundária em caixas de papelão resistentes, devidamente lacradas, que garantam a integridade do produto durante transporte e armazenamento. Peso da embalagem: 1kg a 2kg. Em bandejas ou a granel, com peso variável comercializado por quilograma (kg), acondicionadas em material adequado, atóxico, resistente e não violado. Parâmetros nutricionais: deverão atender aos limites estabelecidos pela legislação vigente, sendo vedados teores excessivos de sódio, gorduras e carboidratos, conforme normas aplicáveis. Validade: mínima de 4 (quatro) meses no ato da entrega. Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento (-18° ou inferior) durante todo o transporte. Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.				
24	298.000.206	AMEIXA PRETA SECA 200 G PCT	PT	20
Ameixa preta seca 200G; obtida de frutas maduras, inteiras, sas, limpas e desidratadas; livre de fermentações, manchas ou defeitos; acondicionada em lata com tratamento interno, com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega;				
25	298.001.242	AMEIXA PRETA SECA KG	PT	60
Ameixa preta seca Ameixa preta seca – 1 kg Ameixa preta desidratada, sem caroço, de aparência íntegra, uniforme, cor característica, isenta de sujidades, insetos, fungos ou sinais de fermentação. Acondicionada em embalagem plástica resistente, transparente, lacrada, contendo peso líquido de 1 kg. Identificação do produto, lote, data de fabricação e validade. Demais condições conforme normas sanitárias vigentes (ANVISA, INMETRO).				
26	298.001.243	AMENDOIM DESCASCADO 500 GRAMAS CADA	PT	120
Amendoim descascado Amendoim descascado – 500 g Amendoim classe médio, tipo 1, descascado, limpo, livre de sujidades, insetos e mofo. Embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, contendo peso líquido de 500 g. Identificação do produto, lote, data de fabricação e validade. Demais condições conforme normas sanitárias vigentes (ANVISA, INMETRO).				
27	298.001.244	AMIDO DE MILHO 500 G	UN	390
Amido de milho Amido de milho – 500g Amido de milho extraído do milho, em pó homogêneo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Cor, cheiro e sabor característicos; umidade máxima de 14% por peso. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, lacrada, capacidade de 500 g. Identificação do produto, lote, data de fabricação e validade. Demais condições conforme normas sanitárias vigentes (ANVISA, INMETRO).				
28	298.001.368	AMORA IN NATURA KILO	KG	440
29	298.001.245	ARROZ BRANCO TIPO I 5 KG CADA	PT	1.020



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Arroz Branco, tipo 1 Arroz branco tipo 1 - 5kg Arroz branco, tipo 1, não parbolizado, grãos longos e finos, polidos, inteiros, de procedência nacional, safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, atóxica, termo soldada, capacidade de 5kg, isento de mofo, odores estranhos ou substâncias nocivas. Seleção eletrônica grão a grão. Embalagem secundária: fardo termo soldado, resistente ao transporte. Produto rotulado conforme legislação vigente: identificação do lote, data de fabricação, validade, classificação do produto (ruço, classe e tipo), nome empresarial, CNPJ, endereço da empresa embaladora e peso líquido. Demais condições conforme normas sanitárias vigentes (ANVISA, INMETRO).				
30	298.000.210	ARROZ INTEGRAL 1 KG CADA .	PT	500
Descrição do produto: arroz integral, tipo 1 - 1 qualidade, grãos inteiros; isento de Sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos, o produto não deverá apresentar-se empapado após o preparo; embalagem: acondicionado em saco plástico contendo 01 kg. Validade: mínima de 05 meses a contar da data de entrega do produto				
31	298.000.900	ATUM SOLIDO 170G	LA	400
ATUM SOLIDO CONTENDO APROX 170G NA LATA PRAZO DE VALIDADE LOTE E TODAS ESPECIFICAÇÕES NO PRODUTO TUDO DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS DOS ÓRGÃOS COMPETENTES				
32	298.001.246	AVEIA EM FLOCOS	UN	330
Aveia em flocos finos Embalagem primária: Pacotes plásticos transparentes, limpos, resistentes, garantindo a integridade do produto até o consumo, com peso aproximado de 200 g (permite pequena variação de mercado, ex.: 180 a 220 g). Embalagem secundária: Caixas de papelão lacradas, não amassadas, resistentes ao transporte e armazenamento. Rotulagem: O produto deverá apresentar, de forma clara e indelével, os dados do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e identificação do fabricante. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Especificações técnicas: Produto limpo, sem contaminantes, atendendo às normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, INMETRO, quando aplicável).				
33	298.001.247	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	UN	220
Azeite de oliva extra virgem Embalagem primária: Garrafa de vidro escura, protegendo o produto da luz, com capacidade de 500ml (variação aceita: 480 a 520 ml). Produto: Azeite de oliva extra virgem, puro, sem mistura, acidez máxima de 0,8%. Rotulagem: Identificação clara do produto, marca do fabricante, prazo de validade e lote. Validade mínima: Garantida até a data de validade indicada pelo fabricante. Especificações técnicas: Produto livre de adulterações, atendendo às normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, INMETRO, quando aplicável). Marca de referência: Gallo, ou equivalente de qualidade igual ou superior.				
34	298.001.248	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO	UN	240
Azeitona verde sem caroço Azeitona verde sem caroço Produto: Azeitona verde sem caroço, inteira, imersa em salmoura adequada, coloração uniforme, submetida a processo tecnológico seguro. Embalagem primária: Recipientes herméticos de 500 g, peso líquido do produto drenado. Rotulagem: Identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, marca comercial, procedência, informações nutricionais, registro em órgão competente (quando aplicável). Validade mínima: 12 meses a partir da data de entrega livre de impurezas.				
35	298.001.216	BACON POR KG	KG	540
Bacon (carne suína defumada) Produto obtido a partir de cortes de carne suína, submetido a processo de cura e defumação, com adição de sal, podendo conter açúcares, estabilizantes, antioxidantes e conservantes permitidos pela legislação, apresentando coloração, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas.				
Embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, indicação de alergênicos, número de lote, datas de fabricação e validade.				
Gramatura: 200g a 1kg por unidade. Validade: mínima de 3 (três) meses no ato da entrega.				
Transporte e armazenamento: sob refrigeração, em condições adequadas que garantam a qualidade do produto.				
36	298.000.313	BALAS SORTIDAS FRUTAS SOBRE	PT	100



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		variados XAROPÉ DE GLICOSE, ACUCAR, GORDURA VEGETAL, ACIDULANTES ACIDO CITRICO E ACIDO LACTICO, EMULSIFICANTES LECITINA E MONO E DIGLICERIDEOS DE ACIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES, UMECTANTE LACTATO DE SODIO, CORANTES ARTIFICIAIS NAO CONTEM GLUTEN. ALERGICOS: CONTEM DERIVADO DE SOJA. pacotem com 600 gramasno minimo contendo no minimo 120 balas mastigaveis sortidas em sabores variados.		
37	298.001.369	BANANA NANICA IN NATURA KILO	KG	6.500
38	298.001.370	BANANA PRATA IN NATURA KILO	KG	860
39	298.000.215	BARQUINHA P/RECHEAR 120 GRAMAS	UN	300
		Ingredientes: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e acido folico, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, aguaeconservante(INS321). CONTEM GLUTEN.Peso liquido 120g/ profundidade (cm)4.6/quantidade de unidades 40 /tipo de armazenagem:arejado inodoro, seco. Temperatura ambiente. Nao contem aromatizante.Validade minima 6 meses a contar da data de entrega.		
40	298.000.691	BARRA DE CEREAIS 25G PACOTE.	PT	300
		DIVERSOS SABORES (MORANGO,BANANA, E CASTANHA) COM 25 G CADA PCT		
41	298.001.418	BARRA DE CHOCOLATE MINIMO 1 KG CADA	UN	50
		PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE AÇUCAR , MASSA DE CACAU , MANTEIGA DE CACAU , PODENDO CONTER LEITE EM PO , GORDURA VEGETAL , EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES . TEXTURA FIRME , FLUIDA . EMBALAGEM PRIMARIA ALUMINIZADA OU PLASTICA ATOXICA DE NO MINIMO 1 KG CADA , VALIDADE MINIMA DE 6 MESES .		
42	298.001.417	BARRA DE CHOCOLATE MINIMO 400 GRAMAS	UN	30
		PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE AÇUCAR , MASSA DE CACAU , MANTEIGA DE CACAU , PODENDO CONTER LEITE EM PÓ , GORDURA VEGETAL , EMULSIFICANTE E AROMATIZANTES . TEXTURA FIRME FLUIDA . EMBALAGEM PRIMARIA ALUMINIZADA OU PALSTICA ATOXICA DE 1KG , VALIDADE MINIMA DE 6 MESES.		
43	298.001.249	BASE PARA BRIGADEIRO 1 KILO	UN	230
		Basedebrigadeiro 1 kg Base de brigadeiro 1 kg Produto: isturaprontapara brigadeiro, contendo: água, açúcar, leiteempó,gorduravegetal,cacauem pó, gelatina, gelificante pectina, conservador sorbato de potássio, emulsificante monoestearato de glicerila e aroma artificial de leite condensado. Contém lactose; não contém glúten; contém leite. Pode conter amendoim, castanhas e nozes. Embalagem primária: Sacos plásticos atóxicos de 1 kg, resistentes eselados. Rotulagem:Identificaçãodoproduto, lote, data de fabricação, validade, marca do fabricante.		
44	298.000.123	BATATA DOCE BRANCA POR KG	KG	10
45	298.000.124	BATATA DOCE ROSADA POR KG	KG	10
46	298.000.126	BATATA ESCOVADA POR KG .	KG	50
47	298.000.458	BATATA INGLESA POR KG -	KG	50
48	298.001.250	BATATA PALHA PACOTE COM 500 GRAMAS	PT	530
		Batatapalhapct/ 500grs Batatapalha-pacote500g Produto:Batatapalhafina,sequinhae crocante, obtida a partir de batata descascada e ralada, frita em óleo vegetal sem ácidos graxos trans. Embalagem primária: Pacote plástico atóxicode500g,lacradoeresistente. Rotulagem: Identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, marca do fabricante, informações nutricionais. Validademínima:6mesesapartirda entrega. Observações:Produtolivrede sujidades, parasitas e larvas; atendendo normas sanitárias (ANVISA, INMETRO).		
49	298.001.371	BERINJELA IN NATURA KG	KG	366
50	298.001.372	BETERRABA IN NATURA KILO	KG	310
51	298.001.251	BISCOITO A BASE DE AMIDO 200 G NO MIN	UN	900
		Biscoito a base de amido de milho e/ou mandioca200gr Biscoitoàbasedeamidodemilho e/ou mandioca – 200 g Produto: iscoitocontendoaçúcar, gordura vgetal, ovos, sal e aromatizante. Propriedades:Semglútenesem lactose. Embalagem primária: Pacote plástico atóxicode200g,lacradoeresistente. Rotulage: Identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, marca do fabricante. Validademínima:6mesesapartirda entrega.		
52	298.001.252	BISCOITO A BASE DE LEITE ZERO LACTOSE 400 A 440G	UN	540



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
53	298.001.258	Biscoitodeleite Sem lactose Biscoitodeleitezerolactose– pacote 400 g a 440 g Produto:iscoito de leite sem lactosee sem proteína do leite. Pode conter farinha de trigo enriquecida com ferroe ácido fólico e/ou farinha de trigo integral. Propriedades: Sem lactose, sem proteína do leite e isento de produtos de origem animal (vegano). Embalagem primária: Pacote plástico atóxico, lacrado e resistente, com dupla proteção, pesando entre 400 g e 440 g. Rotulagem:Identificaçãoodoproduto, lote, data de fabricação, validade mínima, informações nutricionais e marca do fabricante. Validade mínima: 6 meses a partir da entrega. Observações:Produtocomnomáximo 60 dias de fabricação na entrega, garantindo frescor. BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL MIN 200G	UN	400
54	298.001.255	Biscoito, tipo creamcracker integral Biscoito tipo Cream Cracker Integral – 200 g Produto: Biscoito tipo cream cracker integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferroe ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, sal, fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de sódio INS 500ii e bicarbonato de amônio INS 503ii), emulsificante lecitina de soja INS 322, acidulante ácido láctico INS 270, melhoradores de farinha(etabissulfito desódio INS 223 e protease INS 1101i), aromatizante. Observaç es: Espécies doadoras de genes podem incluir agrobacterium tumefaciens,bacillusthuringiensise/ou zea mays. Embalagem primária: Pacote plástico atóxico e lacrado. Validade mínima: 6 meses a contar da data de etrega. Rotulage: Nome do produto, marcado fabricante, peso líquido, lote, data de fab icação e informações nutricionais. BISCOITO CREAM CRACKER S/LACTOSE 200G NO MIN.	PT	240
55	298.001.256	Biscoito salgado creamcrackersem glúten e sem lactose Biscoito salgado cream cracker – pacote 200 g Produto: Biscoito salgado cream cracker sem glúten e sem lactose. Propriedades: Livre de corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Livre de conservantes. Produto vegano. Embalagem primária: Pacote plástico atóxico, lacrado e resistente, pesando 200 g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, contendo identificação do produto. Rotulage: Nome do produto, marcado fabric nte, peso líquido, data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade mínima: 6 meses a contar da data de etrega. BISCOITO DE MAISENA CHOCO 350G	UN	1.300
56	298.001.257	Biscoito tipo maisenachocolate 350g Biscoito tipo Maisena Chocolate – 350 g Produto: Biscoito tipo maisena chocolate. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, g rdura vegetal (soja, palma), açúcar i vertido, amido de milho,cacau epó, sal, corante natural caramelo (INS 150a), emulsificante lecitina dsoja (INS 322), fermentos químicos (bicarbonato de amônio INS 503ii e bicarbonato de sódio INS500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhoradores de farinha (metabissulfito de sódio INS 223 e protease INS 1101i), aromatizante. Alérgenos: Contém trigo e soja. Pode conter leite, centeio, cevada, aveia, amendoim e castanha-de-caju.Contém glúten. Embalagem primária: Pacote plástico atóxico, lacrado, resistente. Validade mínima: 6 meses a contar da data de etrega. Rotulage:Nomedoproduto,marca BISCOITO DE MAISENA NO MIN 200G	UN	1.600
57	298.001.253	Biscoitotipomaria /maisena200g Biscoito tipo Maria / Maisena – 200 g Produto:BiscoitotipoMaria/maisena, crocante, livre de gorduras trans. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: Pacote plástico opaco, atóxico e lacrado, contendo dados do produto e peso líquido. Validade mínima: 6 meses a contar da data de etrega. Rotulage: Nome do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação e informações nutricionais. BISCOITO DE POLVILHO 100 G S/GLUTEN	PT	580
		Biscoito de polvilhoisentode glúten e Leite Biscoitodepolvilhoisentodeglúten– pacote 100 g Produto: Biscoito de polvilho isenta de glúten e de leite.		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
58	298.001.254	Propriedades: Formato tipo argola livre de gorduras trans. 90% do produto deve manter suas características físicas intactas (não quebrados). Embalagem primária: Saco plástico transparente, resistente e atóxico, pesando 100 g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente para transporte, contendo identificação do produto. Rotulagem: Nome do produto, marcado fabricante, peso líquido, data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. BISCOITO DOCE TIPO "MILLY FRIENDS" – PACOTE 125 G	PT	600
59	298.001.420	Biscoito doce tipo "milly friends" Biscoito doce tipo "Milly Friends" – pacote 125 g Produto: Biscoito doce tipo "Milly Friends", sem glúten. Propriedades: Livre de adoçantes artificiais, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Não contém conservantes. Produto vegano. Embalagem primária: Pacote plástico atóxico, lacrado e resistente, pesando 125 g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, contendo identificação do produto. Rotulagem: Nome do produto, marcado fabricante, peso líquido, data de fabricação, validade e informações nutricionais. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. BISCOITO MARIA MINIMO DE 400 GRAMAS	PT	300
60	298.001.421	BISCOITO TIPO MARIA, MINIMO 400G PRODUTO CROCANTE, DOCE, COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA. EMBALAGEM DE 400 GRAMAS COM IDENTIFICAÇÃO E VALIDADE MINIMA DE 6 MESES. BISCOITO MARIA ZERO LACTOSE MINIMO 400G	PT	10
61	298.001.259	INSENTO A LACTOSE E PROTEINA DO LEITE MANTENDO CARACTERISTICAS DE SABOR E TEXTURA. EMBALAGEM COM DUPLA PROTEÇÃO BISCOITO POLVILHO MIN 100G SABOR ORIGINAL	PT	360
62	298.001.419	Biscoito tipo polvilho Biscoito tipo Polvilho – 100g Produto: Biscoito tipo polvilho, sem leite, sem glúten e sem ovo. Sabor original. Propriedades: 90% do produto deve estar com características físicas intactas. Livre de gordura trans. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: Nome do produto, marca do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e informações nutricionais. BISCOITO SABOR DE LEITE MIN 340G	UN	100
63	298.001.422	TIPO ROSQUINHA, COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, LEITE EM PO E GORDURA VEGETAL. ZERO GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE NO MINIMO 340 GRS COM IDENTIFICAÇÃO E VALIDADE BISCOITO SALGADO MINIMO 350 GRAMAS TP CREAM CRACKER	PT	300
64	298.001.458	TIPO CREAM CRACKER, COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM DUPLA COM IDENTIFICAÇÃO E VALIDADE BOLACHA / BISCOITO DE NATA COCO OU GOIABADA MIN 500GR	PT	100
65	298.001.448	ESPECIFICAÇÃO : BOLACHA / BISCOITO TIPO CASEIRO, SABORES NATA, COCO OU GOIABADA, DESTINADO AO CONSUMO EM EVENTOS INSTITUCIONAIS, DEVENDO SER PRODUZIDO COM MATERIAS - PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR TEXTURA CROCANTE OU MACIA CONFORME O TIPO, SABOR CARACTERISTICO DO INGREDIENTE DECLARADO, BOA APARENCIA, COLORAÇÃO UNIFORME E AUSENCIA DE ODORES ESTRANHOS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETEORIZAÇÃO. DEVERA SER FORNECIDO EM UNIDADES DE TAMANHO PADRÃO, COM ACABAMENTO ADEQUADO E SEM QUEBRAS EXCESSIVAS. AS BOLCHAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS APROPRIADAS, LIMPAS, INTEGRAS E BEM VEDADAS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PACOTE NO MINIMO 500 G BOLACHA ROSQUINHA SABOR COCO MINIMO 500 GR	PT	100
66	298.001.449	BOLACHA TIPO ROSQUINHA SABOR COCO MINIMO 500 GRAMAS ESPECIFICAÇÃO : BOLACHA TIPO ROSQUINHA, NO SABOR COCO. CONTENDO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇUCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇUCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. PACOTE 500 GRAMAS NO MINIMO. BOLO CASEIRO 1 KG NO MINIMO	UN	50
67	298.001.451	ESPECIFICAÇÃO : BOLO CASEIRO, ARTESANAL, ASSADO AO PONTO, COM TEXTURA LEVE, MASSA AERADA. NOS SABORES : CENOURA, CHOCOLATE, FUBÁ, LARANJA, BANANA E FORMIGUEIRO. PESO APROXIMADO 1KG. BOLO CONFEITADO CONGELADO	KG	50
68	298.001.450	ESPECIFICAÇÕES: bolo confeitado, recheado e congelado. massa (pão de lo ou similar) fofoinha, bem umida, com, no minimo 02 (duas) camadas de recheio generosas. BOLO CONFEITADO PROX 2KG	UN	50
		ESPECIFICAÇÃO: BOLO RECHEADO E CONFEITADO (TIPO ANIVERSARIO), COBERTURA DE CHANTILLY OU GANACHE DE CHOCOLATE, MASSA BRANCA OU CHOCOLATE, RECHEIO A DEFINIR NO ATO DO PEDIDO. PESO APROXIMADO		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
69	298.001.260	2KG BOLO DIVERSOS SABORES MIN 300 G	PT	320
Bolo diversos sabores 300g Bolo diversos sabores – 300 g Produto: olo diversos sabores. Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral, gordura vegetal, glicose de milho, leite desnatado, soro de leite, fécula de mandioca, coco ralado, amido de milho, sal, proteína de soja, farinha de soja, fermentos químicos (pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio), emulsificante monoediglicerídeos de ácidos graxos, conservadores (propionato de sódio e sorbato de potássio), aromatizantes. Alérgenos: Contém glúten, ovo, derivados de trigo, leite e soja. Pode conter cetoio, cevada, aveia, triticale, avelã, castanha-de-caju, castanha-do-pará, castanha-de-baru e amendoim. Contém lactose. Embalagem primária: Embalagem plástica atóxica e resistente. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: Nome do produto, marca, peso líquido, lote, data de fabricação e informações nutricionais.				
70	298.001.457	BOLO NO POTE	UN	500
ESPECIFICAÇÃO : BOLO NO POTE INDIVIDUAL , DESTINADO AO CONSUMO EM EVENTOS INSTITUCIONAIS , DEVENDO SER PRODUZIDO COM INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE , FRESCOS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE , EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS , PREFERENCIALMENTE NO DIA DA ENTREGA . O PRODUTO DEVERA SER ACONDICIONADO EM POTE INDIVIDUAL DESCARTAVEL , COM TAMPA , CONTENDO CAMADAS DE MASSA E RECHEIO , COM TEXTURA MACIA , SABOR CARACTERISTICO E BOA APRESENTAÇÃO , ISENTO DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORIZAÇÃO . OS SABORES DEVERÃO SER VARIADOS (EX CHOCOLATE , BAUNILHA , COCO ENTRE OUTROS) , GARANTINDO DIVERSIDADE NO FORNECIMENTO.				
71	298.001.427	BOMBOM (DIVERSOS SABORES) MIN 750G	PT	50
COM NO MINIMO 50 UNIDADES CADA , PRODUTO COMPOSTO POR CHOCOLATE E RECHEIO , CONTENDO AÇUCAR , LEITE E DERIVADOS , PODENDO CONTER OLEAGINOSAS . EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO , LOTE E VALIDADE .				
72	298.001.373	BRÔCOLIS POR CABEÇA	UN	940
73	298.001.210	CAÇÃO EM POSTAS CONGELADO KG	KG	320
Peixe em postas (cação) congelado, sem espinhos Peixes de espécie cação, cortado em postas, congelado, sem espinhos, obtido de matéria-prima de qualidade, com coloração, odor e textura característicos, isento de sinais de deterioração, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas, próprio para o consumo humano. Embalagem primária em saco plástico, atóxico, transparente, resistente, de primeiro uso, íntegro e não violado, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Gramatura: 800g a 1kg por unidade. Validade: mínima 12 (doze) meses a contar da entrega. Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.				
74	298.001.262	CACAU EM PÓ ALCALINO MIN 200G	UN	650
Cacau em pó Alcalino 55% Cacau 200g Cacau em pó alcalino 55% – 200 g Produto: Cacau em pó alcalino 55% de cacau. Propriedades: Cor, cheiro e sabor característicos, isento de traços de leite, lactose e glúten. Embalagem: Plástico atóxico, 200 g, com identificação do produto, marca, peso líquido, lote e data de fabricação. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega.				
75	298.001.261	CACAU EM PÓ KG	UN	650
Cacau em pó 100 % Cacau em pó solúvel 100% – 200 g ou 1 kg Produto: Cacau em pó solúvel, 100% cacau, sem adição de açúcar. Propriedades: Cor, cheiro e sabor característicos, isento de traços de leite, lactose e glúten. Embalagem primária: Plástico atóxico com identificação do produto, marca, peso líquido, lote e data de fabricação. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega.				
76	298.001.374	CAFE 500 GRAMAS PT	PT	720
77	298.001.263	CAFE EM PÓ EXTRA FORTE 500 GR NO MIN	PT	1.230
Café em pó homogêneo Café em pó extra forte – 500 g Produto: Café em pó homogêneo, torrado e moído, extra forte, de primeira qualidade. Propriedades: Aspecto, cor, odor e sabor próprios do café, isento de sujidades, parasitas, larvas ou substâncias estranhas. Tolerância de 1% de impurezas com cascas e paus. Selo de proteção ABIC. Embalagem primária: Plástico atóxico,				



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		500 g, com identificação do produto, lote e data de fabricação. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: Nome do produto, marcado fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e informações nutricionais.		
78	298.001.423	CALABRESA DEFUMADA KG	KG	80
79	298.000.702	produto defumado, com carne suína e temperos, coloração e sabor característicos. embalagem com identificação e validade. CALDO DE GALINHA 57G C/06 TABL	PT	10
		ETES CONTENDO: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, ACUCAR, AGUA, CURCUMA, SALSA, CEBOLA, ALHO, CARNE DE GALINHA, PIMENTA-BRANCA, REALCADORES DE SABOR GLUTAMATO DE SODIO E INOSINATO DE SODIO, ESPESSANTE GOMA XANTANA, AROMATIZANTES E CORANTE DE CARAMELO III. NAO CONTEM GLUTEM. CONTENDO 57G COM 06 TABLETES.		
80	298.001.264	CANELA EM PÓ 100 GRAMAS	PT	200
		Canela em Pó fino e homogêneo Canelaapó-100g Produto: Canela em pó fina e homogênea. Propriedades: Cheiro aromático, sabor característico, livre de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, 100 g, com identificação do produto, lote e data de fabricação. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega.		
81	298.001.265	CANJQUINHA 500 GRAMAS NO MIN.	PT	600
		Canjiquinha Canjiquinha (sem o miolo amarelo) – 500 g Produto: Canjiquinha de milho amarelo. Propriedades: Livre de mofo, bolores, odores estranhos, sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem primária: Plástico atóxico, transparente e termosselado, 500 g. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega. Rotulagem: Nome/marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.		
82	298.001.220	CARNE BOVINA CONGELADA COXÃO MOLE EM CUBO	KG	1.070
		*Carne bovina congelada Carne bovina – coxão mole em cubos (congelada) Produto proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, corte tipo coxão mole, cortado em cubos, congelado, com coloração vermelha característica, textura firme, odor próprio, isento de gordura excessiva, sebo, cartilagens, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas. Deverá ser mantido congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, preservando suas características de qualidade e segurança para consumo humano. Embalagem primária: plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Embalagem: aproximadamente 800g a 1kg por unidade. Validade: mínima de 6 (seis) meses no ato da entrega. Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte. Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.		
83	298.001.217	CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM CUBOS P/KG	KG	890
		Carne bovina – coxão mole em cubos (resfriada) Produto proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, corte tipo coxão mole, em cubos, fresco e resfriado, com coloração vermelha brilhante, textura firme e elástica, odor característico e agradável, isento de gordura excessiva, sebo, cartilagens,		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas.				
Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade.				
Embalagem: aproximadamente 800g a 1kg por unidade.				
Validade: máxima de até 7 (sete) dias sob refrigeração, devendo ser entregue com prazo adequado para consumo.				
Transporte: deverá ser realizado em veículo refrigerado, garantindo a manutenção da temperatura adequada para produtos resfriados.				
Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.				
84	298.001.219	CARNE BOVINA LAGARTO EM CUBOS	KG	860
Carne bovina – lagarto em cubos (congelada)				
Produto proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, corte tipo lagarto, cortado em cubos, congelado, com coloração vermelha característica, textura firme, odor próprio, isento de gordura excessiva, sebo, cartilagens, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas.				
Deverá ser mantido congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, preservando suas características de qualidade e segurança para consumo humano.				
Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade.				
Embalagem: aproximadamente 800g a 1kg por unidade.				
Validade: mínima de 6 (seis) meses no ato da entrega.				
Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte.				
Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.				
Embalagem: aproximadamente 800g a 1kg por unidade.				
Validade: mínima de 6 (seis) meses no ato da entrega.				
Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte.				
85	298.001.214	CARNE BOVINA MUSCULO TRASEIRO RESFRIADA	KG	870
Carne bovina – músculo traseiro (resfriada)				
Produto proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, corte tipo músculo traseiro, fresco e resfriado, com coloração vermelha brilhante, textura firme e elástica, odor característico e agradável, isento de gordura excessiva, sebo, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas.				
Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade.				
Embalagem: aproximadamente 800g a 1kg por unidade.				
Validade: máxima de até 7 (sete) dias sob refrigeração, devendo ser entregue com prazo adequado para consumo				
Transporte: deverá ser realizado em veículo refrigerado, garantindo a manutenção da temperatura adequada para produtos resfriados				
86	298.001.221	CARNE MOIDA PATINHO CONGELADA	KG	1.230
Carne bovina – patinho moído (congelado)				
Produto proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, corte tipo patinho, moído, congelado, com coloração vermelha característica, textura firme, odor próprio, isento de gordura excessiva, sebo, cartilagens, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas.				
Deverá ser processado em condições higiênicas-sanitárias adequadas e mantido congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, preservando suas características de qualidade e segurança para consumo humano.				
Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade.				
Embalagem: aproximadamente 800g a 1kg por unidade.				
Validade: mínima de 6 (seis) meses no ato da entrega.				
Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte.				
Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.				



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
87	298.001.215	CARNE PATINHO MOIDA RESFRIADA KG Carne bovina—patinho moído (resfriada) Produto proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, corte tipo patinho, moído, fresco e resfriado, com coloração vermelha brilhante, textura firme, odor característico e agradável, isento de gordura excessiva, sebo, cartilagens, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas. Deverá ser moída e condições higiênico-sanitárias adequadas, preferencialmente na data da entrega ou com prazo reduzido de processamento, garantindo maior segurança microbiológica. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Embalagem: aproximadamente 800g a 1kg por unidade. Validade: máxima de até 3 (três) dias sob refrigeração, devendo ser entregue com prazo adequado para consumo. Transporte: deverá ser realizado em veículo refrigerado, garantindo a manutenção da temperatura adequada para produtos resfriados. Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.	KG	3.900
88	298.001.232	CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS RESFRIADA Carne suína—lombo em cubos (resfriada) Produto proveniente de suínos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, corte tipo lombo, em cubos, fresco e resfriado, com coloração característica, textura firme e odor próprio, isento de excesso de gordura, nervos, sebo, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Embalagem: aproximadamente 800g a 1kg por unidade. Validade: máxima de até 7 (sete) dias sob refrigeração, devendo ser entregue com prazo adequado para consumo. Transporte: deverá ser realizado em veículo refrigerado, garantindo a manutenção da temperatura adequada para produtos resfriados. Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.	KG	2.590
89	298.001.233	CARNE SUINA PERNIL KG Carne suína—pernil em peça (resfriada) Produto proveniente de suínos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, corte tipo pernil, em peça, fresco e resfriado, com coloração característica, textura firme e odor próprio, isento de excesso de gordura, nervos, sebo, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Embalagem: peça com peso variável, aproximadamente 1kg a 3kg. Validade: máxima de até 7 (sete) dias sob refrigeração, devendo ser entregue com prazo adequado para consumo. Transporte: deverá ser realizado em veículo refrigerado, garantindo a manutenção da temperatura adequada para produtos resfriados.	KG	1.590
90	298.001.218	CARNE BOVINA—MAMINHA EM BIFES (RESFRIADA) Carne bovina—maminha em bifes (resfriada) Produto proveniente de bovinos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, corte tipo maminha, fatiado em bifes, fresco e resfriado, com coloração vermelha brilhante, textura firme e elástica, odor característico e agradável, isento de gordura excessiva, sebo, cartilagens, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Embalagem: aproximadamente 800g a 1kg por unidade. Validade: máxima de até 7 (sete) dias sob refrigeração, devendo ser entregue com prazo adequado para consumo. Transporte: deverá ser realizado em veículo refrigerado, garantindo a manutenção da temperatura adequada para produtos resfriados. Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.	KG	900
91	298.001.266	CATCHUP 400 G NO MÍNIMO Catchup Composição: Polpa de tomate, água, açúcar, vinagre, sal, condimentos e espessantes; sem glúten. Características: Cremoso, vermelho característico, sabor adocicado, viscosidade adequada, pH entre 3,65 e 3,75, sólidos 10–11° Brix. Embalagem: PTE SQUEEZE no mínimo 400 g	UN	300



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		lacre de segurança, identificando marca, lote, data de fabricação e validade. Caixa de papelão resistente como embalagem secundária. Validade mínima: 12 meses a partir da fabricação. Observações: Produzido em condições higiênicas, pasteurizado, rotulado conforme legislação vigente (ANVISA, INMETRO e órgãos competentes), com informações nutricionais e de qualidade.		
92	298.000.534	CATCHUP GALAO NO MIN 3LTS CADA	GL	10
93	298.001.375	CEBOLA BRANCA IN NATURA KG	KG	270
94	298.001.376	CEBOLA ROXA IN NATURA KG	KG	220
95	298.001.377	CENOURA KG IN NATURA	KG	630
96	298.001.460	CENTO DE SALGADO ASSADO	UN	300
		OBS A UNIDADE DE MEDIDA UNIDADE SE REFERE A UNIDADE DE CENTO SENDO REFERENTE A 100 SALGADOS POR UNIDADE NESTE OBJETO. ESPECIFICAÇÃO: SALGADOS ASSADOS SORTIDOS, TIPO CENTO, DESTINADOS AO CONSUMO EM EVENTOS INSTITUCIONAIS, DEVENDO SER PRODUZIDOS COM MATERIA PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, PREFERENCIALMENTE NO DIA DE ENTREGA. CADA CENTO DEVERA CONTER VARIEDADE MINIMA DE SALGADOS ASSADOS TRADICIONAIS (COMO ESFIHA, ENROLADINHO, EMPADA, MINI PIZZA OU SIMILARES), COM DISTRIBUIÇÃO EQUILIBRADA ENTRE OS TIPOS, TAMANHO PADRÃO DE COQUETEL, BOA APRESENTAÇÃO, MASSA BEM ASSADA, MACIA E DOURADA, SEM ASPECTO CRU OU QUEIMADO, E RECHEIO EM QUANTIDADE ADEQUADA COM SABOR CARACTERISTICO.		
97	298.001.455	CENTO DE SALGADOS FRITOS	UN	300
		obs unidade de medida un se refere neste caso a unidade de cento de salgados fritos cada cento uma unidade no pedido. especificação: SALGADOS FRITOS SORTIDOS, TIPO CENTO, PARA CONSUMO EM EVENTOS INSTITUCIONAIS, DEVENDO SER PRODUZIDOS COM MATERIAIS PRIMAS DE QUALIDADE, FRESCAS E EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO. OS PRODUTOS DEVERÃO SER PREPAROS PREFERENCIALMENTE NO DIA DA ENTREGA. CADA CENTO DEVERA CONTER VARIEDADE MINIMA DE SALGADOS TRADICIONAIS (COXINHA, RISSOLE, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE E ENROLADINHO), COM DISTRIBUIÇÃO, EQUILIBRADA, TAMANHO PADRÃO DE COQUETEL (20 A 30G CADA), BOA APRESENTAÇÃO, COLORAÇÃO DOURADA, TEXTURA ADEQUADA E ISENTOS DE EXCESSO DE GORDURA, SABOR RANÇOSO OU QUEIMADO		
98	298.001.267	CEREAL DE MILHO S/AÇUCAR 1KG.	UN	1.800
		Cereal de milho s/ açúcar Cereal de milho sem adição de açúcar – embalagem 1 kg Descrição do produto: Cereal matinal obtido a partir de milho processado em flocos, com adição de sal e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto com sabor natural, sem adição de açúcares. Composição: Milho, sal e demais ingredientes permitidos pela legislação sanitária. Restrições: produto isento de glúten, leite, lactose, soja, ovos, açúcares adicionados, gordura trans, gordura vegetal hidrogenada, edulcorantes e corantes artificiais. Características sensoriais e de qualidade: Produto de coloração característica, textura crocante, odor e sabor próprios, aspecto uniforme, isento de matérias estranhas, sujidades, parasitas, larvas e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 1 kg. Secundária: caixa de papelão/cartão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação de alérgenos, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo 03 (três) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Deve ser armazenado em local seco, limpo, arejado, protegido da luz solar direta e de fontes de umidade, conforme recomendações do fabricante. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
99	298.001.268	CHA DE CAMOMILA 15 SACHES	UN	790

Chá de camomila com 15 sachês Chá de camomila – embalagem com 15 sachês

Descrição do produto:

Chá obtido a partir de capítulos florais de camomila (Matricaria recutita), destinado ao preparo de



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		infusão, acondicionado em sachês individuais. Composição: Capítulos florais de camomila. Restrições: produto isento de adição de açúcares, corantes, aromatizantes artificiais e quaisquer aditivos não permitidos pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração, aroma e sabor característicos da camomila, devendo apresentar aspecto homogêneo, livre de impurezas, matérias estranhas, sujidades, parasitas e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Primária: sachês individuais, acondicionados em envelope/caixa contendo 15 unidades, material atóxico, próprio para contato com alimentos. Secundária: embalagem externa em caixa de papelão/cartão resistente, adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação de alergênicos quando aplicável, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, arejado, protegido de luz solar direta, calor e umidade. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
100	298.001.425	CHANTILLY NO MINIMO 200 ML CADA .	UN	50
		CREME VEGETAL PRONTO PARA USO CULINARIO , EMBALAGEM NO MINIMO 200 ML CADA COM IDENTIFICAÇÃO E VALIDADE		
101	298.001.269	CHANTILY 1 LITRO .	LT	110
		Chantilly 1lt Creme vegetal tipo chantilly – embalagem 1 litro Descrição do produto: Creme vegetal tipo chantilly, pronto para uso, destinado ao preparo de recheios e coberturas, com boa estabilidade e rendimento após batimento. Composição: Água, gordura vegetal, açúcar, sal, estabilizantes à base de lactato de mono e diglicerídeos de ácidos graxos e caseinato de sódio, umectante sorbitol, aroma idêntico ao natural de creme e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Informação adicional: não contém glúten. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração característica, textura cremosa antes do batimento e aerada após preparo, sabor e aroma próprios, isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Primária: embalagem cartonada ou plástica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 1 (um) litro. Secundária: embalagem adequada ao transporte, garantindo integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação de alergênicos (contém derivados de leite, quando aplicável), tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local fresco, seco e arejado, ao abrigo da luz solar direta. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
102	298.001.378	CHEIRO VERDE (SALSINHA, CEBOLINHA) MAÇO IN NATURA	UN	280
103	298.001.270	CHOCOLATE GRANULADO 500 GRAMAS .	UN	168
		Chocolate granulado Chocolate granulado – embalagem 500 g Descrição do produto: Chocolate granulado, tipo confeito, utilizado para coberturas e decorações, de primeira qualidade, na cor preta. Composição: Produto à base de açúcar, cacau em pó e/ou massa de cacau, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Restrições: não deve conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Características sensoriais e de qualidade: Produto com formato granuloso uniforme, coloração característica (preta), sabor e aroma próprios de chocolate, textura firme, isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 500 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, preservando a integridade do produto. Rotulagem:		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação de alergênicos, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado, protegido da luz solar direta e de fontes de calor e umidade. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
104	298.001.426	CHOCOTONE NO MINIMO 400 GRAMAS CADA	UN	60
		PRODUTO DE PANIFICAÇÃO, FERMENTADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, AÇÚCAR, OVOS, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGÁ, LEITE, FERMENTO BIOLÓGICO E SAL, ACRESCIDO DE GOTAS OU PEDAÇOS DE CHOCOLATE. TEXTURA MACIA, AERADA E UNIFORME. CONTEM GLUTEN E LACTOSE. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400G E VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS.		
105	298.001.379	CHUCHU KG IN NATURA	KG	284
106	298.001.271	COCO RALADO 100 GRAMAS	UN	230
		Coco ralado, úmido, sem açúcar. Coco ralado úmido sem adição de açúcar – embalagem 100 g Descrição do produto: Coco ralado úmido, sem adição de açúcar, parcialmente desengordurado, obtido a partir da polpa do coco, destinado ao uso culinário. Composição: Polpa de coco ralada, podendo conter conservantes e demais aditivos permitidos pela legislação vigente. Restrições: produto sem adição de açúcares. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração branca característica, odor e sabor próprios, não podendo apresentar cheiro alterado, rançoso ou qualquer indicio de deterioração. Deve apresentar aspecto de fragmentos soltos, uniforme, livre de sujidades, matérias estranhas, parasitas e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Especificações nutricionais: Produto parcialmente desengordurado, com teor mínimo de lipídios de 3 g por 100 g. Embalagem: Primária: embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 100 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (quando aplicável) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo 03 (três) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da luz solar direta e de fontes de calor e umidade. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
107	298.000.718	COLORAU NATURAL URUCUM 500 GR	PT	20
		CORANTE NATURAL DE URUCUM, FUBA E ÓLEO CONTENDO 500 GRAMAS POR PACOTE.		
108	298.001.380	COUVE-FLOR IN NATURA CABEÇA	UN	340
109	298.001.381	COUVE MANTEIGA MAÇO IN NATURA	UN	340
110	298.001.231	COXINHA DE FRANGO CONGELADA	KG	3.590
		Coxinhada de frango (congelada) Produto obtido de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária, corte tipo coxinha da asa, congelado, com coloração, odor e textura característicos, isento de sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas, próprio para consumo humano. Produto congelado, mantido à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, garantindo a qualidade e segurança do produto. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Embalagem: aproximadamente 800g a 1kg por unidade. Validade: mínimo 06 (seis) meses no ato da entrega. Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte. Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.		
111	298.001.230	COXINHA DE FRANGO DESOSSADA RESFRIADA	KG	1.420



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Coxa e sobrecoxa de frango desossada (congelada, sem pele e sem tempero) Produto obtido de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária, corte tipo coxa e sobrecoxa desossada, sem pele e sem adição de sal ou temperos, manipulada em condições higiênicas-sanitárias adequadas. Produto deve atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável. Deve apresentar características sensoriais próprias (cor, odor e textura), isento de sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas. Produto congelado, mantido à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, garantindo a qualidade e segurança para consumo humano. Embalagem primária a vácuo ou em material plástico, atóxico, resistente, transparente, íntegro e não violado, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Embalagem: aproximadamente 800g a 1kg por unidade. Validade: mínima de 6 (seis) meses no ato da entrega ou, alternativamente, mínima de 70% do prazo total de validade. Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte.		
112	298.001.272	CRAVO DA ÍNDIA 10 G . Cravo da Índia Cravo-da-Índia – embalagem 10g Descrição do produto: Especiaria obtida a partir de botões florais secos do cravo-da-Índia (<i>Syzygium aromaticum</i>), destinada ao uso culinário. Composição: Flor de cravo seca. Restrições: produto isento de adição de corantes, aromatizantes e quaisquer aditivos não permitidos pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração castanho- escura característica, aroma intenso e sabor picante próprios, devendo apresentar aspecto íntegro, seco e uniforme. Livre de sujidades, matérias estranhas, parasitas e quaisquer substâncias nocivas à saúde, não podendo apresentar sinais de umidade, mofo ou deterioração. Embalagem: Primária: embalagem plástica transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 10 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (quando aplicável) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da luz solar direta, calor e umidade. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.	PT	70
113	298.000.788	CREME DE CEBOLA 65G creme de cebola no mínimo 65 grs	PT	20
114	298.001.273	CREME DE LEITE ESTERILIZADO MÍNIMO 300 GRAMAS Creme de leite esterilizado – embalagem Descrição do produto: Creme de leite esterilizado, tipo tradicional, obtido a partir do leite, destinado ao uso culinário, com teor de gordura característico. Composição: Creme de leite, podendo conter estabilizantes permitidos pela legislação vigente. Restrições: produto não deve conter amido em sua composição. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração branca a levemente amarelada, textura cremosa e homogênea, sabor e odor característicos, isento de sujidades, matérias estranhas, separação excessiva de fases e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Especificações técnicas: Teor de gordura mínimo de 20%. Embalagem: Primária: embalagem metálica (lata) ou cartonada, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 300 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem:	LA	830



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (quando aplicável) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação de alergênicos (contém leite), tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado, protegido da luz solar direta. Após aberto, manter sobre refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
115	298.001.274	DAMASCO 500 GRAMAS	PT	120
		Damasco seco Damasco seco sem adição de açúcar – embalagem 500 g Descrição do produto: Fruta desidratada obtida a partir de damasco, submetida a processo de secagem, destinada ao consumo direto ou uso culinário. Composição: Damasco seco, podendo conter conservantes permitidos pela legislação vigente. Restrições: produto sem adição de açúcares. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração característica (alaranjada a castanho-claro), textura macia a levemente firme, sabor e odor próprios, devendo apresentar aspecto uniforme. Isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas e quaisquer substâncias nocivas à saúde, não podendo apresentar sinais de fermentação, mofo ou deterioração. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 500 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da luz solar direta, calor e umidade. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes		
116	298.000.032	DOCE DE LEITE TRAD. 1KG CADA	KG	50
		Doce de leite, nas seguintes especificações: ingredientes: leite pasteurizado e/ou em pó reconstituído ou leite integral de vaca, soro de leite em pó, açúcar, conservantes e aroma idêntico ao natural de baunilha; não contém gluten; contém lactose; contém leite e seus derivados. Embalagem com 1kg.		
117	298.001.275	DOCE DE LEITE TRADICIONAL 5KG	LA	96
		Doce de leite tradicional – embalagem 5 kg Descrição do produto: Doce de leite tradicional, obtido a partir da cocção de leite com açúcar, destinado ao consumo direto ou uso culinário. Composição: Leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, lactose, cloreto de sódio e conservador sorbato de potássio. Informações adicionais: contém leite e derivados; contém lactose; pode conter derivados de soja; não contém gluten. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração característica (marrom a castanho-claro), textura cremosa e homogênea, consistência pastosa, sabor e odor próprios, isento de sujidades, matérias estranhas, fermentação indesejada e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Primária: embalagem plástica ou balde atóxico, resistente, devidamente vedado, contendo 5 kg. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação de alergênicos, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, conforme orientação do fabricante. Após aberto, manter sob refrigeração e		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		consumir dentro do prazo indicado. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
118	298.001.459	DOCES CASEIROS DE PEDAÇOS	KG	50
		ESPECIFICAÇÃO : DOCES CASEIROS DE PEDAÇO , DESTINADO AO CONSUMO EM EVENTOS INSTITUCIONAIS , DEVENDO SER PRODUZIDOS COM MATERIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE , FRESCAS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE , EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS , PREFERENCIALMENTE NO DIA DA ENTREGA . OS PRODUTOS DEVERÃO APRESENTAR VARIEDADE DE SABORES (COMO DECE DE LEITE , GOIABADA , COCADA , ENTRE OUTROS) , COM CORTES PADRONIZADOS EM PACOTES DE 1KG . BOA APRESENTAÇÃO , TEXTURA E SABOR CARACTERISTICOS , COLORAÇÃO ADEQUADA E AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS , FERMENTAÇÃO OU SINAIS DE DETEORIZAÇÃO.		
119	298.001.276	ERVILHA EM CONSERVA 200 GRAMAS.	UN	200
		Ervilha em conserva Ervilha em conserva – embalagem com peso drenado de 200 g Descrição do produto: Ervilha em conserva, preparada a partir de grãos selecionados, submetidos a processo de cozimento e acondicionado em solução adequada, destinada ao consumo direto ou uso culinário. Composição: Ervilha, água e sal, podendo conter outros ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Produto com grãos íntegros, coloração verde característica, textura macia, sabor e odor próprios, devendo apresentar aspecto uniforme. Isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas e quaisquer substâncias nocivas à saúde. As embalagens não devem apresentar sinais de estufamento, amassados, ferrugem ou quaisquer danos que comprometam a qualidade e segurança do produto. Embalagem: Primária: lata metálica com revestimento interno apropriado (verniz sanitário), hermeticamente fechada, contendo peso líquido drenado de 200 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (quando aplicável) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, tabela nutricional, conteúdo líquido e peso drenado, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado, protegido da luz solar direta e de fontes de calor. Após aberto, manter sob refrigeração em recipiente adequado e consumir conforme orientação do fabricante. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
120	298.001.382	ESCAROLA PE IN NATURA	UN	250
121	298.001.383	ESPINAFRE MAÇO IN NATURA	UN	420
122	298.001.277	EXTRATO DE BAUNILHA 30 ML .	UN	110

Extrato de baunilha 30ml Extrato de baunilha – embalagem 30ml

Descrição do produto:

Extrato de baunilha destinado ao uso culinário, utilizado para aromatização de preparações alimentícias.

Composição:

Água, extrato de baunilha e estabilizante INS 333 (citratos).

Restrições: produto não deve conter corantes artificiais não permitidos pela legislação vigente.

Características sensoriais e de qualidade:

Produto líquido, de coloração característica (castanho ambar), com aroma e sabor intensos próprios da baunilha, isento de sujidades, matérias estranhas e quaisquer substâncias nocivas à saúde.

Embalagem:

Primária: frasco de vidro ou plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 30 ml.

Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto.

Rotulagem:

Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante.

Prazo de validade:

Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado, protegido da luz solar direta e de fontes de calor.

Requisitos sanitários:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.				
123	298.001.278	EXTRATO DE TOMATE MINIMO 340 GRAMAS CADA	UN	5.300
Extrato de tomate extrato Extrato de tomate – embalagem 340g Descrição do produto: Extrato de polpa de tomate, obtido a partir de tomate, destinado ao uso culinário. Composição: Tomate. Restrições: produtos com adição de sal, açúcar, conservantes ou quaisquer aditivos, devendo ter o tomate como único ingrediente. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração vermelha característica, consistência pastosa homogênea, sabor e odor próprios de tomate, isento de sujidades, matérias estranhas, fermentação e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Primária: embalagem tipo sachê, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 340 g. Secundária: caixas de papelão resistentes, adequadas ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado, protegido da luz solar direta e de fonte de calor. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.				
124	298.001.279	EXTRATO VEGETAL LEITE DE ARROZ 1 LITRO.	LT	180
Extrato vegetal, leite de arroz com coco Extrato vegetal de arroz com coco – embalagem 1 litro Descrição do produto: Bebida vegetal à base de arroz com coco, destinada ao consumo direto ou uso culinário, adequada para dietas com restrição a produtos de origem animal. Composição: Extrato de arroz e coco, podendo conter água e demais ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente. Restrições: produto de origem vegetal, isento de ingredientes de origem animal (vegano). Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração branca a levemente bege, aspecto homogêneo, sabor e aroma característicos, isento de sujidades, matérias estranhas, separação excessiva de fases e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Primária: embalagem cartonada (tipo longa vida) ou plástica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação de alergênicos quando aplicável, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado, protegido da luz solar direta. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.				
125	298.000.037	FARINHA DE ARROZ 1KG.	PT	10
Farinha de arroz, kg. Farinha de arroz, sem gluten ou traços de gluten. Pcte de 1 kg com registro nos órgãos competentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote e validade.				
126	298.000.038	FARINHA DE AVEIA 250 G	UN	20
Farinha de aveia (sem gluten) pacote 250g.: integral, de boa qualidade, livre de sujidades, com rotulo, validade e informações nutricionais. Ingredientes: aveia sem gluten. (Sem contaminação)				



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
127	298.001.280	Farinha de aveia no mínimo 165 gramas pelo gluten ao passar pelo processo de produção). Embalagem de 250g. Farinhadeaveia Farinhadeaveia—embalagem165g Descrição do produto: Farinha obtida a partir da moagem de grãos de aveia, destinada ao uso culinário. Composição: Aveia. Restrições: não deve conter adição de açúcares, corantes, conservantes ou quaisquer aditivos não permitidos pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração característica, texturafinaehomogênea,sabore odor próprios, isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Primária: embalagem plástica transparente, atóxica, limpa,resistente, devidamente vedada, contendo aproximadamente 165 g, garantindo a integridade do produtoaté o momento do consumo. Secundária: caixas de papelão lacradas, resistentes, não amassadas, adequadas ao transporte e armazenamento. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação de alergênicos (contém aveia eode conter glúten, quando aplicável), tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazodevalidade: Mínimo d6 (seis) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da luz solar direta, calor e umidade. Requisitos sanitários: O produto deve atender às especificações técnicas e ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.	UN	520
128	298.001.281	Farinha de mandioca grossa 1kg. Farinha de mandioca grossa Farinha de mandioca – tipo 1, grupo seca, embalagem 1 kg Descrição do produto: Farinha de mandioca tipo 1, grupo seca, subgrupo de baixa acidez, obtida pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manihot esculenta), previamente descascadas, lavadas e processadas. Classificação: Tipo 1, grupo seca, subgrupo baixa acidez, ligeiramente torrada, coloração branca. Composição: Mandioca. Restrições: produto isento de adição de substâncias não permitidas pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Produto com granulometria característica, coloração branca, textura seca e solta, sabor e odor próprios. Deve estar isento de matéria terrosa, sujidades, fungos, parasitas, umidade excessiva e fragmentos estranhos. Deve apresentar níveis seguros, estando livre de compostos tóxicos, como derivados de cianeto, conforme padrões sanitários. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 1 kg. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (quando aplicável) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, classificação do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da umidade, luz solar direta e fontes de calor. Requisitos sanitários: O produto deve possuir registro no órgão competente (quando aplicável) e ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.	PT	690
129	298.000.039	Farinha de mandioca grossa 500g Farinha de mandioca grossa pacote 500g.: subgrupo flocos classe torrada-tipo 1- morena. Embalagem	UN	50



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
130	298.000.599	pacote de 500 gramas em plástico transparente, atóxico reforçado. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega. Informações nutricionais na embalagem. Com registro no ministério competente. FARINHA DE MILHO 1 KG CADA	KG	50
131	298.001.282	ingredientes : milho torrado e moido .embalagem plastica de polietileno contendo 1 kg cada .com inscricao no cnpj prazo de validade nao inferior a 3 meses. FARINHA DE MILHO 500 GRAMAS	PT	600
Farinha de milho amarela Farinha de milho em flocos – embalagem 500 g Descrição do produto: Farinha de milho amarela, em flocos, de primeira qualidade, obtida a partir do processamento de grãos de milho, destinada ao uso culinário. Composição: Milho, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), conforme legislação vigente. Restrições: produto isento de adição de substâncias não permitidas pela legislação. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração amarela característica, flocos uniformes, textura seca e solta, sabor e odor próprios. Deve estar isento de materiais terrosos, sujidades, parasitas, detritos de origem animal ou vegetal, odores estranhos, bolor e umidade excessiva. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (quando aplicável) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, informação sobre enriquecimento, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da umidade, luz solar direta e fontes de calor. Requisitos sanitários: O produto deve possuir registro no órgão competente (quando aplicável) e ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.				
132	298.000.600	FARINHA DE ROSCA 500MG CADA	PT	50
133	298.001.283	farinha de trigo sal acucar embalagem polietileno contendo 500mg cada pacote. FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 1 KG NO MINIMO	PT	90
Farinha de trigo integral Farinha de trigo integral – embalagem 1 kg Descrição do produto: Farinha de trigo integral, obtida a partir da moagem do grão de trigo integral, destinada ao uso culinário. Composição: Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente. Informações adicionais: contém glúten. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração característica, textura fina, homogênea, sabor e odor próprios, isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas e quaisquer substâncias nocivas à saúde, não podendo apresentar sinais de umidade, bolor ou deterioração. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, bem vedada e intacta, contendo 1 kg. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação de alergênicos (contém glúten), tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo 030 (trinta) dias a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da umidade, luz solar direta e fontes de calor. Condição de entrega e transporte: Entrega conforme cronograma e solicitação. O produto deve ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênicas-sanitárias, garantindo a qualidade, integridade e conservação do alimento. Requisitos sanitários:				



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
------	--------	------------------------------	---------	------------

O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.

134	298.001.284	FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO TP1 KG	PT	1.310
-----	-------------	------------------------------------	----	-------

Farinha d trigo sem fermento–tipo1, embalagem 1 kg

Farinhadetrigo sem fermento Descrição do produto:

Farinha de trigo tipo 1, especial, sem fermento, obtida a partir da moagem do grão de trigo, destinada ao uso culinário.

Composição:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), conforme legislação vigente.

Informações adicionais: contém glúten. Características sensoriais e de qualidade:

Produto com coloração branca característica, textura fina e homogênea, sabor e odor próprios. Deve estar isento de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, sinais de fermentação, mofo ou quaisquer substâncias nocivas à saúde.

Embalagem:

Primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 1 kg.

Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto.

Rotulagem:

Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (quando aplicável) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, classificação do produto (tipo 1), lista de ingredientes, identificação de alergênicos (contém glúten), tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante.

Prazo de validade:

Mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.

Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da umidade, luz solar direta e fontes de calor.

Requisitos sanitários:

O produto deve possuir registro no órgão competente (quando aplicável) e ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.

135	298.001.285	FARINHA LACTEA NO MINIMO 400 GRAMAS	UN	60
-----	-------------	-------------------------------------	----	----

Farinha láctea Farinha láctea – embalagem 400g Descrição do produto:

Alimento baseado em cereais e leite, tipo farinha láctea, enriquecido com vitaminas e minerais, destinado ao consumo direto ou preparo de papas. Composição:

Farinha de cereais, leite em pó desnatado, açúcar, gordura anidra de leite, óleo de milho, óleo de canola, óleo de palma, vitaminas e sais minerais, sal e aromatizante.

Informações adicionais: enriquecido com ferro e ácido fólico; contém glúten; contém leite e derivados.

Características sensoriais e de qualidade:

Produto com coloração amarelada característica, textura fina e homogênea, sabor e odor próprios, devendo estar isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva e quaisquer substâncias nocivas à saúde.

Embalagem:

Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 400 g.

Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto.

Rotulagem:

Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (quando aplicável) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação de alergênicos, tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante.

Prazo de validade:

Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.

Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da umidade, luz solar direta e fontes de calor.

Requisitos sanitários:

O produto deve possuir registro no órgão competente (quando aplicável) e ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.

136	298.001.286	FARINHA MULTIUSO SEM GLUTEN S/LACTOSE 500 GRAMAS	PT	180
-----	-------------	--	----	-----

Farinha multiuso sem glúten e sem lactose – embalagem 500 g

Farinha multiuso sem glúten

Descrição do produto:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Farinha multiuso destinada a preparações culinárias diversas, formulada para dietas com restrição de glúten e lactose. Composição: Mistura de farinhas e/ou féculas de origem vegetal (ex.: arroz, milho, mandioca, batata ou similares), podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Restrições: produto isento de glúten, lactose, conservantes, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Produto de origem vegetal (vegano). Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração característica, textura homogênea, sabor e odor neutros ou próprios dos ingredientes utilizados, isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 500 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação de alergênicos (quando aplicável), tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da umidade, luz solar direta e fontes de calor. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
137	298.001.287	FAROFÁ 500 GRAMAS .	PT	100
		Farofa pronta – embalagem 500g Descrição do produto: Farofa pronta para consumo, à base de farinha de mandioca, temperada, destinada ao uso culinário. Composição: Farinha de mandioca bijuzada, óleo de palma, cebola, alho, sal, caldo de carne, extrato de urucum, glutamato monossódico e cúrcuma, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Restrições: produto não deve conter pimenta. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração característica, textura crocante e granulada, sabor e aroma próprios, devendo apresentar aspecto uniforme. Isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas, umidade excessiva e quaisquer substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 500 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, identificação de alergênicos (quando aplicável), tabela nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da umidade, luz solar direta e fontes de calor. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
138	298.000.808	FEIJÃO BRANCO 1KG CADA.	KG	10
		TIPO CLASSE 1 CORES TIPO CARIOQUINHA COZIMENTO EM 20 MIN EM EMBALAGEM DE 1KG CADA COM INSCRIÇÃO ESTADUAL E CNPJ COM PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR A 60 DIAS		
139	298.001.384	FEIJÃO CARIOCA IN NATURA KILO	KG	2.600
		tipo 2		
140	298.001.288	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1	KG	1.560



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Feijão carioca tipo 1 Feijão carioca tipo 1 – embalagem 1kg Descrição do produto: Feijão comum, tipo carioca, classificado como tipo 1, constituído por grãos inteiros e sadios, destinado ao consumo humano. Composição: Feijão carioca. Restrições: produto isento de adição de quaisquer substâncias não permitidas pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Grãos de tamanho e coloração característicos, íntegros, limpos e secos. Deve estar isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas, mofo, bolores, grãos ardidos, germinados ou danificados, bem como de quaisquer substâncias nocivas à saúde. Classificação: Tipo 1, conforme padrões oficiais de classificação. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 1 kg. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, classificação do produto (tipo 1), conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da umidade, luz solar direta e fontes de calor. Requisitos sanitários e de qualidade: O produto deve apresentar certificado de classificação e/ou registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quando aplicável, e ser produzido, manipulado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
141	298.001.385	FEIJÃO PRETO IN NATURA KILO	KG	400
		tipo 2		
142	298.001.289	FEIJÃO PRETO TIPO 1 KG	KG	510
		Feijão preto Feijão preto tipo 1 – embalagem 1kg Descrição do produto: Feijão "inatura", grupo I (feijão comum), classe preto, tipo 1, safra corrente, destinado ao consumo humano. Composição: Feijão preto. Restrições: isento de adição de substâncias não permitidas pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Constituído por grãos inteiros, sãos, limpos e secos, com coloração característica da variedade. Deve estar isento de material terroso, sujidades, parasitas, mofo, bolores e mistura de outras espécies. Admite-se, no máximo, 3% de mistura de outras classes, conforme padrões oficiais de classificação. Classificação: Grupo I – feijão comum Classe: preto Tipo: 1 Safra: corrente Embalagem: Primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 1 kg. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender à legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. O rótulo deve conter, de forma clara e indelével: denominação de venda; classificação do produto (grupo, classe e tipo); identificação do lote; data de fabricação e prazo de validade; nome empresarial, CNPJ e endereço do fabricante/embalador; conteúdo líquido; demais informações obrigatórias, incluindo tabela nutricional. Prazo de validade: Mínimo de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da umidade, luz solar direta e fontes de calor. Requisitos sanitários e de qualidade: Produto com registro e/ou classificação do órgão competente, conforme aplicável, e devendo ser produzido, beneficiado, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas e normas sanitárias vigentes.		
143	298.001.291	FERMENTO BIOLÓGICO 10 GRAMAS	UN	490
		Fermento biológico seco instantâneo – embalagem 10 g		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Descrição do produto: Fermento biológico seco instantâneo, composto por microrganismos ativos (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), utilizado na produção de massas fermentadas. Composição: Levedura seca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) e emulsificante permitido pela legislação vigente. Restrições: não deve conter substâncias não autorizadas pela legislação. Características sensoriais e de qualidade: Produto granulado fino, de coloração bege clara marrom claro, com odor característico. Deve apresentar boa atividade fermentativa, estar seco, solto, isento de umidade, sujidades, materiais estranhos ou contaminantes. Embalagem: Primária: embalagem individual(sachê) contendo 10 g, atóxica, resistente e hermeticamente fechada. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e demais informações obrigatórias. Prazo de validade: Mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado, protegido da umidade, calor e luz direta. Condições de entrega e transporte: Entrega conforme cronograma da unidade requisitante. O produto deve ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias, que garantam a qualidade e conservação do produto. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
144	298.001.290	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ 250 GRAMAS	UN	630
		Fermento químico em pó Fermento químico em pó, Validade mínima de 6 meses após a entrega. Embalagem de 250 gramas. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato mono cálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.		
145	298.001.212	FIGADO BOVINA CONGELADO	KG	60
		Fígado bovino congelado Produto proveniente de bovinos saudáveis, abatidos sob inspeção sanitária, obtido de abate recente, com coloração característica, sem anchas esverdeadas, textura firme e odor próprio, não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias contaminantes. Deverá ser mantido congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, preservando suas características de qualidade e segurança para consumo humano. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Gramatura: 800g a 1kg por unidade. Validade: mínima de 6 (seis) meses no ato da entrega. Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte. Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.		
146	298.001.209	FILE DE TILÁPIA CONGELADA KG	KG	1.070
		File de peixe (tilápia) congelado File de peixe da espécie tilápia, sem pele e sem espinhas, obtido de matéria-prima de qualidade, congelado, com coloração, odor e textura característicos, isento de sinais de deterioração, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas, próprio para o consumo humano. Embalagem primária em saco plástico, atóxica, transparente, resistente, de primeiro uso, íntegro e não violado, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Gramatura: 800g a 1kg por unidade. Validade: mínima de 12 (doze) meses no ato da entrega. Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.		
147	298.001.224	FILEZINHO DE FRANGO EMPANADO	KG	1.380
		File de frango empinado, cozido e congelado (salsami ou peito) Produto obtido a partir de carne de frango (salsami ou peito), submetido a processo de tempero, empanamento, coação e congelamento, não sendo permitido produto "à base de carne de frango", devendo conter predominância de carne em sua composição. Deve apresentar características sensoriais próprias (cor, odor, sabor e textura), isento de sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas. Produto congelado, mantido à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, garantindo a qualidade e segurança para consumo humano.		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
------	--------	------------------------------	---------	------------

Embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade.

Embalagem: 1kg a 2kg por unidade.

Validade: mínima de 4 (quatro) meses no ato da entrega ou, alternativamente, mínimo de 70% do prazo total de validade.

Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte.

Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.

148 298.001.229 FILEZINHO DE FRANGO SASSAMI

KG 820

Filé de frango (sasami) congelado – sistema IQF. Produto obtido de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária, corte tipo sasami (filé interno do peito), submetido a processo de congelamento individual rápido (IQF) ou equivalente, que permita o porcionamento adequado.

Deve apresentar características sensoriais próprias (cor, odor e textura), não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, isento de artelhos, ossos, pele, sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias contaminantes.

Produto congelado, mantido à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, garantindo a qualidade e segurança para consumo humano.

Embalagem primária em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, íntegro e termossoldado, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Embalagem secundária em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto durante transporte e armazenamento.

Embalagem: 1kg a 2kg por unidade.

Validade: mínima de 6 (seis) meses no ato da entrega.

Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte.

Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.

149 298.000.050 FLOCAO DE MILHO 500GRAMAS CD

PT 20

Especificação: flocos de milho pré-cozido, tipo floco amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampas não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

150 298.001.292 FUBA MIMOSO 1KILO CADA .

UN 500

Fubá mimoso fino, amarelo Fubá mimoso fino – embalagem 1kg Descrição do produto:

Fubá de milho mimoso fino, de coloração amarela, obtido pela moagem do grão de milho, destinado ao consumo humano.

Composição:

Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

Restrições: não deve conter substâncias não permitidas pela legislação vigente.

Características sensoriais e de qualidade:

Produto de cor amarela característica, com cheiro e sabor próprios, textura fina e homogênea. Deve apresentar ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos.

Embalagem:

Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 kg.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e tabela nutricional. Prazo de validade: Mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da umidade, luz solar direta e fontes de calor. Requisitos sanitários: Produto com registro em órgão competente, quando aplicável, devendo ser produzido, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
151	298.001.293	GALÃO DE AGUA MINERAL 20 LITROS.	UN	510
		Água mineral natural – galão 20 litros Descrição do produto: Água mineral natural, própria para consumo humano, proveniente de fonte natural ou artificialmente captada, sem adição de substâncias, exceto as permitidas pela legislação. Composição: Água mineral natural. Restrições: não deve conter contaminantes físicos, químicos ou biológicos acima dos limites permitidos pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Límpida, incolor, inodora e de sabor característico, isenta de partículas em suspensão, odores ou sabores estranhos. Embalagem: Primária: galão retornável de 20 litros, fabricado em material apropriado para contato com alimentos (poli-carbonato ou equivalente), resistente, higienizado e devidamente lacrado com tampa inviolável. Secundária: conforme necessidade de transporte, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Departamento Nacional de Produção Mineral (ou órgão regulador vigente), contendo: denominação de venda, origem da fonte, composição química, conteúdo (20 L), data de envase, prazo de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: De acordo com o estabelecido pelo fabricante, devendo estar dentro do prazo no momento da entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local limpo, seco, arejado, protegido da luz solar direta, calor e produtos químicos. Manter os galões sobre estrados, afastados do piso e das paredes. Condições de transporte: O transporte deve ser realizado em veículo limpo, fechado e em boas condições higiênicas-sanitárias, evitando contaminação e exposição ao sol ou calor excessivo. Requisitos sanitários: O produto deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente e ser envasado, armazenado e transportado conforme boas práticas, atendendo aos órgãos reguladores competentes.		
152	298.001.466	GELATINA DIVERSOS SABORES 20 G CADA .	UN	100
		especificação: textura firme e homogênea, coloração e sabor característicos conforme o tipo (morango, uva, limão ou similares), isento de odores estranhos, excesso de líquido ou sinais de deteriorização, sendo servido em porções individuais. embalagem individual mínimo 20g		
153	298.001.428	GELATINA EM PO 1 KG NO MINIMO	UN	20
		produto em pó, contendo açúcar, sal aromatizantes, acidulantes e corantes permitidos, disponíveis em diversos sabores. embalagem de no mínimo 1 kg cada com identificação, lote, composição e validade.		
154	298.001.429	GELATINA INCOLOR SEM SABOR 24 G	UN	20
		produto em pó, sem cor e sem sabor, indicado para uso culinário. embalagem mínima de 24g com identificação, modo de preparo, lote e validade.		
155	298.001.294	GELEIA 10% NO MINIMO 250 GRAMAS	UN	820
		Geleia 10% frutas com adição de açúcar – embalagem 250 g mínimo Descrição do produto: Geleia de fruta, elaborada exclusivamente a partir de fruta, destinada à alimentação especial, sem adição de açúcares e adoçantes, indicada para atendimento de alunos com restrição alimentar, como diabéticos. Composição: Fruta como primeiro ingrediente (morango, frutas vermelhas e/ou amora), podendo conter apenas ingredientes naturalmente presentes na formulação ou permitidos pela legislação vigente. Restrições: proibida a adição de açúcares, edulcorantes (adoçantes), corantes artificiais e conservantes não autorizados. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração, aroma e sabor característicos da fruta de origem, textura gelatinosa homogênea, isento de odores estranhos, fermentação, bolores, sujidades ou quaisquer materiais estranhos. Sabores permitidos: Morango, frutas vermelhas e/ou amora. Embalagem: Primária: pote de vidro ou material plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo entre 250 g e 300 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia.		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		contendo obrigatoriamente: Denominação de venda; lista de ingredientes (com fruta como primeiro ingrediente); declaração de "sem adição de açúcar" e "sem adição de adoçantes"; conteúdo líquido; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; identificação do fabricante; tabela nutricional e informações para dietas com restrição de açúcares. Prazo de validade: Mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Condições de entrega: Quantidades e entregas conforme demanda da unidade requisitante, destinadas ao atendimento específico de alunos com necessidades alimentares especiais. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes		
156	298.001.467	GELO NO MINIMO 15 KG CADA	PT	50
		especificação : gelo em cubos , acondicionados em embalagem de 15 kg , destinado ao uso em eventos institucionais , devendo ser produzidos com água potável , em conformidade com os padrões sanitários vigentes.		
157	298.001.386	GOIABA IN NATURA KG	KG	620
158	298.001.430	GOIABADA 500 GRAMAS NO MINIMO	UN	20
		produto obtido a partir da polpa de goiaba , com adição de açúcar , consistência firme , cor vermelha . não contém glúten . embalagem no mínimo 500 gr com identificação , lote e validade.		
159	298.001.431	GOIABINHA 30 GR NO MINIMO	UN	50
		biscoito composto por massa doce e recheio de goiaba , contém glúten . embalagem individual no mínimo 30g com identificação e validade.		
160	298.001.295	GOMA DE TAPIOCA 500 GRAMAS	UN	1.020
		Gomada de tapioca Gomada de tapioca – embalagem 500 g Descrição do produto: Gomada de tapioca hidratada, obtida a partir da fécula de mandioca, destinada ao preparo de alimentos. Classificação: Subgrupo: Granulada Tipo: 1 Composição: Fécula de mandioca hidratada. Restrições: não deve conter adição de substâncias não permitidas pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Produto de coloração branca, granulação uniforme, com textura característica. Deve apresentar-se livre de sujidades, parasitas, bolores, odores estranhos e quaisquer materiais contaminantes. Embalagem: Primária: saco plástico transparente, atóxico, inviolável e resistente, hermeticamente fechado, contendo 500 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e demais informações obrigatórias. Prazo de validade: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da umidade e de fontes de calor. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, embalado, armazenado e transportado conforme as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
161	298.001.432	GOTAS DE CHOCOLATE MINIMO 500 GRAMAS	PT	50
		produto obtido a partir de açúcar , massa de cacau , manteiga de cacau ou gordura vegetal , podendo conter leite em pó , emulsificantes e aromatizantes . formato em pequenas gotas para uso culinário . embalagem plástica atóxica no mínimo 500g. validade mínima de 6 meses.		
162	298.001.296	GRÃO DE BICO 500 GRAMAS	UN	310
		Grão-de-bico – embalagem 500g Descrição do produto: Grão-de-bico seco, constituído por grãos mauros, destinado ao consumo humano. Composição: Grão-de-bico. Restrições: não deve conter substâncias não permitidas pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Grãos inteiros, secos, de tamanho e coloração uniformes (cor creme), sem manchas. Deve apresentar teor máximo de impurezas de até 2%, sendo isento de materiais terrosos, sujidades, parasitas, bolores e mistura de outras variedades ou espécies.		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Embalagem: Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 500 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantida integridade do produto. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e demais informações obrigatórias. Prazo de validade: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, limpo, fresco e arejado, protegido da umidade, luz solar direta e fontes de calor. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, embalado, armazenado e transportado conforme as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
163	298.001.223	HAMBURGER DE CARNE BOVINA	CX	870
		Hambúrguer de carne bovina congelado Produto elaborado à base de carne bovina, podendo conter ingredientes permitidos pela legislação, como óleo, proteína vegetal, condimentos e aditivos autorizados, apresentando características sensoriais próprias (cor, odor, sabor e textura), isento de sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas. Produto congelado, mantido à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, garantindo sua qualidade e segurança para consumo humano. Embalagem primária em material plástico, atóxico, resistente, íntegro e vedado, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, indicação de alérgenos, número de lote, datas de fabricação e validade. Peso unitário: 80g 100g por unidade. Embalagem: 1kg a 2kg por pacote. Validade: mínima de 4 (quatro) meses no ato da entrega. Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte. Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.		
164	298.001.387	HORTELA MAÇO IN NATURA	UN	310
165	298.001.203	IOGURTE DE FRUTAS DE 150 A 200 GRAMAS	FR	2.000
		iogurte de frutas. Diversos sabores: ameixa, coco, maçã, morango, pêssego, entre outros. Isentos de sujidades e mofo. Embalagem plástica, atóxica, selada com tampa de alumínio, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega do produto. Frasco individual de 150 a 200 gramas. Registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA)		
166	298.001.434	IOGURTE DE FRUTAS MÍNIMO 170 G.	UN	100
		produto lácteo fermentado, com polpa de frutas, textura cremosa, sabores variados. embalagem de 170 g com validade mínima de 30 dias.		
167	298.001.433	IOGURTE DE POLPA DE FRUTAS 900 ML	UN	100
		no mínimo. produto lácteo com frutas, consistência cremosa armazenado sob refrigeração. embalagem de 900 ml com validade mínima 30 dias		
168	298.001.435	IOGURTE NATURAL 170 GRAMAS NO MÍNIMO CADA.	UN	50
		composto apenas por leite e fermentos lácteos, sem aditivos. embalagem de 170 g com identificação e validade.		
169	298.001.388	IOGURTE NATURAL LITROS	LT	2.100
170	298.001.389	IOGURTE NATURAL SEM LACTOSE	LT	500
171	298.001.300	IOGURTE ZERO LACTOSE NO MÍNIMO 140 GRAMAS	UN	400
		iogurte zero lactose – sabor morango (embalagem 140 g) Descrição do produto: iogurte destinado a dietas com restrição de lactose, sabor morango, adequado para consumo por indivíduos com intolerância à lactose. Composição: Leite e/ou derivados lácteos tratados com enzima lactase, fermentos lácteos, preparado de morango (polpa de fruta, açúcar ou ingredientes permitidos), podendo conter estabilizantes, aromatizantes e outros aditivos autorizados pela legislação vigente. Restrições: produto isento de lactose ou com teor reduzido conforme legislação específica. Alérgenos: Contém leite e derivados. Não contém lactose (ou conforme limite permitido para produtos zero lactose). Características sensoriais e de qualidade: Produto de consistência cremosa, homogêneo, com coloração, aroma e sabor característicos de morango. Deve estar isento de odores estranhos, sujidades, separação excessiva de fases ou sinais de deterioração. Embalagem: Primária: pote plástico, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo entre 140 g.		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, contendo obrigatoriamente: denominação de venda; lista de ingredientes; declaração de alérgenos; indicação clara de "sem lactose"; conteúdo líquido; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; identificação do fabricante; tabela nutricional. Prazo de validade: Mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Manter sob refrigeração, conforme orientação do fabricante. Condições de entrega: Quantidades e entregas conforme demanda da unidade requisitante, destinadas ao atendimento exclusivo de alunos com intolerância à lactose. Condições de transporte: O transporte deve ser realizado em veículo refrigerado ou que garanta a manutenção da temperatura adequada, em condições higiênicas - sanitárias satisfatórias. Requisitos sanitários: Produto inspecionado e adequado conforme legislação vigente, devendo ser produzido, armazenado e transportado conforme as boas práticas e normas sanitárias aplicáveis.		
172	298.001.452	IOGURTE DESNATADO DE FRUTAS E CEREAIS 1 LT NO MÍNIMO	UN	50
		iogurte parcialmente desnatado com polpa de frutas e cereais especificação: iogurte parcialmente desnatado com polpa de frutas e cereais. ingredientes: leite parcialmente desnatado in natura e ou reconstituído, açúcar, preparado de frutas (açúcar, água, polpas de mamão, maçã, banana acidulante, ácido cítrico, corantes naturais de carmin de cochonilha e urucum, conservador sorbato de potássio) fermento lácteo 1 litro.		
173	298.001.456	LANCHE NATURAL UNIDADE	UN	2.000
		ESPECIFICAÇÃO: LANCHE NATURAL INDIVIDUAL, DESTINADO AO CONSUMO EM EVENTOS INSTITUCIONAIS, DEVENDO SER PREPARADO COM INGREDIENTES FRESCOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE E EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, PREFERENCIALMENTE NO DIA DA ENTREGA. O LANCHE DEVERÁ SER COMPOSTO POR PÃO DE FORMA COM RECHEIO CONTENDO PROTEÍNA (FRANGO DESFIADO, ATUM OU SIMILAR), ACRESCIDO DE HORTALIÇAS FRESCAS (COMO ALFACE, TOMATE / E OU CENOURA) DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, COM TEMPERO SUAVE E AGRADÁVEL. DEVERÁ APRESENTAR MONTAGEM ADEQUADA, SABOR CARACTERÍSTICO, BOA APARÊNCIA E AUSÊNCIA DE ODORES OU SINAIS DE DETEORIZAÇÃO.		
174	298.001.390	LARANJA PERA IN NATURA KG	KG	6.650
175	298.001.301	LEITE CONDENSADO MÍNIMO 395 GRAMAS	LT	1.040
		Leite condensado 395gr Leite condensado – embalagem 395g Descrição do produto: Leite condensado obtido a partir de leite integral, submetido ao processo de concentração com adição de açúcar, destinado ao consumo humano. Composição: Leite integral, açúcar e lactose. Restrições: não deve conter substâncias não permitidas pela legislação vigente. Alérgenos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten. Características sensoriais de qualidade: Produto de consistência cremosa e homogênea, coloração branca a levemente amarelada, sabor doce e característico. Deve estar isento de sujidades, odores estranhos, estufamento ou sinais de deterioração. Embalagem: Primária: lata metálica ou embalagem equivalente, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 395 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, contendo: denominação de venda, lista de ingredientes, declaração de alérgenos, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e tabela nutricional. Prazo de validade: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, embalado, armazenado e transportado conforme as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
176	298.001.302	LEITE DE AMENDOAS MÍNIMO 1 LITRO	LT	300



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
------	--------	------------------------------	---------	------------

Leitedeamêndoas 01 lt Bebida vegetal de amêndoas – embalagem 1 L

Descrição do produto:
Bebida vegetal à base de amêndoas, pronta para consumo, obtida a partir da emulsão de amêndoas com água, destinada a dietas com restrição de lactose e proteínas de origem animal. Composição:
Água, amêndoas ou pasta de amêndoas, podendo conter adição de vitaminas, minerais e estabilizantes autorizados pela legislação vigente.
Restrições: vedada a adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose ou quaisquer outros) e edulcorantes calóricos.
Características nutricionais:
Produto 100% vegetal, isento de lactose e proteínas de origem animal. Deve apresentar a alegação "sem adição de açúcares" no rótulo.
Características sensoriais de qualidade:
Produto com sabor, odor e cor característicos, homogêneo, sem sinais de alteração ou deterioração.
Deve estar isento de sujidades, corpos estranhos ou contaminantes.
Embalagem:
Primária: embalagem tipo longa vida (UHT) ou equivalente, atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 1 litro.
Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem:
Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente:
denominação de venda; lista de ingredientes; informação nutricional; conteúdo líquido;
data de fabricação e prazo de validade;
número de lote; identificação do fabricante;
declaração "sem adição de açúcares" ou equivalente.
Prazo de validade:
Mínimo de 3 (três) meses a partir da data de entrega.
Condição de armazenamento: Produto fechado: armazenar em temperatura ambiente, em local seco e arejado.
Após aberto: manter sob refrigeração conforme orientação do fabricante.
Condições de transporte:
O transporte deve ser realizado em veículo limpo, fechado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Requisitos sanitários:
O produto deve ser produzido, embalado, armazenado e transportado conforme as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.

177 298.001.303 LEITE DE COCO TRADICIONAL 200 ML NO MINIMO.

UN 300

Leite de coco tradicional – embalagem
200 ml a 250 ml

Descrição do produto:
Leite de coco tradicional, obtido a partir da extração do polpa do coco,
destinado ao uso culinário em
preparações doces e salgadas,
adequado para dietas com restrição
de proteína de leite de vaca.
Composição:
Leite de coco como primeiro
ingrediente, podendo conter água e
aditivos permitidos pela legislação
vigente.
Restrições: proibida a presença de
leite e derivados em sua composição.
Características nutricionais:
Produto isento de leite e proteínas de
origem láctea, adequado para
indivíduos com alergia à proteína de
leite de vaca (APLV).
Características sensoriais e de
qualidade:
Produto com coloração branca
característica, aroma e sabor próprios
de coco, consistência homogênea. Deve estar isento de sujidades, materiais estranhos, odores
desagradáveis ou sinais de
deterioração.
Embalagem:
Primária: embalagem atóxica,
resistente e hermeticamente fechada,
contendo entre 200 ml e 250 ml.
Secundária: embalagem adequada ao
transporte e armazenamento,



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda; listagem de ingredientes (com leite de coco como primeiro ingrediente); declaração de alérgenos, com indicação de ausência de leite e derivados; conteúdo líquido; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; identificação do fabricante; tabela nutricional. Prazo de validade: Mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Condição de entrega: Quantidades e entregas conforme demanda da unidade requisitante, destinadas ao atendimento exclusivo de alunos com alergia à proteína do leite de vaca. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, embalado, armazenado e transportado conforme as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
178	298.001.305	LEITE DE VACA DESNATADO LITRO	UN	150
		Leite de vaca desnatado UHT – embalagem 1 L Descrição do produto: Leite de vaca desnatado, submetido ao processo UHT (ultra alta temperatura), próprio para consumo humano.		
179	298.001.307	LEITE DE VACA INTEGRAL UHT 1 LITRO	LT	6.500
		Leite de vaca integral UHT – embalagem 1 L Descrição do produto: Leite de vaca integral, submetido ao processo UHT (ultra alta temperatura), próprio para consumo humano. Composição: Leite de vaca integral. Restrições: não deve conter substâncias não permitidas pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração branca característica, sabor e odor próprios, aspecto homogêneo, isento de sujidades, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Embalagem: Primária: embalagem cartonada tipo longa vida (Tetra Pak), atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 (um) litro. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, contendo obrigatoriamente: denominação de venda; lista de ingredientes; informação nutricional; conteúdo líquido; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Requisitos sanitários: Produto evidentemente registrado em órgão competente, produzido e transportado conforme as boas práticas de fabricação e legislação sanitária vigente.		
180	298.001.308	LEITE DE VACA UHT ZERO LACTOSE – 1LT NO MÍNIMO	UN	520
		embalagem 1L Descrição do produto: Leite de vaca tratado pelo processo UHT (ultra alta temperatura), com teor de lactose reduzido a zero, indicado para indivíduos com intolerância à lactose. Composição: Leite de vaca com adição de enzima lactase para hidrólise da lactose. Restrições: não deve conter substâncias não permitidas pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Produto líquido, de cor branca característica, odor e sabor próprios, levemente adoçado em função da quebra da lactose, homogêneo, isento de sujidades, materiais estranhos ou		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		sinais de deterioração. Embalagem: Primária: embalagem cartonada tipo longa vida (UHT/UAT), atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 (um) litro. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, contendo obrigatoriamente: denominação de venda; lista de ingredientes; informação nutricional; conteúdo líquido; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; identificação do fabricante; número e registro no serviço de inspeção (SIF/DIPOA); carimbo de inspeção oficial. Prazo de validade: Conforme fabricante, devendo apresentar prazo adequado no momento da entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Requisitos sanitários: Produto devidamente registrado e inspecionado pelo serviço oficial, atendendo às normas sanitárias vigentes e boas práticas de fabricação		
181	298.001.436	LEITE EM PÓ INTEGRAL MINIMO 1KG CADA .	PT	50
182	298.001.306	produto instantâneo , uniforme , sem grumos , cor branco - amarelada . embalagem de 1 kg com identificação e validade. LEITE EM PÓ INTEGRAL MINIMO 400 GRAMAS	UN	630
		Leite em pó integral instantâneo – embalagem 400 g Descrição do produto: Leite em pó integral instantâneo, obtido pela desidratação do leite de vaca, enriquecido com ferro e vitaminas, destinado ao consumo humano Composição: Leite integral, podendo ser enriquecido com ferro, vitaminas e minerais. Restrições: sem adição de sacarose e sem gordura trans. Características sensoriais e de qualidade: Produto em pó fino, de coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos. Deve estar isento de umidade, sujidades, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Embalagem: Primária: embalagem em saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo 400 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, fabricante e tabela nutricional. Prazo de validade: Mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado, protegido da umidade. Requisitos sanitários: Produto com registro em órgão competente, devendo atender às normas sanitárias vigentes e boas práticas de fabricação.		
183	298.001.437	LEITE FERMENTADO 900 ML NO MINIMO.	UN	10
		bebida láctea fermentada , sabor característica , acondicionado sob refrigeração . embalagem mínima 900 ml com identificação e validade.		
184	298.001.304	LEITE SOJA SOJA ZERO LACTOSE MINIMO 1 LITRO CADA	UN	210
		Leite de soja, zero adição de açúcares litro Bebida à base de soja – zero adição de açúcares (embalagem 1 L) Descrição do produto: Bebida vegetal à base de soja, pronta para consumo, indicada para dietas com restrição de lactose e/ou alergia à proteína do leite de vaca. Composição: Extrato de soja ou proteína isolada de soja como principal ingrediente, podendo conter água, cálcio, vitaminas, minerais e estabilizantes permitidos pela legislação vigente. Restrições: vedada a adição de		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		açúcares. Produto com 0% lactose e 0% colesterol. Características nutricionais: Fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais. Não contém glúten. Características sensoriais e de qualidade: Produto homogêneo, com coloração, sabor e odor característicos, isento de sujidades, materiais estranhos e sinais de deterioração. Embalagem: Primária: embalagem tipo cartonada (Tetra Pak), atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, contendo: denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de validade, número do lote e identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 100 (cem) dias a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração. Requisitos sanitários: Produto submetido a processos tecnológicos adequados (como homogeneização), registrado em órgão competente e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.		
185	298.001.309	LENTILHA 400 GRAMAS CADA	UN	210
		Lentilha Lentilha tipo 1 – embalagem mínima 400 g Descrição do produto: Lentilha tipo 1, constituída de grãos inteiros, secos, novos e de primeira qualidade, própria para consumo humano. Composição: Lentilha. Restrições: não deve conter misturas de outras espécies, materiais estranhos ou substâncias não permitidas pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Grãos de tamanho e coloração uniformes, íntegros, livres de sujidades, materiais terrosos, insetos, mofo, bolores ou quaisquer sinais de deterioração. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo no mínimo 400 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda; lista de ingredientes; tabela nutricional; conteúdo líquido; data de fabricação e prazo de validade; número do lote; identificação do fabricante. Prazo de validade: Mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Condições de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado, protegido da umidade e da incidência direta de luz. Requisitos sanitários: Produto deve atender às normas sanitárias vigentes, sendo isento de contaminação e produzido conforme as boas práticas de fabricação.		
186	298.001.391	LIMÃO TAITI IN NATURA KG	KG	140
187	298.001.227	LINGUIÇA CALABRESA CONGELADA	KG	220
		Linguiça calabresa congelada Produto elaborado à base de carne suína, curada e defumada, tipo calabresa, apresentando características sensoriais próprias (cor, odor, sabor e textura), isento de sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas. Produto deve atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável. Produto congelado, devendo ser mantido à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, garantindo a qualidade e segurança para consumo humano. Embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, listagem de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Embalagem: até 1 kg por unidade. Validade: mínima de 3 (três) meses no ato da entrega ou, alternativamente, mínimo de 70% do prazo total de validade. Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte.		
188	298.001.438	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA KG.	KG	100
		embutido defumado, sabor e odor característicos, acondicionado em embalagem com identificação e validade.		
189	298.001.225	LINGUIÇA DE FRANGO KG	KG	500
		Produto deve atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável. controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte. Produto deve atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável.		
190	298.001.226	LINGUIÇA SUINA KG	KG	500



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Linguiçasuínacongelada(sem pimenta) Produtoelaboradoàbasede carne suína, temperada e embutida, sem adição de pimenta, apresentado características sensoriais próprias (cor, odor, sabor e textura), isentodesujidades, parasitas ou quaisquer substâncias contaminantes. Produtodeveráatenderà legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável. Produtocongelado,devendoser mantidoàtemperaturade-18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, garantindo a qualidade e segurança para consumo humano. Embalagemprimáriaemmaterial plástico, atóxico, resistente, transparente, íntegro e não violado, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Embalagem:aproximadamente 800g a 1kg por unidde. Validade: mínima d3 (três) meses no ato da entrega ou, alternativamente,mínimode70% do prazo total de validade. Transporte:deveráserrealizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamentodurantetodo o transporte.		
191	298.001.310	LOURO EM FOLHA 14 GRAMAS	PT	110
		Louro em folha desidratado – embalagem 14 g Descrição do produto:Louro desidratado, constituído de folhas secas inteiras, próprio para uso culinário. Composição:Folhas de louro. Características sensoriais e de qualidade:Aspecto de folhas secas inteiras, coloração verde-oliva a de castanha, isentodemofo, umidade, sujidades e materiais terrosos. Embalagem:Plástica, atóxica, resistente, contendo 14 g. Rotulage e requisitos sanitários: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendolote, fabricação, validade e fabricante.		
192	298.001.392	MAÇÃ FUJI IN NATURA KG	KG	6.080
193	298.001.393	MAÇÃ GALA INM NATURA KILO	KG	6.010
194	298.001.316	MACARRÃO COM OVOS 500 GRAMAS .	PT	510
		Macarrão tipo com ovos – embalagem 500 g Descrição do produto: Massa alimentícia tipo letrinhas, com ovos, vitaminada, à base de sêmola de trigo. Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida e corante natural de cúrcuma. Características de qualidade: Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem: Sacodepolietileno, atóxico, resistente, contendo 500 g. Secundária tipo fardo. Rotulage: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses, com no mínimo 75% do prazo vigente no ato da entrega.		
195	298.001.312	MACARRÃO DE ARROZ 500 GRAMAS	PT	410
		Macarrão de arroz sem glúten – embalagem 500 g Descrição do produto: Massa alimentícia à base de arroz, tipo penne ou parafuso, isenta de glúten. Composição: Farinha de arroz. Características de qualidade: Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Adequado para dietas restritivas ao glúten. Embalagem: Plástica, tóxica, resistente, contendo 500 g. Rotulage : Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Prazo de validade: Mínimo d12 meses, com no mínimo 75% do prazo vigente no ato da entrega.		
196	298.001.311	MACARRÃO DE CONCHINHA 500 GRAMAS.	PT	560
		Macarrão tipo conchinha com ovos – embalagem 500 g Descrição do produto: Massa alimentícia tipo conchinha, com ovos, vitaminada, à base de sêmola de trigo. Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida e corante natural de cúrcuma. Características de qualidade: Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem: Sacodepolietileno, atóxico, resistente, contendo 500 g. Embalagem secundária tipo fardo. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Prazo de validade: Mínimo d12 meses, com no mínimo 75% do prazo vigente no ato da entrega.		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
197	298.001.313	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS 500 GRAMAS Macarrão espagete com ovos – embalagem 500 g Descrição do produto: Massa alimentícia tipo espagete, com ovos, vitaminada, à base de sêmola de trigo. Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida e corante natural de cúrcuma. Características de qualidade: Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem: Saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo 500 g. Secundária tipo fardo. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Prazo de validade: Mínimo 12 meses, com no mínimo 75% do prazo vigente no ato da entrega.	PT	1.710
198	298.001.314	MACARRÃO GLUTEN FREE VEGANO MÍNIMO 300 GRAMAS Macarrão glúten free, vegano – embalagem mínimo 300 g Descrição do produto: Massa alimentícia tipo espagete, 100% natural, isenta de glúten, vegana, sem conservantes e livre de alergênicos. Composição: Farinha de arroz e água. Características de qualidade: 0% de gorduras trans e saturadas. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Adequado para dietas veganas e sem glúten. Embalagem: Saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo 300 g. Secundária tipo fardo. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Prazo de validade: Mínimo 12 meses, com no mínimo 75% do prazo vigente no ato da entrega.	PT	180
199	298.001.315	MACARRÃO INTEGRAL ESPAGUETE 500 GRAMAS Macarrão integral espagete nº 8 – embalagem 500 g Descrição do produto: Massa alimentícia tipo espagete, à base de farinha de trigo integral e glúten de trigo. Composição: Farinha de trigo integral, glúten de trigo. Características de qualidade: Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Pode conter ovos, soja, centeio, cevada e aveia. Contém glúten. Embalagem: Saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo 500 g. Secundária tipo fardo. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Prazo de validade: Mínimo 12 meses, com no mínimo 75% do prazo vigente no ato da entrega.	PT	310
200	298.001.317	MACARRÃO PARAFUSO 500 GRAMAS Macarrão para fuso com ovos – embalagem 500 g Descrição do produto: Massa alimentícia tipo para fuso, com ovos, vitaminada, à base de sêmola de trigo. Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida e corante natural de cúrcuma. Características de qualidade: Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem: Saco de polietileno, atóxico, resistente, contendo 500 g. Secundária tipo fardo. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Prazo de validade: Mínimo 12 meses, com no mínimo 75% do prazo vigente no ato da entrega.	PT	560
201	298.001.297	MAIONESE 500 GRAMAS Maionese 500g Maionese – embalagem 500g Descrição do produto: Molho tipo maionese, emulsão estável à base de óleo vegetal e ovos, destinado ao consumo humano. Composição: Água, óleo vegetal, amido modificado, ovo, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, aromatizantes, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico e corante natural páprica, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Alergênicos: contém ovo. Restrições: não deve conter substâncias não autorizadas pela legislação. Características sensoriais e de qualidade: Produto de consistência cremosa homogênea, coloração característica, sabor e odor próprios. Deve estar isento de separação de fases, sujidades, materiais estranhos ou sinais de deterioração.	UN	400



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo 500 g. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo integridade do produto. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, declaração de alergênicos, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e tabela nutricional. Prazo de validade: Mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, embalado, armazenado e transportado em conformidade com as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.				
202	298.001.399	MAMÃO FORMOSA IN NATURA KILO	KG	2.100
203	298.001.400	MAMÃO PAPAYA IN NATURA KILO	KG	2.100
204	298.001.395	MANDIOCA IN NATURA	KG	350
205	298.000.541	MANDIOQUINHA SALSA POR KG.	KG	20
206	298.001.396	MANGA IN NATURA KILO	KG	960
207	298.001.397	MANGA TOMMY IN NATURA KILO	KG	1.240
208	298.001.394	MANJERICÃO MAÇO IN NATURA	UN	420
209	298.001.204	MANTEIGA DE 180 A 250 GRAMAS CADA	P	830
Manteiga com sal Produto obtido a partir do leite, com adição de sal, de consistência pastosa, coloração e odores característicos, isento de ranço, bolores ou quaisquer substâncias estranhas. Embalagem primária plástica, atóxica, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Gramatura: 180g a 250g por unidade. Validade: mínima de 4 (quatro) meses a partir da entrega. Produto deve atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável				
210	298.001.318	MANTEIGA VEGANA COCO 200 GRAMAS	UN	60
Manteiga vegana de coco – embalagem 200 g Descrição do produto: Produto vegetal com sabor de manteiga, à base de óleo de coco, indicado para uso em preparos culinários. Sem glúten, sem colesterol e sem gorduras trans. Composição: Óleo de coco, água, sal, emulsificante monoediglicerídeos de ácidos graxos, aromatizante idêntico ao natural de manteiga, corantes naturais urucum e cúrcuma, sequestrante ácido cítrico. Características de qualidade: Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Adequado para dietas veganas e livre de glúten. Embalagem: Pote plástico atóxico, contendo 200g. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses, com no mínimo 75% do prazo vigente no ato da entrega.				
211	298.001.398	MARACUJÁ IN NATURA KILO	KG	630
212	298.001.319	MARGARINA COM SAL POTE MIN 500 GRAMAS	P	840
Margarina com sal – embalagem 500g Descrição do produto: Produto cremoso de primeira linha à base de óleo vegetal comestível, leite e seus constituintes. Livre de gorduras trans, com teor de lipídios entre 50% a 80%, indicado para uso em preparos culinários e consumo direto. Composição: Óleo vegetal comestível, leite e derivados, sal. Características de qualidade: Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem: Pote plástico atóxico, contendo 500g. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses, com no mínimo 75% do prazo vigente no ato da entrega.				
213	298.001.205	MARGARINA DE 400 A 500 GRAMAS	P	600
Margarina vegetal cremosa com sal Produto de origem vegetal, de consistência cremosa, com adição de sal, coloração e odor característicos, isento de ranço, bolores ou quaisquer substâncias estranhas. Embalagem primária plástica, atóxica, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Gramatura: 400g a 500g por unidade. Validade: mínima de 4 (quatro)				



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		mesesnoatodaentrega.		
214	298.001.298	Produtodeveráatenderà legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável MASSA DE PASTEL DISCÃO 500 GRAMAS	UN	2.400
		Massa para pastel – embalagem (conforme fabricante) Descrição do produto: Massa alimentícia pronta para preparo de pastel, refrigerada, obtida a partir de farinha de trigo, destinada ao consumo humano. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, margarina, sal, regulador s de acidez (ácido láctico e ácidofumárico), conservantes (sorbato de potássio e propionato de cálcio), corante btacaroteno e melhorador de farinha (cloridrato de L-cisteína), podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Alergênicos: Contém derivados de trigo, soja e leite. Pode conter centeio, cevada e aveia. Contém glúten. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração uniforme, textura lisa e flexível, sem ressecamento, rachaduras ou sinais de deterioração. Deve estar isento de odores estranhos, sujidades e contaminações. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, adequada à conservação do produto. Secundária: embalagem apropriada para transporte, garantindo a integridade do produto. Peso conforme padrão do fabricante. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo: denominação de venda, lista de ingredientes, declaração de alergênicos, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante e tabela nutricional. Prazo de validade: Conforme fabricante, devendo estar dentro do prazo no ato da entrega. Condição de armazenamento: Manter sob refrigeração, conforme orientação do fabricante, em temperatura adequada para conservação do produto. Condição de transporte: O transporte deve ser realizado em veículo fechado, limpo e em condições higiênicas e sanitárias adequadas, garantindo a manutenção da temperatura e qualidade do produto. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, embalado, armazenado e transportado conforme as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
215	298.001.320	MASSA DE PIZZA BROTINHO 40 GRAMAS CADA .	UN	2.840
		Massa de pizza brotinho – peso médio 40 g por unidade Descrição do produto: Massa alimentícia pronta para uso, indicada para preparo de pizzas individuais ("brotinho"), à base de farinha de trigo e água, podendo conter fermento e sal. Composição: Farinha de trigo, água, fermento, sal. Características de qualidade: Isenta de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Produto fresco, com textura adequada para estender e assar. Embalagem: Pacote plástico atóxico, resistente, contendo unidade(s) com peso médio de 40 g cada. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Prazo de validade: Mínimo de 30 dias a partir da data de entrega, mantido sob condições de armazenamento recomendadas pelo fabricante.		
216	298.001.321	MASSA PARA LAZANHA PRE COZIDA 200 GRAMAS	UN	1.040
		Massa para lasanha pré-cozida – embalagem 200 g Descrição do produto: Massa alimentícia de sêmola de trigo, pré-cozida, seca, lisa e vitaminada. Indicada para preparo de lasanhas, pronta para uso após cozimento ou aquecimento. Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Características de qualidade: Isenta de sujidades, odores estranhos e substâncias nocivas. Produto fresco, com textura adequada para cozimento uniforme. Embalagem: Pacote plástico transparente e resistente, contendo 200 g. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Devem constar ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e lote. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, mantido sob condições de armazenamento recomendadas pelo fabricante.		
217	298.000.517	MEL DE ABELHA 300 ML NO MINIMO	UN	40
218	298.001.402	MELANCIA IN NATURA POR KILO	KG	7.660
219	298.001.401	MELÃO IN NATURA KILO	KG	1.560
220	298.001.322	MILHO BRANCO PARA CANJICA – PACOTE 500 GRAMAS.	PT	940
		Milho branco para canjica – pacote 500g Descrição do produto: Milho beneficiado, polido e limpo, destinado à preparação de canjica. Tipo 1, classe branco, grupo misturado, subgrupo		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
221	298.001.323	empelculado. Composição: Milho branco selecionado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Características de qualidade: Grãos inteiros, limpos, uniformes, sem odores estranhos, umidade, mofo ou contaminantes. Embalagem: Sacoplástico transparente atóxico, resistente, contendo 500 g. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Devem constar identificação do produto, lote, data de fabricação, validade e peso líquido. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, mantido sob condições de armazenamento recomendadas pelo fabricante. MILHO DE PIPOCA 500 GRAMAS PCT	PT	850
222	298.001.324	Milho de pipoca – pacote 500g Descrição do produto: Milho selecionado, tipo 1, classe amarelo, grupo duro, subgrupo selecionado, beneficiado e limpo, destinado ao preparo de pipoca. Composição: Milho de pipoca inteiro, isento de sujidades, parasitas e larvas. Características de qualidade: Grãos uniformes, sem odores estranhos, umidade, mofo ou contaminantes. Embalagem: Sacoplástico transparente atóxico, resistente, contendo 500 g. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Devem constar identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, marca do fabricante e peso líquido. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, mantido sob condições de armazenamento recomendadas pelo fabricante. MILHO SACHE 170 GRAMAS	UN	840
223	298.001.403	Milho verde em conserva, destinado ao consumo humano e preparo de receitas. Produto de primeira qualidade, livre de fermentação e ranço. Composição: Milho verde em conserva, água, sal e acidulante permitidos, quando aplicável. Características de qualidade: Grãos inteiros, não esmagados, com cor, cheiro e sabor característicos, isentos de odores estranhos, umidade, mofo ou contaminantes. Embalagem: Sachê apropriado, atóxico, resistente, contendo 170 g de produto drenado. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Devem constar identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, marca do fabricante e peso líquido. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, mantido sob condições de armazenamento recomendadas pelo fabricante. MILHO VERDE (DESCASCADO)	UN	2.010
224	298.001.468	mini hamburger, individual, preparado com pão macio, carne bovina ou mista, podendo conter queijo, hortaliças e molhos, produzidos com ingredientes frescos e de qualidade, entregue pronto para consumo, com boa qualidade de apresentação, sabor característico e em conformidade com as normas sanitárias MINI HAMBURGER UNIDADE PRONTO	UN	200
225	298.001.461	mini pizza, individual, preparado com pão macio, molho de tomate, queijo, hortaliças e ingredientes frescos e de qualidade, entregue pronto para consumo, com boa qualidade de apresentação, sabor característico e em conformidade com as normas sanitárias MINI PIZZA ASSADA PRONTA	UN	500
226	298.001.404	ESPECIFICAÇÃO: MINI PIZZAS, DESTINADAS AO CONSUMO EM EVENTOS INSTITUCIONAIS, DEVENDO SER PRODUZIDAS COM MATERIAS-PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCAS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE, EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, PREFERENCIALMENTE PREPARADAS NO DIA DA ENTREGA. OS PRODUTOS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO PADRÃO INDIVIDUAL (APROX 100G). MASSA BEM ASSADA, MACIA E LEVEMENTE CROCANTE, COM BORDAS DOURADAS, COBERTURA UNIFORME E RECHEIOS VARIADOS (COM MUSSARELA, CALABRESA, FRANGO OU SIMILARES), EM QUANTIDADE ADEQUADA, COM SABOR CARACTERISTICOS E BOA APRESENTAÇÃO, ISENTAS DE ODORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GORDURA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. MORANGO IN NATURA CX C/4 CUMBUCAS	CX	3.080
227	298.000.906	embalados em caixa de papelão contendo 4 cumbucas cada em plástico observação morangos frescos de boa qualidade para consumo humano MOSTARDA 200G	FR	50
228	298.000.084	MOSTARDA COMPOSTO A BASE DE MOSTARDA SAL ACUCAR E OUTRAS SUBSTANCIA PERMITIDAS TENDO DE ATENDER TODAS AS ESPECIFICACOES DOS ORGAOS COMPETENTES VIGENTES EM NOSSO PAIS CONTENDO NO FRASCO APROX 200 GRAMAS OLEO DE COCO EXTRA VIRGEM 200ML	UN	10
		Oleo de coco extra virgem: produto puro, extra virgem, acondicionado em embalagem de vidro de 200 ml. Ingredientes : óleo de coco. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
229	298.001.325	OLEO DE SOJA 900 ML. Óleo de soja – 900ml Descrição do produto: Óleo comestível de soja refinado, 1ª qualidade, destinado ao preparo de alimentos diversos. Produto obtido exclusivamente de espécie vegetal isento de ranço e substâncias estranhas, 0% de gorduras trans. Composição: Triglicerídeos de ácidos graxos provenientes da soja, sem adição de conservantes ou aromatizantes. Características de qualidade: Óleo limpo, transparente, sem odores estranhos, resíduos ou impurezas. A embalagem não deve apresentar amassaduras ou abaulamentos. Embalagem: Frasco plástico original de fábrica, transparente, resistente, contendo 900 ml. Rotulagem: Conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia. Devem constar identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, marca do fabricante e peso líquido. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, mantido sob condições de armazenamento recomendadas pelo fabricante.	UN	850
230	298.001.326	OREGANO 500 MG Orégano 500 g Descrição do produto: Folhas de orégano, podendo conter pequenas unidades florais, secas, limpas e frescas, destinadas ao consumo humano e uso culinário. Composição: Folhas de orégano seco, sem adição de conservantes ou aromatizantes artificiais. Características de qualidade: Produto limpo, isento de umidade, mofo, sujidades, materiais estranhos ou contaminantes. Embalagem: Saco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente, contendo 500 g. Rotulagem: De acordo com a RDC nº 276/2005 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Devem constar identificação do produto, procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação, mantido sob condições de armazenamento recomendadas pelo fabricante.	PT	370
231	298.001.471	OVO DE CHOCOLATE AO LEITE 200G NO MINIMO . OVO DE CHOCOLATE AO LEITE NO MINIMO 200G. OVO DE PASCOA 200G (AO LEITE /TRADICIONAL) PESO LIQUIDO MINIMO 200G (VARIAÇÃO MAXIMA PERMITIDA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE). OVO DE PASCOA PRODUZIDO COM CHOCOLATE AO LEITE DE ALTA QUALIDADE , SABOR SUAVE E TEXTURA CREMOSA . DEVE SER COMPOSTO POR CASCA DE CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE , COM RECHEIO DE BOMBONS SORTIDOS . CHOCOLATE AO LEITE (AÇÚCAR , LEITE EM PÓ INTEGRAL , MANTEIGA DE CACAU , MASSA DE CACAU) , RECHEIO DE MANTEIGA DE CACAU , MASSA DE CACAU) , RECHEIO DE TRUFA OU BOMBONS AO LEITE . EMBALAGEM : PAPEL ALUMÍNIO METALIZADO , PAPEL CELOFANE DECORADO , LAÇO E BASE PLÁSTICA , ACONDICIONADO PERFEITAMENTE O PRODUTO PARA GARANTIR A INTEGRIDADE , DEVE POSSUIR RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS INGREDIENTE DATA DE VALIDADE , PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE . SABOR : AO LEITE / TRADICIONAL . VALIDADE MINIMA 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA . DIMENSÕES APROXIMADAS : DIÂMETRO DE 9,5 CM X ALTURA DE 13 XM	UN	1.200
232	298.001.472	OVO DE CHOCOLATE ZERO LACTOSE MINIMO 200G OVO DE CHOCOLATE SEM ADIÇÃO DE LACTOSE , COM PESO LIQUIDO DE 200G, COMPOSTO POR CHOCOLATE SEM LACTOSE OU EQUIVALENTE , DESTINADO AO CONSUMO HUMANO , MOLDADO EM FORMATO DE OVO , EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM MATERIAL APROPRIADO PARA ALIMENTOS , ATÓXICO , RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADO , GARANTINDO PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO . O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDARIA APROPRIADA PARA TRANSPORTE , ASSEGURANDO A INTEGRIDADE DURANTE MANUSEIO , ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO . ESPECIFICAÇÕES MINIMAS OBRIGATORIAS : PESO LIQUIDO MINIMO 200G PRODUTO SEM LACTOSE (CONFORME LEGISLAÇÃO DE ROTULAGEM DE ALIMENTOS) CHOCOLATE TIPO AO LEITE OU SIMILAR SEM LACTOSE EMBALAGEM INDIVIDUAL PRÓPRIA PARA ALIMENTOS , ATÓXICA E LACRADA . ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS , INGREDIENTES , LOTE E VALIDADE PRODUTO DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA ATENDIMENTO AS NORMAS SANITARIAS VIGENTES (ANVISA) VEDADA A INDICAÇÃO DE MARCA, FABRICANTE OU MODELO ESPECÍFICO PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO FORNECEDOR RESPONSÁVEL PELA INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA FINAL	UN	300
233	298.001.235	OVO DE GALINHA BRANCO DUZIA Ovo de galinha. Ovo branco, fresco: isento de sujidades, rachaduras e fungos. Tamanho médio no mínimo, p. mínimo de cada unidade 50 gramas. Acondicionados em embalagens apropriadas (caixa de papelão para 12 unidades). Procedente de galinhas saudáveis. Validade mínima de 21 dias a contar da data de entrega, mantendo integridade e frescor e condições sanitárias do produto. Inscrição estadual, municipal ou federal, selo do ministério da agricultura contendo dados nutricionais	DZ	1.040
234	298.001.473	OVO DE PASCOA SEM AÇÚCAR 200 G NO MINIMO.	UN	20



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		OVO DE CHOCOLATE SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, COM PESO LÍQUIDO DE 200 G, ELABORADO À BASE DE CACAU E INGREDIENTES PERMITIDOS PARA FORMULAÇÃO SEM AÇÚCAR ADICIONADO, PODENDO CONTER EDULCORANTES OU SUBSTITUTOS DE AÇÚCAR AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE, MOLDADO EM FORMATO DE OVO, DESTINADO AO CONSUMO HUMANO. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM MATERIAL APROPRIADO PARA ALIMENTOS, ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO PROTEÇÃO, HIGIENE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. O ITEM DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, ASSEGURANDO A INTEGRIDADE DURANTE ARMAZENAMENTO, MANUSEIO E DISTRIBUIÇÃO. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS OBRIGATORIAS OESO LÍQUIDO 200 G PRODUTO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR BASE DE CACAU E DERIVADOS PODE CONTER EDULCORANTES OU ADOÇANTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE FORMATO OVO DE CHOCOLATE EMBALAGEM INDIVIDUAL PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, ATÓXICA E LACRADA ROTULAGEM CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, LOTE E VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS DA ANVISA VEDADA A INDICAÇÃO DE MARCA, FABRICANTE OU MODELO ESPECÍFICO PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO FORNECEDOR RESPONSÁVEL PELA INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ A ENTREGA FINAL		
235	298.000.005	OVOS DE GALINHA BANDEJA C/30UN	CL	300
		ovos de galinha médios ou grandes de 1 qualidade livres de sujidades rachaduras e fungos. acondicionados em bandejas com 30 unidades, embalados no pvc com certificado da anvisa selo municipal, estadual ou federal validade não inferior a 20 dias.		
236	298.001.327	OVOS DE GALINHA DZ BRANCO OU VERMELHO.	DZ	4.050
		Ovos de galinha 50g Ovos de galinha 50g embalagem de papelão em dúzia Descrição do produto: Ovos frescos de galinha, provenientes de granja familiar, com casca branca ou rosa (vermelho), íntegros e destinados ao consumo humano. Composição: Ovo de galinha in natura, sem aditivos, conservantes ou alterações. Características de qualidade: Casca íntegra, sem rachaduras, manchas esverdeadas ou escurecimento. Produto saudável, fresco, inspecionando e aprovado pelos órgãos de controle sanitário. Cumpra as especificações da vigilância sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SIF/SIE/SIM. Contendo dados nutricionais Embalagem: Caixa bandeja apropriada, resistente e higienizada, contendo ovos de 50 g cada. Rotulagem: Identificação do produto, lote, data de coleta/fabricação, validade e número de registro nos órgãos de inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM). Prazo de validade: Mínimo 21 dias a partir da data de coleta, mantido sob refrigeração adequada (2–8°C).		
237	298.001.439	PANETONE MÍNIMO 400 GRAMAS CADA	UN	50
		produto de panificação fermentado com farinha de trigo enriquecida, açúcar, ovos, gordura vegetal ou manteiga, leite, fermento biológico e sal, acrescido de frutas cristalizadas e / ou uvas passas. Contem gluten e lactose. embalagem com no mínimo 400g e validade mínima de 60 dias.		
238	298.001.328	PÃO DE CACHORRO QUENTE 500 G	PT	2.100
		Pão de cachorro quente – 500 g Descrição do produto: Pão tipo cachorro quente, fresco, destinado ao consumo humano. Peso por unidade: 50g, produzido no dia da entrega para garantir frescor e qualidade. Composição: Farinha de trigo enriquecida, água, fermento, açúcar, sal, óleo vegetal ou margarina, conservantes permitidos (quando aplicável). Contém glúten. Características de qualidade: Massa uniforme, macia e bem assada. Serão rejeitados produtos com características organolépticas anormais, como: pães mal assados, achatados, queimados, amassados, embatados ou com massa pesada. Cumpra normas de higiene e segurança alimentar, conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislação vigente. Embalagem: Pacote plástico limpo, transparente e resistente, contendo 500 g (aproximadamente 10 unidades de 50 g cada), hermeticamente fechado e rotulado. Rotulagem: Deve constar: identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, quantidade e marca do fabricante. Prazo de validade: Produto fresco: consumir no dia da entrega ou, no máximo, até 24 horas se mantido em local adequado (temperatura ambiente protegida de umidade e contaminantes).		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
239	298.001.329	fermento, açúcar, sal, óleo vegetal ou margarina, conservantes permitidos (quando aplicável). Contém glúten. Características de qualidade: Massa uniforme, macia e bem assada. Serão rejeitados produtos com características organolépticas anormais, como: pães mal assados, achatado, queimados, amassados, embatumados ou com massa pesada. Cumpre normas de higiene e segurança alimentar, conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislação vigente. Embalagem: Pacote plástico limpo, transparente e resistente, contendo 500 g (aproximadamente 10 unidades de 50 g cada), hermeticamente fechado e rotulado. Rotulagem: Deve constar: identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, quantidade e marca do fabricante. Prazo de validade: Produto fresco: consumir no dia da entrega ou, no máximo, até 24 horas se mantido em local adequado (temperatura ambiente protegida de umidade contaminantes). PÃO DE FORMA 500 GRAMAS CADA .	PT	760
240	298.001.330	Pão de forma com massa de farinha de trigo especial (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, óleo ou margarina, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente, etiquetado, com peso de 400g ou 500g. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Prazo de validade: Máximo 05 dias. Data de Fabricação: Máximo 02 dias. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto PÃO DE FORMA INTEGRAL 400 G NO MINIMO	PT	400
241	298.001.331	Pão de forma integral o pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente, etiquetado, com peso de 400g ou 500g. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Prazo de validade: Máximo 05 dias. Data de Fabricação: Máximo 02 dias. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Pão integral fatiado, boa qualidade, embalados em pacotes plásticos transparentes, com informações nutricionais, data de fabricação e validade. PÃO DE FORMA VEGANO 200 GRAMAS	PT	120
242	298.000.091	Pão de forma vegano sem glúten – 200 g Descrição do produto: Pão de forma vegano, destinado ao consumo humano, sem glúten, fresco e seguro para dietas específicas. Composição: Farinha sem glúten (arroz, milho, aveia sem glúten ou similar), água, óleo vegetal, fermento, sal e outros ingredientes permitidos para panificação vegana. Sem conservantes e sem corantes artificiais. Características de qualidade: Massa uniforme, macia e bem assada. Livre de ingredientes de origem animal e glúten. Cumpra normas de higiene e segurança alimentar, conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislação vigente. Embalagem: Pacote plástico limpo, transparente e resistente, contendo 200 g, hermeticamente fechado e rotulado. Rotulagem: Deve constar: identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, quantidade e marca do fabricante. Prazo de validade: Mínimo 07 dias a partir da data de fabricação, mantido em local seco e protegido de contaminações, ou conforme orientação do fabricante PAO DE HAMBURGER 300 GRAMAS .	PT	300
243	298.001.332	Pão de hambúrguer pct contendo 300 tipo: pão de hambúrguer composição obrigatória - farinha de trigo, fermento biológico, ovos, sal e água. Composição opcional - podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rótulo, isentos de gorduras, trans, aditivos permitidos pela legislação exceto corantes naturais. Isento de corantes artificiais. Primária: saco de polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto rotulagem - Deve atender a legislação vigente. nota - produto legalmente isento de registro. Peso líquido : 50 gr sendo tolerado uma variação de até 5%. PÃO DE HAMBURGER VEGANO 300 GRAMAS NO MIN	PT	120
		Pão de hambúrguer vegano, sem glúten Descrição do produto: Pão de hambúrguer vegano, sem glúten, destinado ao consumo humano, fresco e seguro para dietas específicas.		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Composição: Farinha smglúten(arroz,milho,aveia sem glúten ou similar), água, óleo vegetal, fermento, sal e outros ingredientes permitidos para panificação vegana. Sem adoçantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Características de qualidade: Massa uniforme, macia e bem assada. Produto 100% vegano, sem glúten. Cumprir normas de higiene e segurança alimentar, conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária legislação vigente. Embalagem: Pacote plástico limpo, transparente e resistente, contendo 300 g (aproximadamente 6 a 8 unidades), hermeticamente fechado e rotulado. Rotulagem: Deve constar: identificação do produto, lote, data de fabricação, validade, quantidade e marca do fabricante. Prazo de validade:		
124	298.001.213	PÃO DE QUEIJO CONGELADO KG	KG	850
		Pão de queijo congelado Produto obtido a partir de fécula de mandioca, queijo, leite, ovos, gordura vegetal e sal, podendo conter aromatizante idêntico ao natural de queijo. Deve ser isento de corantes artificiais, com características sensoriais próprias (cor, odor, sabor e textura), sem sinais de deterioração ou sujidades, polietileno, atóxico, resistente, íntegro e lacrado, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto durante transporte e armazenamento. Peso unitário: 15g 25g por unidade. Embalagem: 800g a 1kg por pacote. Validade: mínima de 4 (quatro) meses no ato da entrega ou, alternativamente, mínima de 70% do prazo total de validade. Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do produto congelado durante todo o transporte. Características: produto congelado, não contendo glúten, com teor de gordura trans conforme legislação vigente.		
		Embalagem primária em sacode Produto deve atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável		
125	298.001.333	PÃO DE QUEIJO CONGELADO KG	KG	1.090
		Pão de queijo congelado Pão de Queijo Tipo Lanche Descrição do Produto: Produto de panificação sem glúten, tipo lanche, pronto para consumo ou assar, elaborado com ingredientes selecionados de origem segura e controlada, apresentando textura macia e sabor característico de queijo. Composição: Leite integral pasteurizado Polvilho doce Queijo Minas padrão (processado ou fresco) Ovo líquido pasteurizado Fécula de mandioca Óleo de soja refinado Sal refinado Manteiga pasteurizada Margarina vegetal sem gordura trans Alergênicos: Contém leite, ovo, pode conter traços de soja e derivados do leite. Peso Unitário: 40 g (tolerância ±2,5 g) Embalagem: Pacote plástico hermeticamente fechado de 1 kg Conservação: Conservar em local fresco e seco, longe de luz solar direta; após aberto, manter refrigerado e consumir em até 48 horas. Validade: Conforme registro do fabricante (informar prazo em dias/meses) Modo de preparo: Assar em forno pré-aquecido a 180–200 °C por 15–20 minutos ou conforme orientação do fabricante, até dourar. Observações Técnicas: Produtos maduros com corantes ou conservantes artificiais. Produto livre de glúten adicionado, porém manipulação em ambiente com outros produtos contendo glúten pode ocorrer. Indicador para consumo em lanches, cafés e lanchonetes ou refeições rápidas. produto deverá vir pronto para consumo		
126	298.001.334	PÃO FRANCES KG	KG	4.050
		Pão francês Pão Francês Descrição do Produto: Produto de panificação artesanal, tipo francês, pronto para consumo, com miolo macio, crosta dourada e crocante, sabor característico de pão fresco, odor típico de fermentação natural controlada e textura uniforme. Composição: Farinha de trigo refinada Fermento biológico fresco Água potável Sal refinado Alergênicos: Contém glúten (farinha de trigo). Peso Unitário: 50 g (tolerância ±2 g) Embalagem: Embalagem adequada para transporte e exposição, que preserve a integridade do produto até o momento do consumo. Vida Útil: 6 (seis) horas após fabricação, quando armazenado em condições ambientais adequadas (temperatura ambiente, protegido da umidade e luz direta). Conservação: Conservar em local fresco e seco. Consumir preferencialmente ainda morno ou no mesmo dia da fabricação. Características Gerais do Produto: Aspecto: crosta dourada, miolo aerado e uniforme, sem sinais de ressecamento ou coloração atípica. Cor: crosta dourada clara a média, miolo branco cremoso. Sabor: característico de pão fresco, levemente salgado, sem sabores estranhos ou fermentação excessiva. Cheiro: aroma típico de pão recém-assado, em odor de fermento em excesso ou mofo. Textura: crosta crocante, miolo macio e elástico, sem dureza ou umidade excessiva. Produto deve atender à legislação sanitária vigente, sem sinais de mofo ou contaminação. Observações Técnicas Produzido conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF). Não contém conservantes adicionados; consumo imediato recomendado. Produto sensível à umidade e temperatura.		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
247	298.000.094	recomendando consumo em até 6 horas após fabricação. PAO SOVADO 500 GRAMAS	PT	300
248	298.001.336	Pao sovado branco, com 500g cada em média, ingredientes: farinha de trigo especial, sal, açúcar, fermento e gordura vegetal, contendo gluten, não deve conter ovos nem leite de vaca e derivados, com valor nutricional para porção de 50g de aproximadamente: 23g de carboidrato, 3,3g de proteína e 0,7g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, transparente e com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação e prazo de validade, produto isento de registro no ministério da agricultura - serviço de inspeção federal (sif) ou serviço de inspeção estadual (sje). PÃO TIPO BISNAGUINHA 300 G NO MIN	PT	2.050
249	298.001.335	Pão tipo Bisnaguinha tradicional Pão Tipo Bisnaguinha Tradicional Descrição do Produto: Produto de panificação do tipo bisnaguinha, pronto para consumo, com miolo macio, uniforme e crosta levemente dourada, sabor característico de pão fresco levemente adocicado, aroma típico de fermentação controlada e textura elástica. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico Açúcar refinado Gordura vegetal de palma Fermento biológico Glúten de trigo Sal refinado Emulsificante: lecitina de soja Conservador: propionato de cálcio Alergênicos: Contém glúten (farinha de trigo) e soja (lecitina de soja). Peso Unitário/Embalagem: Peso aproximado: 20g por unidade; pacote com aproximadamente 15 unidades (300 g) Embalagem primária: saco de polietileno (PE), transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada para transporte e armazenamento seguro Identificação na Embalagem: Nome e dados do fabricante Tabela nutricional conforme legislação vigente Lote Data de fabricação Data de validade (14 dias após fabricação) Vida Útil / Validade: 14 (quatorze) dias a partir da data de fabricação, armazenado em local fresco e seco, protegido da luz solar e umidade. Características Gerais do Produto: Aspecto: uniforme, sem sujidades ou sinais de colorido Cor: crosta levemente dourada, miolo branco a creme Sabor: levemente adocicado, característico de pão fresco, sem sabor residual de conservantes ou fermentação excessiva Cheiro: aroma típico de pão recém- assado, sem odor de rancidez ou mofo Textura: macio, elástico e uniforme, sem endurecimento precoce Observações Técnicas: Produzido de acordo com Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente Produto com conservador permitido (propionato de cálcio) e emulsificante autorizado (lecitina de soja) Indicado para lanches, café da manhã e consumo direto Pão tipo bisnaguinha integral Pão Tipo Bisnaguinha Integral Descrição do Produto: Produto de panificação do tipo bisnaguinha, elaborado com ingredientes selecionados e integrais, pronto para consumo, macio, com miolo uniforme, sabor característico de pão integral levemente adocicado e aroma típico de produto recém- assado. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico Farinha de trigo integral ou grãos integrais Açúcar refinado Sal refinado Óleo vegetal (soja, girassol ou canola) Fermento biológico Alergênicos: Contém glúten (farinha de trigo). Pode conter traços de soja e derivados do leite dependendo do processo. Peso Unitário: 20g (tolerância ±1g) Embalagem: Plástico transparente atóxico, lacrado, contendo de 10 a 20 unidades por embalagem. Devem constar obrigatoriamente: nome e dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e tabela de informação nutricional, conforme legislação sanitária vigente. Vida Útil / Validade: O produto deverá ser entregue com mínimo de 08 (oito) dias de validade restante e máximo de 12 (doze) dias desde a fabricação. Conservar em local fresco e seco, protegido da luz e umidade. Características Gerais do Produto: Aspecto: uniforme, sem sinais de ressecamento, bolores ou sujidades. Cor: marrom claro a médio, característica de farinha integral. Sabor: característico de pão integral, levemente adocicado, sem sabores estranhos ou fermentação excessiva. Cheiro: aroma típico de pão recém- assado, sem odor de mofo ou rancidez. Textura: macio, elástico e levemente úmido, fácil de mastigar, sem endurecimento precoce. Observações Técnicas:	PT	600



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
Produzido conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias de Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (RDC nº 263/2005). Produto integral, isento de conservantes artificiais e corantes. Indicados para lanches, café da manhã e consumo direto.				
250	298.001.337	PÃO TIPO BISNAGUINHA ZERO LACTO MIN 300G	PT	700
Pão tipo Bisnaguinha zero lactose Pão Tipo Bisnaguinha Zero Lactose Descrição do Produto: Produto de panificação do tipo bisnaguinha, elaborado para atender pessoas com intolerância à lactose, pronto para consumo, com miolo macio, uniforme e crosta levemente dourada. apresenta sabor característico de pão fresco, levemente adocicado, aromático de fermentação controlada e textura elástica. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico Açúcar refinado Gordura vegetal (soja, girassol ou canola) Fermento biológico Glúten de trigo Sal refinado Emulsificante: lecitina de soja Conservador: propionato de cálcio Ingredientes substitutos de derivados lácteos (ex.: leite desnatado em pó sem lactose ou bebida vegetal) Alergênicos: Contém glúten (farinha de trigo) e soja (lecitina de soja); isento de lactose, adequado para intolerantes. Peso Unitário/Embalagem: Peso aproximado: 20 g por unidade Embalagem primária: saco de polietileno (PE), transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 10 a 20 unidades Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado Identificação na Embalagem: Nome e dados do fabricante Tabela nutricional conforme legislação vigente Lote Data de fabricação Data de validade (informar conforme produção, normalmente 8–14 dias, dependendo da formulação e conservação) Vida Útil/Validade: Conservar em local fresco e seco, protegido da luz solar e umidade Prazo de validade deve garantir consumo seguro para intolerantes à lactose Características Gerais do Produto: Aspecto: uniforme, sem sinais de bolor ou sujidades Cor: crosta levemente dourada, miolo branco a creme Sabor: característico de pão fresco, levemente adocicado, sem sabor residual de lactose Cheiro: aroma típico de pão recém- assado, sem odor de mofo ou rancidez Textura: macio, elástico, uniforme, sem endurecimento precoce Observações Técnicas: Produzido conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente Produto isento de lactose, conservador e emulsificante autorizados Indicados para lanches, café da manhã e consumo direto				
251	298.001.338	PÃO TIPO FRANCES SEM GLUTEN KG	KG	240
Pão, tipo francês sem glúten Pão Francês Sem Glúten Descrição do Produto: Produto de panificação tipo francês, elaborado sem glúten, pronto para consumo, com miolo macio e crosta levemente crocante. Apresenta sabor e aroma característicos de pão fresco, textura uniforme e adequada para dietas veganas. Composição: Farinha sem glúten (ex.: arroz, milho, sorgo ou mistura de farinhas sem glúten) Água potável Fermento biológico Sal refinado Óleo vegetal (ex.: canola, girassol ou soja) Alergênicos: Isento de glúten; pode conter traços de soja e outros grãos sem glúten, dependendo do processamento. Peso Unitário/Embalagem: Peso aproximado: 50 g por unidade Embalagem primária: pacote plástico resistente, hermeticamente fechado Embalagem secundária (opcional): caixa de papelão reforçado para transporte seguro Identificação na Embalagem: Nome e dados do fabricante Lote Data de fabricação Data de validade Informação nutricional, conforme legislação vigente Vida Útil/Validade: Conservar em local fresco e seco, protegido da luz solar e umidade Produto livre de conservantes; prazo de validade curto, ideal para consumo em até 2–48 horas após fabricação, conforme recomendação do fabricante Características Gerais do Produto: Aspecto: uniforme, sem sinais de bolor ou sujidades Cor: crosta dourada clara a média, miolo branco a creme Sabor: característico de pão fresco, sem sabores artificiais Cheiro: aromático de pão recém- assado, natural Textura: miolo macio e elástico, crosta levemente crocante Observações Técnicas: Produto vegano, livre de ingredientes de origem animal Sem adoçantes artificiais, aromatizantes artificiais ou conservantes Produzido conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente				
252	298.001.339	PASTA DE SOJA EMBALAGEM MINIMO 200 GRAMAS.	UN	120



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Pasta de soja embalagem 200gr. PastadeSojaVegana Descrição do Produto: Produto alimentício à base de soja, pronto para consumo, vegano, com textura cremosa, sabor levemente temperado e aroma característico de pasta de soja. Indicado para uso culinário como acompanhamento, recheio ou ingrediente em preparações diversas. Composição: Extrato de soja Óleo vegetal (ex.: soja, girassol ou canola) Amido (modificado ou natural) Ervas finas Sal refinado Condimentos variados Conservantes: sorbatos de potássio Acidulante: ácido cítrico Espessante: carboximetilcelulose (CMC) Sequestrante: EDTA cálcio dissódico Estabilizantes: goma guar e goma xantana Antioxidante natural: tocoferol Alergênicos: Contém soja. Livre de glúten. Produto vegano. Peso Unitário/Embalagem: Peso líquido: 200 g Embalagem primária: pote plástico ou vidro, hermeticamente fechado, atóxico e resistente Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, opcional para transporte Identificação na Embalagem: Nome e dados do fabricante Lote Data de fabricação Data de validade Informação nutricional conforme legislação vigente Vida Útil/Validade: Conservar em local fresco e seco, protegido da luz direta e umidade Após abertura, conservar sob refrigeração e consumir em até 5-7 dias, conforme orientação do fabricante Características Gerais do Produto: Aspecto: pasta cremosa, homogênea, sem grumos ou separação de óleo Cor: bege claro a médio, uniforme Sabor: levemente temperado, característico da soja e ervas finas Cheiro: aroma típico da soja com leve perfume de ervas finas Textura: cremosa, consistente e homogênea, facilmente espalhável Observações Técnicas: Produto vegano, livre de glúten e ingredientes de origem animal Produzido conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente Conservantes, acidulantes, espessantes e antioxidantes utilizados dentro dos limites permitidos pela legislação		
253	298.001.228	PEITO DE FRANGO CONGELADO	KG	1.050
		Peito de frango sem osso (congelado) Produto obtido de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária, corte tipo peito de frango sem osso e sem pele, congelado, com coloração, odor e textura característicos, isento de sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas, próprio para o consumo humano. Deverá ser mantido congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, garantindo a qualidade e a segurança do produto. Embalagem primária plástica, atóxica, resistente, transparente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Embalagem: aproximadamente 800g a 1kg por unidade. Validade: mínima de 6 (seis) meses no ato da entrega. Transporte: deverá ser realizado em veículo adequado, com controle de temperatura, garantindo a manutenção do congelamento durante todo o transporte.		
254	298.001.407	PEPINO COMUM IN NATURA KILO	KG	200
255	298.001.408	PEPINO JAPONÊS IN NATURA KILO	KG	200
256	298.001.453	PERA POR KILO	KG	50
257	298.001.440	PIMENTÃO AMARELO, VERDE E VERMELHO	KG	10
		in natura fruto fresco, íntegro, firme, com coloração características conforme variedade (amarelo, verde e vermelho) sem manchas, rachaduras e deterioração. isento de sujidades e contaminantes.		
258	298.000.310	PIPOCA DOCE PEQUENA	PT	300
		pipoca doce de no mínimo 10g cada pacote aproximadamente. a base de milho canjicado não contém glúten, não contém lactose, ingredientes milho canjicado e açúcar embalado em plástico c/ embalagem apropriada com data de validade dados nutricionais e demais exigências a serem cumpridas diante da legislação brasileira. OBS PACOTE DE PIPOCA PEQUENO NO MÍNIMO 10G CONTENDO 01 PACOTINHO CADA UNIDADE		
259	298.000.311	PIRULITO VM FORM CORAÇÃO PCT	PT	50
		pirulito formato coração vermelho sabor morango pacote contendo no mínimo 500 g cada contendo no mínimo 50 unidades de pirulito médio, não contém glúten, ingredientes açúcar xarope de glicose acidulante ácido cítrico aromatizantes, corante		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
260	298.001.462	,dióxido de titânio , corantes artificiais ,tartazina vermelho 40. PIZZA PRONTA UNIDADE	UN	50
261	298.001.454	ESPECIFICAÇÃO : PIZZA PRONTA , DESTINADA AO CONSUMO EM EVENTOS INSTITUCIONAIS , DEVENDO SER PRODUZIDA COM MATERIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE , FRESCAS E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRATICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS , PREFERENCIALMENTE PREPARADA NO DIA DA ENTREGA . O PRODUTO DEVERA APRESENTAR MÁSSA BEM ASSADA , MACIA E LEVEMENTE CROCANTE , BORDAS DOURADAS , COBERTURA UNIFORME COM MOLHO E QUEIJO , ALEM DE RECHEIOS VARIADOS (COMO MUSSARELA , CALABRESA ,FRANGO OU SIMILARES) , EM QUANTIDADE ADEQUADA , COM SABOR CARACTERÍSTICO , BOA APRESENTAÇÃO E ISENTA DE ODORES ESTRANHOS , EXCESSO DE GORDURA OU SINAIS DE DETEORIZAÇÃO . PÓ DE CAFE ARTESANAL GOURMET MINIMO 500G	PT	600
262	298.001.208	especificação : café torrado e moído , tipo superior / gourmet , 100% arabica , torra média , moagem fina a média , acondicionado em embalagem a vácuo de 500g , com selo de pureza e qualidade abic ou similar , oriundo de produção artesanal /especial , sabor suave e equilibrado . POLPA DE FRUTAS NO MINIMO 100 G	UN	2.030
263	298.001.405	Polpa de fruta congelada (uva, laranja,manga,morango,entre outras) Produto obtido a partir de frutas selecionadas, processadas e congeladas, sem adição de açúcares, conservantes ou corantes, com características sensoriais próprias (cor,sabor odor), isento de sujidades, parasitas ou quaisquer substâncias estranhas. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, resistente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, datas de fabricação e validade. Gramatura: 100ga Validade: mínimo 6 (seis) meses a contar da entrega Produto deve atender à legislação vigente da ANVISA e demais normas sanitárias aplicáveis.	KG	260
264	298.001.340	POLPA DE MORANGO IN NATURA POR KILO POLVILHO AZEDO MINIMO 500 G	PT	530
265	298.001.341	Polvilho Azedo Polvilho Azedo Descrição do Produto: Polvilho azedo de primeira qualidade, derivado da fécula de mandioca, isento de contaminantes visíveis, com características físicas, químicas e organolépticas próprias para panificação e preparações culinárias diversas. Produto seco, solto, sem grumos e odor indesejado, garantindo uniformidade e performance em receitas. Composição: Fécula de mandioca fermentada naturalmente (polvilho azedo) Alergênicos: Produto naturalmente livre de glúten (não contém trigo, centeio, cevada) Observação: Pode haver contato com outros ingredientes contendo glúten dependendo do processamento. Peso Unitário/Embalagem: Peso líquido: 500 g POLVILHO DOCE MINIMO 500 GRAMAS	PT	400
266	298.001.406	Polvilho doce Polvilho Doce Sem Glúten Descrição do Produto: Polvilho doce de alta qualidade, derivado da fécula de mandioca, isento de contaminantes visíveis, com características físicas e químicas ideais para panificação e preparações culinárias diversas. Produto seco, solto, homogêneo, sem grumos, com sabor neutro e adequado para dietas sem glúten. Composição: Fécula de mandioca (polvilho doce) Alergênicos: Produto naturalmente livre de glúten. Pode haver contato com ingredientes contendo glúten dependendo do processamento. Peso Unitário / Embalagem: Peso líquido: 500g por pacote Embalagem primária: saco plástico transparente, limpo, atóxico e resistente Rotulagem obrigatória: identificação do produto, lote, prazo de validade, dados do fabricante e informações nutricionais, conforme legislação vigente Validade/ Vida Útil: Mínimo 6 (seis) meses a contar da data de entrega Conservar em local fresco, seco e protegido da luz Características Gerais do Produto: Aspecto: ó fino, solto, sem grumos ou partículas estranhas Cor: branca, uniforme Odor: característico do polvilho seco, sem sinais de mofo ou rancidez Sabor: neutro, próprio para uso culinário e panificação Entrega e Transporte: Produto deve ser transportado em veículo fechado, limpo, em boas condições higiênico-sanitárias, garantindo integridade e conservação Observações Técnicas: Produto adequado para receitas doces ou salgadas, panificação e preparações culinárias que utilizem polvilho doce Produzido e acondicionado conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente	KG	680
267	298.001.342	PONKAN IN NATURA POR KILO PRESUNTO KG	KG	680
		Descrição do Produto: Presunto magro Produto cárneo processado, fatiado, fatiado elaborado à base de carne suína selecionada, pronto para consumo, com sabor característico de presunto		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		magro, textura macia e uniforme. Adequado para consumo direto ou preparos de sanduíches e refeições. Composição: Carne suína magra Água potável Sal refinado Condimentos permitidos pela legislação vigente Alergênicos: Contém derivados de carne suína. Livre de glúten (confirmar rótulo do fornecedor). Peso Unitário/Embalagem: Peso da fatia: mínimo 10g e máximo 20g Embalagem primária: plástico transparente, hermeticamente fechado, contendo no mínimo 200g do produto Rotulagem obrigatória: identificação do produto, lote, data de fabricação, data de validade, dados do fabricante e informações nutricionais, conforme legislação vigente Registro Sanitário: Produto deve possuir registro ativo no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) Validade/ Vida Útil: Prazo mínimo de validade no momento da entrega: 40 dias Conservar refrigerado entre 0°C e 5°C, protegido da luz e umidade Características Gerais do Produto: Aspecto: fatiado uniformemente, sem sinais de desidratação, bolores ou sujidades Cor: rosa claro a médio, característica de presunto magro processado Sabor: típico de presunto magro, levemente salgado, sem sabores estranhos Cheiro: aroma característico de carne processada, sem odor rancioso		
268	298.001.409	QUEJO MINAS FRESCAL	KG	160
		por kilo industrializado / e ou artesanal contendo validade		
269	298.001.410	QUEJO MINAS PADRÃO KG IN NATURA	KG	410
270	298.001.206	QUEJO MINAS/FRESCAL KG	KG	950
		Queijo tipo minas frescal Produto fresco, de massa branca, macia, com sabor e odor característicos, apropriado para consumo rápido, isento de sujidades, insetos, bolores ou odores desagradáveis.		
		Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, Produto deve atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável		
271	298.001.343	QUEJO MUÇARELA KG	KG	1.010
		Queijo muçarela Queijo Muçarela Resfriado Descrição do Produto: Queijo muçarela resfriado, elaborado a partir de leite pasteurizado, com textura firme e macia, sabor característico levemente ácido e aroma típico de queijo fresco. Indicado para consumo direto, fatiamento ou utilização em preparações culinárias diversas Composição: Leite pasteurizado Sal Coalho Culturas lácteas (lactobacilos, conforme legislação) Alergênicos: Contém leite e derivados. Peso Unitário / Embalagem: Peso líquido: 400g Embalagem primária: plástico transparente, hermeticamente fechado, resistente e atóxico Rotulagem obrigatória: identificação do produto, procedência, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação, validade, lote, registro em SIF, SISPOA ou SIM conforme legislação vigente Validade/ Vida Útil: Validade mínima no momento da entrega: 30 (trinta) dias Conservar refrigerado entre 0°C e 5°C, protegido de luz direta Características Gerais do Produto: Aspecto: uniforme, sem mofo ou sujidades Cor: branca a levemente amarelada, uniforme		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
272	298.001.207	Sabor: típico de muçarela fresca, levemente ácido, sem sabor estranho Cheiro: aromacaracterístico de queijo fresco, sem sinais de rancidez Textura: firme, macia, elástica, adequada para fatiamento e derretimento Observações Técnicas: Produto resfriado, manipulado conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente Transportem veículos refrigerados, mantendo temperatura adequada para preservação da qualidade e segurança do alimento Produto deve possuir registro ativo em órgão competente (SIF, SISPOA ou SIM) QUEIJO PARMESÃO RALADO DE 50 A 100 GR	PT	320
		Queijo tipo parmesão ralado Produto obtido a partir de queijo tipo parmesão, ralado, com coloração, sabor e odor característicos, isento de sujidades, insetos, bolores ou quaisquer substâncias estranhas. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, íntegra e não violada, contendo identificação do produto, procedência, lista de ingredientes, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Gramatura: 50g a 100g por unidade. Validade: mínima de 4 (quatro) meses no ato da entrega.		
273	298.001.441	Produto deverá atender à legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável. REFRIGERANTE SABOR COLA MINIMO 2L	UN	640
274	298.001.442	BEBIDA GASEIFICADA, COMPOSTA POR AGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, CORANTE CARAMELO ACIDULANTES E AROMATIZANTES. SABOR CARACTERISTICOS. EMBALAGEM PET DE 2 LITROS NO MINIMO REFRIGERANTE SABOR GUARANA MINIMO 2L	UN	640
275	298.001.445	BEBIDA GASEIFICADA Á BASE DE EXTRATO DE GUARANA, AGUA GASEIFICADA, AÇUCAR E AROMATIZANTES, SABOR CARACTERISTICO. EMBALAGEM PET DE 2 LITROS NO MINIMO. REFRIGERANTE SABOR LARANJA MINIMO 2 L	UN	190
276	298.001.444	BEBIDA NÃO ALCOLICA, GASEIFICADA, COM AGUA CARBONATADA, AÇUCAR, CORANTES, ACIDULANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS. SABOR DE LARANJA. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PET DE NO MINIMO 2 LITROS. REFRIGERANTE SABOR LIMÃO MINIMO 2L	UN	190
277	298.001.443	BEBIDA NÃO ALCOLICA, GASEIFICADA, COM AGUA CARBONATA, AÇUCAR, ACIDULANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS. SABOR DE LIMÃO. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PET DE 2 LITROS NO MINIMO. REFRIGERANTE SABOR UVA MINIMO 2L	UN	190
278	298.001.465	BEBIDA NÃO ALCOLICA, GASEIFICADA, COM AGUA CARBONATADA, AÇUCAR, CORANTES, ACIDULANTES, AROMATIZANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS. SABOR DE UVA. NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PET DE 2 LITROS NO MINIMO REFRIGERANTE TIPO COLA SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES 2L	UN	200
		refrigerante tipo cola sem adição de açúcares 2 litros especificação: refrigerante tipo cola, sem adição de açúcares (zero açúcar). o produto decerá ser gaseificado, com sabor característico de cola, isento de odores ou sabores estranhos, apresentação coloração, aroma e padrão sensorial próprios, conforme especificação do fabricante.		
279	298.001.411	REPOLHO ROXO CABEÇA IN NATURA	UN	260
280	298.001.412	REPOLHO VERDE CABEÇA IN NATURA	UN	260
281	298.001.344	REQUEIJÃO CREMOSO 200GR	UN	820
		Requeijão Cremoso Descrição do Produto: Produto lácteo cremoso, elaborado a partir de leite integral e creme de leite, pronto para consumo. Apresenta textura homogênea, cremosa e sabor característico de requeijão fresco, levemente ácido e suave, adequado para uso culinário e consumo direto. Composição: Leite integral pasteurizado Creme de leite Cloreto de sódio (sal) Cloreto de cálcio Coagulante (enzimas lácteas) Fermento lácteo Emulsificantes: INS 450iii, INS 452i, INS 451i, INS 450v, INS 451ii Regulador de acidez: ácido láctico Conservadores: sorbatodepotássio e nisina Alergênicos: Contém leite e derivados; não indicado para intolerantes à lactose sem verificação do fabricante. Peso Unitário / Embalagem: Peso líquido: 200g Embalagem primária: copo plástico atóxico, hermeticamente fechado Rotulagem obrigatória: identificação do produto, procedência, informação nutricional, lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número de registro do produto Validade / Vida Útil: Validade mínima no momento da entrega: 3 (três) meses Conservar refrigerado entre 0°C e 5°C, protegido da luz e umidade Características Gerais do Produto: Aspecto: cremoso, homogêneo, sem separação de soro ou grumos Cor: branco a levemente amarelado Sabor: característico de requeijão cremoso, levemente ácido, sem sabores estranhos Cheiro: aroma típico de produto lácteo fresco, sem sinais de rancidez Textura: cremosa, uniforme, facilmente espalhável		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
Observações Técnicas: Produto elaborado conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigenteTransport earmazenamentodevem ser realizados em câmaras refrigeradas,garantindoaintegridade, qualidade e segurança do alimento Produto registrado em órgão competente, conforme legislação vigente				
282	298.001.234	REQUEIJÃO CREMOSO INTEGRAL 500 G	P	300
Requeijão cremoso integral Produto lácteo, tipo requeijão cremosointegral,deconsistência pastosa, coloração clara e uniforme, com odor e sabor característicos, isento de mofos, boloresouquaisquersubstâncias estranhas.				
Deveráserelaboradoapartirde				
leite de boa qualidade, atendendo aos padres físico- químicos e microbiológicos exigidospelalegislaãovigente.				
Embalagem:acondicionadosem recipientes de polietileno ou polipropileno, atóxicos, resistentes, com tampa que permita vedação adequada após abertura, contendo 500g.				
Rotulagem: deverá conter identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data defabricação,prazodevalidade, número de lote, informações nutricionais e dados do fabricante.				
Conservação e transporte: o produto deverá ser antido e transportado sob refrigeração, em temperatura adequada para produtos lácteos, garantindo a suaqualidadeatêomomentoda entrega.				
Validade:mínimad30diasno ato da entrega.				
Produtodeveráatenderà legislação vigente da ANVISA e possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), quando aplicável				
283	298.001.345	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE MINIMO 160 GRAMAS	P	370
Requeijão cremosozero lactose RequeijãoCremosoZeroLactose Descrição do Produto: Produto lácteo cremoso, elaborado especialmente para dietas com restrição à lactose, pronto para consumo.Apresentatexturahomogênea,cremosa,sabor característico de requeijão fresco e suave, a equado para alunos com intolerância à lactose. Contém enzima lactase para degradação da lactose. Composição: Creme de leite (ingrediente principal) Leite desnatadoouintegraltratado sem lactose Cloreto desódio(sal) Cloreto de cálcio Coagulante(enzimaslácteas) Fermento lácteo Emulsificantes permitidos (conforme legislação) Regulador de acidez: ácido láctico Conservadores permitidos (sorbato de potássio ou equivalente) Enzimalactase Alergênicos: Contém leite e derivados, porém zero lactose; não indicado para alérgicos a leite ou proteínas do leite. PesoUnitário/Embalagem: Potes de 80g Embalagem primária: pote plástico atóxico, hrmeticamente fechado Rotulagem obrigatória:identificaçãodo produto, procedência, informação nutricional,lote,datadefabricação, data de validade,quantidade do produto, idicação "zero lactose" Validade / Vida Útil: Validade mínima no momento da entrega: 55 dias Conservar refrigerado entre0°Ce5°C, protegido da luz e umidade Características Gerais do Produto: Aspecto:cremoso,homogêneo,sem separação de soro ou grumos Cor: branco a levemente amarelado Sabor: característico de requeijão cremoso,levemente ácido, sem sabor residual de lactose Cheiro: aroma típico de requeijão fresco, sem sinais de rancidez Textura:cremosa,uniforme,facilmente espalhável Observações Técnicas: Produto estinadoexclusivamentea alunos com intolerância à lactose Produzidoconforme BoasPráticasde Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente Transport e armazenamento em câmaras refrigeradas, garantindo qualidade e segurança do alimento				
284	298.001.413	RÚCULA MAÇO IN NATURA .	UN	730
285	298.001.346	SAL REFINADO KILO	KG	620
Sal refinado Sal refinado apresentando complementação de iodo, extrafino. Embalagem: Embalados em pacotes de polietileno transparente, bem vedados,intactos,compesoliquidode 1 kg. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista.O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico- anitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.				
286	298.001.348	SALSICHA KILO	KG	1.550
Salsicha Tipo Hot Dog de 1ª Linha (Resfriada) Descrição do Produto: Produto cárneo processado, pronto para consumo após aquecimento, elaboradoàbasedecarne selecionaa, temperos e condimentos, com textura firme, cor uniforme esabor característico de salsicha tipohot dog. Indicado para consumo em lanches, preparações culinárias ou aquecimento direto. Composição: Carnesuínae/oubovinaselecionada Água potável Salrefinao Condimentos e especiarias permitidos Conservates permitidos conforme legislação vigente				



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
	Aditivos autorizados para emulsificação e estabilidade do produto (ex.: tripolifosfato, estabilizantes, antioxidantes, conforme registro do fabricante) Alergênicos: Pode conter derivados de soja, leite e glúten dependendo do processo. Verificar rótulo do fabricante. Peso Unitário/Embalagem: Peso líquido: 3 kg por embalagem Embalagem primária: saco plástico de polietileno resistente, embalada a vácuo, contendo: Tabela nutricional Modo de preparo e descongelamento Marca comercial Nome e descrição do produto Carimbo do Ministério da Agricultura (SIF) e demais informações obrigatórias conforme legislação Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado para transporte e armazenamento Validade/ Vida Útil: Validade mínima: 6 (seis) meses a contar da data de entrega Conservar refrigerado entre 0°C e 5°C Características Gerais do Produto: Aspecto: salsichas uniformes, sem descoloração, deformações ou sinais de contaminação Cor: rosa avermelhada ou uniforme, típica do produto processado Sabor: característico de salsicha tipo hot dog, levemente temperado, sem sabores estranhos Cheiro: aroma típico de carne processada, sem sinais de rancidez Textura: firme, elástica, adequada para cozimento ou aquecimento Entrega e Transporte: Transporte em veículo refrigerado ou caixa de isopor, garantindo a manutenção da temperatura adequada e a integridade do produto Embalagem e acondicionamento devem garantir higiene e qualidade Observações Técnicas: Produto de marcas de referência: Lebon, Pif Paf, Seara, Sadia Produzido conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente		
287 066.000.120	SARDINHA EM LATA NO MIN 125G	UN	300
288 298.001.349	sardinha enlatada no mínimo 125 gramas SEQUILOS VEGANO, MÍNIMO 120 GRAMAS	PT	360
	naturais. Disponível nos sabores: coco, banana e aveia, canela, cacau com laranja e leite vegetal. Indicado para consumo direto, lanches e preparações culinárias. Composição: Farinha sem glúten (ex.: arroz, milho, aveia sem glúten, sorgo) Óleo vegetal (ex.: canola, girassol ou coco) Açúcares permitidos (ex.: açúcar demerara ou mascavo) Fermento químico (bicarbonato de sódio ou fosfato de amônio) Aromatizantes naturais e condimentos (coco, banana, canela, cacau, laranja, leite vegetal) Sal refinado Alergênicos: Produto isento de glúten e de ingredientes de origem animal. Pode conter traços de soja ou oleaginosas, dependendo do processo. Peso Unitário/Embalagem: Peso líquido: aproximadamente 120g por pacote Embalagem primária: saco plástico ou embalagem flexível atóxica, hermeticamente fechada, protegendo o produto da umidade e luz Rótulo obrigatório: identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, validade, tabela nutricional, peso, ingredientes e instruções de conservação Informação Nutricional por Porção Média (aproximadamente 30g): Valor energético: 120 kcal Fibras: 2, g Outros nutrientes conforme legislação Validade/ Vida Útil: Conservar em local fresco, seco e protegido da luz Prazo de validade conforme legislação do fabricante, garantindo a integridade do produto		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Características Gerais do Produto: Aspecto: biscoito uniforme, seco, sem sinais de bolor ou umidade excessiva Cor: característico do sabor (bege a marrom claro, dependendo do sabor) Sabor: típico do ingrediente principal de cada sabor, sem sabores artificiais Cheiro: aroma natural, sem odor residual de conservantes Textura: crocante, uniforme, fácil de manusear e consumir Observações Técnicas: Produto vegano e sem glúten, elaborado conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente Transporte: armazenamento em local seco, protegido da luz e calor, garantindo conservação da qualidade e integridade		
289	298.000.014	SUCO A BASE DE SOJA 1 LT CADA	UN	150
290	298.001.350	SUCO CAIXINHA 200 ML	UN	4.500
		Suco de Fruta de Caixinha 200ml Descrição do Produto: Bebida à base de suco de fruta, pronta para consumo, em embalagem individual de 200 ml. Disponível em sabores diversos conforme demanda: laranja, pêssego, uva, goiaba, manga, caju, abacaxi e maracujá. Produto pronto para consumo, com sabor e aroma característicos da fruta, textura homogênea e adequada para distribuição em escolas ou eventos. Composição: Suco de fruta concentrado ou integral (dependendo do fabricante e sabor) Água potável Açúcares e adoçantes permitidos conforme legislação Acidulantes e conservantes autorizados Aromatizantes naturais (se aplicável) Alergênicos: Isento de glúten e derivados de leite, mas verificar ingredientes específicos de cada sabor (ex.: pêssego pode conter traços de frutas de caroço) Peso Unitário / Embalagem: Volume líquido: 200 ml por unidade Embalagem primária: caixa Tetra Pak original do fabricante, hermeticamente fechada Rotulagem obrigatória: identificação do produto, marca, dados do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade, registro no MASIF (Ministério da Agricultura, Serviço de Inspeção Federal ou equivalente) Validade/ Vida Útil: Conservar em local fresco e seco; refrigerar após abertura Validade conforme fabricante, indicada na embalagem Características Gerais do Produto: Aspecto: líquido homogêneo, sem separação de polpa ou sinais de fermentação Cor: característico do sabor da fruta, uniforme e natural Sabor: típico da fruta indicada, fresco e agradável Cheiro: aroma natural da fruta, sem odores estranhos Textura: líquida, homogênea, sem grumos Entrega e Transporte: Produto deve ser transportado em veículos limpos e secos, preservando a integridade da embalagem Entregue em embalagens originais do fabricante, protegidas de luz direta e calor Observações Técnicas: Marcas de referência: Del Valle, Tialou equivalente Produzido e acondicionado conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente		
291	298.001.299	SUCO DE LARANJA 1,5L	UN	960
		Suco de Laranja – embalagem 1,5L Descrição do produto: Bebida à base de suco de frutas, sabor laranja, pronta para consumo, obtida a partir de suco integral e reconstituído. Composição: Suco de laranja integral (48%), suco de maçã reconstituído (40%) (água e suco de maçã concentrado), suco de laranja reconstituído (12%) (água e suco de laranja concentrado), celulose de laranja, ácido ascórbico (vitamina C) e aroma natural de laranja. Restrições: não deve conter substâncias não permitidas pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração, sabor e aroma característicos de laranja. Por se tratar de produto à base de frutas, poderá apresentar variações naturais de cor e sabor ao longo da safra, bem como sedimentação no fundo da embalagem, sem prejuízo à qualidade. Informações adicionais: Não contém glúten. Não contém lactose. Embalagem: Primária: embalagem cartonada ou Suco de Laranja – embalagem 1,5L Descrição do produto: Bebida à base de suco de frutas, sabor laranja, pronta para consumo, obtida a partir de suco integral e reconstituído. Composição: Suco de laranja integral (48%), suco de maçã reconstituído (40%) (água e suco de maçã concentrado), suco de laranja reconstituído (12%) (água e suco de laranja concentrado), celulose de laranja, ácido ascórbico (vitamina C) e aroma natural de laranja. Restrições: não deve conter substâncias não permitidas pela legislação vigente. Características sensoriais e de qualidade: Produto com coloração, sabor e aroma característicos de laranja. Por se tratar de produto à base de frutas, poderá apresentar variações naturais de cor e sabor ao longo da safra, bem como sedimentação no fundo da embalagem, sem prejuízo à qualidade. Informações adicionais: Não contém glúten. Não contém lactose. Embalagem:		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		Primária: embalagem cartonada ou plástica, atóxica, resistente e hermeticamentefechada,contendo1,5 litros. Secundária: embalagem adequada ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia, contendo: denominação de venda, lista de ingredientes, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela nutricional e declaração de ausência de glúten. Prazo de validade: Mínimo 3 (três) meses a partir da data de entrega. Condição de armazenamento: Armazenar em local seco, fresco e arejado. Após aberto, manter sob refrigeração e consumir conforme orientação do fabricante. Condição de transporte: O transporte deve ser realizado em veículo limpo, fechado e em condições higiênicas adequadas. Requisitos sanitários: O produto deve ser produzido, embalado, armazenado e transportado conforme as boas práticas de fabricação e demais normas sanitárias vigentes.		
292	298.001.446	SUCO DE LARANJA E MAÇA MINIMO 1,5 L	UN	850
		BEBIDA NATURAL COMPOSTA POR FRUTAS , SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR . SABOR E AROMA CARACTERISTICOS , NÃO FERMENTADO . EMBALAGEM ADEQUADA COM IDENTIFICAÇÃO E VALIDADE.		
293	298.001.351	SUCO DE UVA INTEGRAL SEM CONSERVANTES 1,5 LITROS	UN	400
		Suco de Uva Integral 1,5L Descrição do Produto: Bebida à base de suco integral de uva, 100% natural, pronto para consumo. Produto sem adição de água, açúcar, conservantes ou corantes artificiais. Apresentam sabor e aroma característicos da uva, cor uniforme e consistência líquida homogênea. Indicado para consumo direto ou em preparações culinárias. Composição: Suco integral de uva (100%) Alergênicos: Naturalmente livre de glúten e lactose. Peso Unitário/Embalagem: Volume líquido: 1,5 L por embalagem Embalagem primária: garrafa PET ou vidro atóxica, resistente, hermeticamente fechada Rotulagem obrigatória: identificação do produto, marca, dados do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade, tabela nutricional (quando aplicável) e registro em órgão competente Validade/ Vida Útil: Conservar em local fresco, seco e protegido da luz Após abertura, conservar refrigerado entre 0°C e 5°C e consumir até 3 dias, conforme orientação do fabricante Validade indicada pelo fabricante, geralmente de acordo com pasteurização ou tratamento UHT Características Gerais do Produto: Aspecto: líquido homogêneo, sem sedimentação excessiva ou sinais de fermentação Cor: característica de uva integral, roxo intenso e uniforme Sabor: doce natural da uva, sem adição de açúcares ou adoçantes Cheiro: aroma natural da uva, fresco, sem odores estranhos Textura: líquida, consistente, sem partículas indesejadas Entrega e Transporte: Transportar em veículos limpos, secos, protegidos de luz direta e calor, mantendo a integridade da embalagem Observações Técnicas: Produto integral, natural e livre de conservantes e aditivos químicos Produzido e acondicionado conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente		
294	298.001.447	SUCO PRONTO 1 L DIVERSOS SABORES	UN	200
		BEBIDA NÃO ALCOLICA , PRONTA PARA CONSUMO , COMPOSTA POR AGUA , SUCO OU POLPA DE FRUTA , AÇÚCAR PODENDO CONTER CONSERVANTES , ACIDULANTES E AROMATIZANTES PERMITIDOS . SABORES VARIADOS . NÃO CONTEM GLUTEN.		
295	298.001.352	TÂMARA SECA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: MIN 500 G	PT	180
		Tâmara seca Fruto desidratado da tâmara, pronto para consumo. Produto natural, doce por natureza, sem adição de açúcares ou conservantes artificiais. Indicado para consumo direto, preparo de receitas culinárias, doces ou lanches saudáveis. Composição: Tâmara seca 100% natural Alergênicos: Naturalmente livre de glúten, lactose e derivados animais. Pode conter traços de oleaginosas dependendo do processamento. Peso Unitário/Embalagem: Peso líquido: 500 g Embalagem primária: saco plástico ou embalagem flexível atóxica, resistente, hermeticamente fechada Rotulagem obrigatória: identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, data de validade, tabela nutricional, origem e procedência Validade / Vida Útil: Conservar em local fresco, seco e protegido da luz Validade mínima conforme fabricante, garantindo integridade e conservação do produto Características Gerais do Produto: Aspecto: frutos inteiros, sem sinais de mofo, umidade excessiva ou sujidades Cor: marrom escuro uniforme, característica natural da tâmara seca Sabor: doce natural, típico do fruto, sem sabores artificiais Cheiro: aroma característico do fruto seco, sem sinais de fermentação ou rancidez Textura: macia, firme e levemente pegajosa, característica da tâmara desidratada Entrega e Transporte: Transportar em veículo limpo e seco, protegido de luz direta e calor, garantindo integridade da embalagem Observações Técnicas: Produto natural e sem aditivos, elaborado e acondicionado conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente Indicado para consumo direto ou utilização em preparações culinárias		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
296	298.000.110	TAMARA SECA SEM CAROCO 100G	PT	210
		Tamara seca, sem caroco, Proveniente de matéria prima sa, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos, não podendo estar úmido ou fermentado. Embalagem primária deve ser em pacote plástico atóxico termossoldado, pote plástico atóxico com tampa ou bandeja de isopor com filme pvc, contendo de 100 gramas. Validade mínima na entrega de 3 meses.		
297	298.001.415	TOMATE CEREJA IN NATURA KILO	KG	380
298	298.001.414	TOMATE SALADA IN NATURA KILO	KG	1.120
299	298.001.464	TORTA DOCE APROX 2 KG CADA .	UN	100
		ESPECIFICAÇÃO : TORTA DOCE , DESTINADA AO CONSUMO EM EVENTOS INSTITUCIONAIS , DEVENDO SER PREPARADA COM INGREDIENTES FRESCOS , DE QUALIDADE COMPROVADA E DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE , EM CONFORMIDADE COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS , PREFERENCIALMENTE NO DIA DA ENTREGA . O PRODUTO DEVERA APRESENTAR MASSA E RECHEIO ADEQUADOS AO TIPO (CHOCOLATE, FRUTAS , CREME OU SIMILARES) , COM TEXTURA UNIFORME , SABOR AGRADAVEL E CARACTERISTICO SEM EXCESSO DE DOÇURA OU UMIDADE , BOA APRESENTAÇÃO E ACABAMENTO , ISENTO DE ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORIZAÇÃO . DEVERA SER FORNECIDA INTEIRA , PESO APROX DE 2KG		
300	298.001.463	TORTA SALGADA APROX. 2KG	UN	100
		ESPECIFICAÇÃO : TORTA SALGADA , DESTINADA AO CONSUMO EM EVENTOS INSTITUCIONAIS , DEVENDO SER ELABORADA COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE , FRESCOS E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSUMO , SEGUINDO AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E , PREFERENCIALMENTE , PRODUZIDA NO DIA DA ENTREGA . O PRODUTO DEVERA APRESENTAR MASSA COZIDA DE FORMA UNIFORME , MACIA E CONSISTENTE , COM RECHEIO BEM DISTRIBUIDO , EM QUANTIDADE ADEQUADA E COM SABOR CARACTERISTICO (FRANGO , CARNE , LEGUMES OU SIMILARES) SEM EXCESSO DE UMIDADE , GORDURA OU TEMPERO . DEVERA POSSUIR APARENCIA , COLORAÇÃO ADEQUADA E AUSENCIA DE ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORIZAÇÃO . A TORTA DEVERA SER FORNECIDA INTEIRA COM PESO APROXIMADO DE 2KG		
301	298.001.353	TRIGO PARA KIBE MINIMO 500G	PT	610
		Trigoparaquibe Trigo para Quibe Descrição do Produto: Trigo de alta qualidade, processado e pronto para preparo de quibe e outras receitas culinárias. Produto seco, limpo, uniforme, sem impurezas, com aparência e textura características de grão de trigo hidratado para consumo. Composição: Trigo integral ou selecionado para preparo de quibe Alergênicos: Contém glúten; não indicado para pessoas com doença celíaca ou intolerância ao glúten. Peso Unitário/Embalagem: Peso líquido: 500 g Embalagem primária: saco plástico transparente, limpo, resistente, não violado, garantindo a integridade do produto até o consumo Embalagem secundária: fardos lacrados contendo várias unidades, quando aplicável Rotulagem obrigatória: identificação do produto, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto Validade/ Vida Útil: Validade mínima no momento da entrega: 4 (quatro) meses Conservar em local fresco, seco, protegido da luz e umidade Características Gerais do Produto: Aspecto: grãos inteiros, uniformes, limpos, sem impurezas ou sinais de contaminação Cor: característica natural do trigo, uniforme Sabor: típico do trigo seco, natural, sem sabores estranhos Cheiro: aroma natural do trigo, sem sinais de mofo ou rancidez Textura: seca, firme e consistente, adequada para hidratação e preparo culinário Entrega e Transporte: Produto deve ser transportado em veículos limpos, secos e protegidos, garantindo a integridade e qualidade até o ponto de consumo Observações Técnicas: Produto elaborado e acondicionado conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente Indicada para preparo de receitas tradicionais como quibe, tabule e outros pratos culinários		
302	298.001.354	UVA PASSA MINIMO 500G	UN	310
		Uva passa branca Uva Pass Branca Sem Semente Descrição do Produto: Fruto desidratado de uva branca, sem sementes, pronto para consumo. Produto minimamente processado, doce natural, com textura macia, sabor característico e aroma própria uva. Indicado para consumo direto, preparo de receitas culinárias, doces ou lanches saudáveis. Composição: Uva branca desidratada (sem sementes) 100% natural Alergênicos: Naturalmente livre de glúten, lactose e derivados animais. Pode conter traços de oleaginosas dependendo do processamento. Peso Unitário/Embalagem: Peso líquido: 500 g Embalagem primária: saco plástico ou embalagem flexível atóxica, resistente, hermeticamente fechada, protegendo o produto da umidade e luz Rotulagem obrigatória: identificação do produto, marca, lote, data de fabricação, data de validade, tabela nutricional,		



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Item	Código	Descrição do Produto/Serviço	Unidade	Quantidade
		peso, procedência e informações do fabricante Validade/ VidaÚtil: Validade mínima no momento da entrega: 6 (seis) meses Conservaremlocalfresco,secoe protegido da luz Características Gerais do Produto: Aspecto:frutosinteiros,limpos,sem sinais de mofo ou umidade excessiva Cor:marfimadouradoclarouniforme, característica natural da uva passa branca Sabor:docenatural,típico do fruto, sem sabores artificiais Cheiro:aromacaracterísticodo fruto seco, sem sinais de fermentação ou rancidez Textura:maciaelevementepegajosa, característica do fruto desidratado Entrega e Transporte: Transport em veículo limpo e seco, protegido de luz direta e calor, garantind integridadaembalagem e qualidade do produto Observações Técnicas: Produotonatural,minimamente processado, elaborado e acondicionadoconformeBoasPráticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente Indicado para consumo direto ou utilizaçãoempreparaçõesculinárias		
303	298.001.355	UVA PASSA PRETA MINIMO 500 GRAMAS	PT	210
		Uvapassapreta UvaPassPretaSemSemente Descrição do Produto: Fruto desidratado da uva preta, sem sementes, pronto para consumo. Produto minimamente processado, docenaturalmente, com texturamacia, sabor característico e aroma própria da uva preta. Indicado para consumo direto, pr paro de receitas culinárias, doces ou lanches saudáveis. Composição: Uvapreta desidratada(sem sementes) 100% natral Alergênicos: Naturalmente livre de glúten, lactose e derivados animais. Pode co ter traços de oleaginosas dependendo do processamento. PesoUnitário/Embalagem: Peso líquido: aproximadamente 500 g Embalagem primária: saco plástico ou embalagem flexível atóxica, resistente, hermeticamentefechada,protegendo o produto da umidade e luz Rotulagemobrigatória:identificaçãodo produto, marca do fabricante, lote,data de fabricação, data de validade, peso e procedência Validade/ VidaÚtil: Validade mínima no momento da entrega: conforme fabricante, garantindo integridade e conservação do produto Conservar em local fresco, seco e protegido da luz Características Gerais do Produto: Aspecto:frutosinteiros,limpos,sem sinais de mofo ou umidade excessiva Cor: marrom escuro a preto uniforme, característicanaturalda uva passa preta Sabor:docenatural,típico do fruto, sem sabores artificiais Cheiro: aroma característico do fruto seco, sesinais de fermentação ou rancidez Textura: macia, firme e levemente pegajosa, característica do fruto desidratado Entrega e Transporte: Transportem veículo limpo e seco, protegido de luz direta e calor, garantindintegridade da embalagem e qualidade do produto Observações Técnicas: Produto natural, minimamente processado, elaborado e acondicionado conforme BoasPráticas de Fabri ação (BPF) e legislação sanitária vigente Indicado para consumo direto ou utilização em preparações culinárias.		
304	298.001.416	VAGEM FINA IN NATURA KILO	KG	290
305	298.001.356	VINAGRE MINIMO 750 ML	UN	280
		Vinagre Descrição do Produto: Produto obtido por fermentação acética, isentodeálcool etílico residual acima dos limites permitidos, pronto para consumo humano. Apresenta aspecto límpido, podendo variar de incolor a levemente amarelado, com sabor ácido e odor característicos. Produtolivrede sujidades, corpos estranhos ou contaminantes, adequadoparausooculinário e temperos. Composição: Produtoproveniente da fermentação de matérias-primas como álcool de origem agrícola, vinho, frutas ou cereais Ácidoacético natural(acidez mínima de 4%) Conservantes permitidos conforme legislação (quando aplicável) Alergênicos: Produotonaturalmente livre de glten e lactose. PesoUnitário/Embalagem: Volume: 750 ml Embalagem primária: frasco de vidro ou plástico atóxico, íntegro, lacrado, resistente,preservandoaqualidade e integridade do produto Rotulage obrigatória: lista de ingredientes,identificaçãodo lote,data de fabricação, data de validade, volume, acidez e informações do fabricante Validade/ VidaÚtil: Validade mínima no momento da entrega: 6 (seis) meses Conservaremlocalseco,frescoe protegido da luz Características Gerais do Produto: Aspecto:límpido, podendovariar de incolor a lvemente amarelado Sabor:ácido, característicodo vinagre, sem sabores estranhos Cheiro:odortípico de vinagre, sem sinais de fermentação inadequada Textura: líquida, homogênea Entrega e Transporte: Transport em veículos limpos, secos, protegidos de luz e calor, garantindo integridadaembalagem e qualidade do produt Observações Técnicas: Produto produzido conforme Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação sanitária vigente Adequado para uso culinário, temperosepreparações alimentícias Produto vedado de álcool residual acima do permitido e livre de contaminantes		

Informar valor total por extenso em R\$ 0,00 (*****).

....., .. de de

(Local) (Data)



PREFEITURA MUNICIPAL DE MUNHOZ
ESTADO DE MINAS GERAIS

Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal: **OBSERVAÇÕES: INDICAR NA PROPOSTA OS SEGUINTE ITENS:** Razão social da Proponente; Endereço completo (rua/avenida, número, bairro, cidade, CEP, (UF); Telefone Endereço eletrônico (e-mail); Banco, número da conta corrente e da Agência no qual serão depositados os pagamentos, se a Licitante se sagrar vencedora do certame, obedecida a Ordem Cronológica; Validade da proposta de 180 cento e oitenta) dias; **Prazo para entrega: ENTREGAR os itens em até 15 (quinze) dias corridos após o envio da ordem de fornecimento enviada pelo setor de compras por se tratar das escolas municipais e setor de saúde que sempre utilizam desses itens, exceto para os produtos como pão francês e produtos perecíveis tais como carnes, pães e laticínios que a entrega deverá ser efetuada no prazo de 03 (três) dia corridos, de acordo com o especificado neste termo de referência do edital.**

A entrega dos produtos será efetuada nos endereços a seguir: Secretaria de Educação (referente a Escola Jose de Moura Bueno, bairro Ribeirão Fundo) situado na Rua Major Indalécio Pereira Cezar, nº 65, bairro Jardim Paineiras, Munhoz/MG, sendo realizado das 7 h às 11 h e das 13h até as 17:00h, entrega semanalmente.

Escola Municipal Vereador Jose Thomas de Freitas, Avenida Wenceslau Braz, nº 255, sendo realizado das 7 h às 11 h e das 13h até as 17:00h, entrega semanalmente.

EMEI Maria Alba de Freiras, Rua Romeu Augusto Pereira, nº 156, Munhoz/MG, sendo realizado das 7 h às 11 h e das 13h até as 17:00h, entrega semanalmente. O horário de entrega deverá ser respeitado, sendo realizado das 7 h às 11 h e das 13h até as 17:00h.

Secretaria de Assistência Social, Rua Vereador Jose da Cunha Vasconcelos, nº 300, Bairro Jardim Paineiras, Munhoz/MG, sendo realizado das 7 h às 12 h e das 13h até as 17:00h.

Secretaria de Saude Municipal, Rua Vereador Jose Xavier de Resende, n º 109, Bairro Jardim Paineiras, Munhoz/MG, sendo realizado das 8 h às 12 h e das 13h até as 17:00h.

Prefeitura Municipal de Munhoz, Praça Jose Teodoro Serafim, nº 400, Bairro Centro, Munhoz/MG, sendo realizado das 7 h às 12 h e das 13h até as 16:00h. O preenchimento da proposta não exclui a necessidade de anexar os documentos para credenciamento, e a proposta impressa e assinada pelo responsável ou procurador.

No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos e ofertar **o MENOR PREÇO POR ITEM.**

....., ... de de

(Local) (Data)

.....

Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal