



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 20.920.575/0001-30

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

TERMO DE REFERÊNCIA

Requisitante: Secretaria Municipal de Fazenda e Administração

1 – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO	
1.1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO	
Aquisição, em caráter emergencial, de gêneros alimentícios – carnes – para consumo nas Secretarias do Município de Pains.	
1.2 – DESCRIÇÃO DOS BENS E/OU SERVIÇOS	
Item	Bens
1	CARNE BOVINA MOÍDA (Chã de fora/Coxão duro ou Patinho), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve ser moída limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, apresentar-se com aspecto próprio (vermelho vivo e sem presença excessiva de pontos esbranquiçados que indicam excesso de tecido gorduroso e pelancas), não amolecida e nem pegajosa, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA, Friboi
2	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (Chã de dentro/ Coxão mole), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 2% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 20.920.575/0001-30

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	<p>pegajosa, cor (vermelho vivo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. A apresentação do produto poderá ser em peça/pedaço ou picada em cubos. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas DCA, Friboi</p>
3	<p>CARNE BOVINA MUSCULO PICADA EM CUBOS, embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 2% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (vermelho vivo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA, Friboi</p>
4	<p>CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA EMBALADA A VÁCUO (Pernil Traseiro), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 3,5% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo,</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 20.920.575/0001-30

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. A apresentação do produto poderá ser em peça/pedaço ou picada em cubos. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA, Friboi
5	COSTELA SUÍNA EMBALADA A VÁCUO , embalada a vácuo, picada, excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 5% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. A apresentação do produto poderá ser em peça/pedaço ou serrada. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA, Friboi
6	COXA DE FRANGO CONGELADO , sem tempero, com adição de água no máximo de 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme, compacta e coloração amarelo-pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF, na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Avivar, Sadia, Seara, Perdigão, Aurora, Belavida, Pif Paf
7	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO sem tempero, desossado, sem pele, com adição de água no máximo de 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta coloração amarela pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 20.920.575/0001-30

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	conservação e tabela nutricional. De igual qualidade ou superior às marcas Avivar, Sadia, Perdigão, Seara, Aurora, Belavida, Pif Paf
8	LINGÜIÇA DE CARNE SUÍNA , embalada a vácuo, apresentação tradicional, excelente qualidade. Deve ser feita com cortes nobres (lombo), 100% carne suína, sem excesso de toucinho e tecidos gordurosos, o teor de gorduras totais não deve exceder mais que 10g por 100g do produto, deve possuir a certificação do IMA ou SIF. Apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca PifPaf Lingüiça de Lombo®, Sadia, Perdigão, Aurora

2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 – MOTIVAÇÃO

Anexo, a este Termo de Referência, encontram-se documentos que justificam a aquisição emergencial. Trata-se de investigação deflagrada pelo MPMG, onde a empresa Ativa Alimentos Ltda, fornecedora de carnes para o Município de Pains, encontra-se sob investigação, motivo pelo qual, decidiu-se pela nova aquisição de carnes, para os próximos 03 (três) meses, a fim de aguardar a finalização das investigações.

Cabe ressaltar, a grande preocupação com a qualidade dos itens fornecidos ao Município, em especial o zelo pela merenda escolar e alimentação do Hospital Municipal, disso posto, a contratação é uma salvaguarda para evitar problemas com possíveis infecções alimentares, e evitar a descontinuação da oferta dos alimentos.

2.2 – OBJETIVOS

Evitar a descontinuação da oferta dos alimentos, carnes.

2.3 – DEMANDA X QUANTIDADE (VOLUME DE BENS E/OU SERVIÇOS)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 20.920.575/0001-30

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

Item	Demanda Prevista	Quantitativo a ser contratado (com memória de cálculo)
1	CARNE BOVINA MOÍDA (Chã de fora/Coxão duro ou Patinho), embalada a vácuo	540 Kg
2	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (Chã de dentro/Coxão mole), embalada a vácuo	70 Kg
3	CARNE BOVINA MÚSCULO PICADA EM CUBOS , embalada a vácuo	5 Kg
4	CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA EMBALADA A VÁCUO (Pernil Traseiro), embalada a vácuo	626 Kg
5	COSTELA SUÍNA EMBALADA A VÁCUO , embalada a vácuo, picada, excelente qualidade	310 Kg
6	COXA DE FRANGO CONGELADO	388 Kg
7	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO	620 Kg
8	LINGÜIÇA DE CARNE SUÍNA , embalada a vácuo	100 Kg
2.4 – PRODUTIVIDADE / CAPACIDADE MÍNIMA DE FORNECIMENTO DA SOLUÇÃO		
<p>Visando atender à demanda, por meio de procedimento de Dispensa de Licitação, a contratada garantirá a qualidade do produto, obrigando-se a repor, caso este seja entregue em desacordo com a proposta apresentada.</p> <p>Fica assim estabelecida a condição adequada para alcance dos objetivos traçados, balizados pela economia e pelo uso consciente dos insumos adquiridos na esfera da Administração Pública.</p>		
2.5 – NATUREZA DO OBJETO		
Trata-se de gêneros alimentícios.		
2.6 – PARCELAMENTO DO OBJETO		
As entregas acontecerão conforme demanda formalizada através de ordem de fornecimento - NAF.		
2.7 – FORMA E CRITÉRIOS PARA A SELEÇÃO DO FORNECEDOR		



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 20.920.575/0001-30

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

O fornecedor será selecionado mediante melhor valor, conforme pesquisa de mercado e relatório de banco de preços anexo..

2.8 – CONFORMIDADE TÉCNICA / LEGAL

A aquisição do objeto deste Termo de Referência obedecerá ao disposto na Lei 14.133/21 e demais normas pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Termo de Referência.

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução abrange o abastecimento de carnes às Secretarias do Município de Pains.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- ✓ Efetuar pagamento à contratada no prazo e forma estipulados neste contrato, mediante a entrega de Nota Fiscal/Fatura, de conformidade com as autorizações expedidas pelo Executivo Municipal.
- ✓ Publicar o extrato do presente contrato na Imprensa Oficial do Município.
- ✓ Informar, imediatamente, à contratada quaisquer erros na execução do objeto.

4.2 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- ✓ Responsabilizar-se-á pela entrega do objeto especificado no presente contrato.
- ✓ Responsabilizar-se-á por todas as despesas e encargos de qualquer natureza com pessoal de sua contratação necessários à entrega do objeto contratual, inclusive encargos relativos à legislação trabalhista e quaisquer outros decorrentes dos serviços constantes do presente contrato.
- ✓ Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos materiais ou pessoais causados pela contratada, seus empregados ou prepostos, ao contratante ou a terceiros.
- ✓ Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 20.920.575/0001-30

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme Lei 14.133/21.

5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 – ROTINAS DE EXECUÇÃO

O objeto deverá ser entregue em até 3 (três) dias úteis, de acordo com os pedidos, mediante recebimento da Ordem de Fornecimento, em quaisquer setores do Município de Pains/MG. Em se tratando da merenda escolar e alimentos para consumo no Hospital Municipal, a entrega será diária. O recebimento no local indicado, se dará no seguinte horário: 7h às 11h e de 13h às 16h, de segunda a sexta-feira, mediante a apresentação da Nota Fiscal e Ordem de Fornecimento, devidamente assinada pela autoridade competente, se comprometendo a arcar com as despesas de entrega do objeto - poderá ocorrer entrega nos finais de semana, conforme necessidade e prévia comunicação.

5.2 – FORMAS/MEIOS DE COMUNICAÇÃO

Todas as comunicações serão efetuadas e registradas através de email.

Licitação: licitacao@pains.mg.gov.br

Compras: compras@pains.mg.gov.br

Tesouraria: financa@pains.mg.gov.br

Almoxarifado: almoxarifado@pains.mg.gov.br

Educação: educacao@pains.mg.gov.br

5.3 – FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após o recebimento da mercadoria, mediante apresentação de documento fiscal, devidamente atestado pelo recebedor.

a) A nota fiscal deverá ser emitida com destaque do Imposto de Renda OU justificativa da não retenção de acordo com o Decreto Municipal 92/2023 e IN RFB 1.234/2012 e IN RFB 2145/2023.

b) Se a Nota Fiscal for emitida sem a retenção OU uma justificativa fundamentada,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 20.920.575/0001-30

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

a mesma será devolvida para a emissão correta.

6- MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 – FORMA DE SOLICITAÇÃO

A formalização da solicitação se dará através de ordem de fornecimento.

6.2 – RECURSOS HUMANOS PARA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

✓ Compete à Seção de Compras expedir as autorizações de fornecimento (requisições) à contratada, e ao Almojarifado receber e atestar as faturas (notas fiscais) emitidas pela mesma, juntamente com um representante da Secretaria demandante.

Gestor do Contrato: Secretário Municipal de Fazenda e Administração

Fiscal do Contrato: Niêsa Aparecida dos Santos; Karine Oliveira Noronha Ribeiro

7 – INFRAÇÕES CONTRATUAIS/SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de Pains, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas sanções, de acordo com os arts. 156, 162 e demais sanções administrativas previstas na Lei 14.133/21.

8 – DADOS ORÇAMENTÁRIOS: CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO/PAGAMENTO

8.1 – ORÇAMENTO DETALHADO E CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Item	Bens / Serviços	Custo Unit.	Qtde	Custo Total	Fonte (Programa / Ação)
1	CARNE BOVINA MOÍDA (Chã de fora/Coxão duro ou Patinho), embalada a vácuo	R\$ 24,87	540 Kg	R\$ 13.429,80	1.500 1.550 1.552
2	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (Chã de dentro/	R\$	70 Kg	R\$	1.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 20.920.575/0001-30

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	Coxão mole), embalada a vácuo	32,47		2.272,90	1.550 1.552
3	CARNE BOVINA MÚSCULO PICADA EM CUBOS , embalada a vácuo	R\$ 23,88	5 Kg	R\$ 119,40	1.500 1.550 1.552
4	CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA EMBALADA A VÁCUO (Pernil Traseiro), embalada a vácuo	R\$ 18,87	626 Kg	R\$ 11.812,62	1.500 1.550 1.552
5	COSTELA SUÍNA EMBALADA A VÁCUO , embalada a vácuo, picada, excelente qualidade	R\$ 22,84	310 Kg	R\$ 7.080,40	1.500 1.550 1.552
6	COXA DE FRANGO CONGELADO	R\$ 7,44	388 Kg	R\$ 2.886,72	1.500 1.550 1.552
7	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO	R\$ 17,84	620 Kg	R\$ 11.060,80	1.500 1.550 1.552
8	LINGÜIÇA DE CARNE SUÍNA , embalada a vácuo	R\$ 15,88	100 Kg	R\$ 1.588,00	1.500 1.550 1.552
Total:				R\$ 50.250,64	1.500 1.550 1.552

8.4 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Dotação / Ficha:

02.03.03.12.306.0007.2048.3.3.90.30.00 / 271

02.03.03.12.306.0007.2049.3.3.90.30.00 / 272



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 20.920.575/0001-30

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

02.03.03.12.306.0007.2050.3.3.90.30.00 / 273

02.03.03.12.306.0007.2052.3.3.90.30.00 / 275

02.05.01.10.302.0008.2077.3.3.90.30.00 / 433

Fonte de recurso: 1.500.000.0000 – 1.550.000.0000 – 1.552.000.0000

9 – CRITÉRIOS TÉCNICOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/JULGAMENTO

- (x) menor preço;
- () melhor técnica ou conteúdo artístico;
- () técnica e preço;
- () maior retorno econômico;
- () maior desconto;
- () maior lance.

Justificativa para Contratação Direta

Trata-se de caso de emergência ou calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 01 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso, podendo ser realizada conforme Art. 75, VIII da Lei Federal nº 14.133/21.

Pains – MG, 02 de Abril de 2024



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 20.920.575/0001-30

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

Elaborado por:

Márcia Alves da Cunha

Aprovado por:

Secretaria Municipal de Fazenda e Administração

Assessoria de Controle Interno e Planejamento

Secretaria Municipal de Saúde

Secretaria Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

PRAÇA TONICO RABELO, 164 - FONE: (37)3323-1285
CEP 35582-000 - PAINS - MG

AUTORIZAÇÃO

Estando cumpridas todas as formalidades previstas na Lei 14.133/2021 e suas alterações posteriores, **AUTORIZO** a abertura do procedimento administrativo para aquisição, em caráter emergencial, de gêneros alimentícios – carnes – para consumo nas Secretarias do Município de Pains, conforme Termo de Referência.

Pains – MG, 02 de Abril de 2024

MARCO
AURELIO
RABELO
GOMES:6211002
0687

Assinado de forma digital por
MARCO AURELIO RABELO
GOMES:62110020687
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria
da Receita Federal do Brasil - RFB,
ou=RFB e-CPF A3, ou=(EM BRANCO),
ou=19372361000197, ou=presencial,
cn=MARCO AURELIO RABELO
GOMES:62110020687
Dados: 2024.04.02 14:38:59 -03'00'

Marco Aurélio Rabelo Gomes
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

PRAÇA TONICO RABELO, 164 - FONE: (37)3323-1285

CEP 35582-000 - PAINS - MG

TERMO DE RATIFICAÇÃO

O Prefeito Municipal de Pains, no exercício de suas competências, previstas na Lei n.º 14.133/21, ratifica o Processo Licitatório Nº 029/2024 – Dispensa de Licitação Nº 016/2024, destinado à aquisição, em caráter emergencial, de gêneros alimentícios – carnes – para consumo nas Secretarias do Município de Pains, no valor global de **R\$ 50.250,64 (cinquenta mil, duzentos e cinquenta reais e sessenta e quatro centavos)**, em favor de **COMERCIAL PEREIRA PANGO LTDA.**

Pains – MG, 02 de Abril de 2024

MARCO AURELIO
RABELO
GOMES:6211002
0687

Assinado de forma digital por
MARCO AURELIO RABELO
GOMES:62110020687
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria
da Receita Federal do Brasil - RFB,
ou=RFB e-CPF A3, ou=(EM BRANCO),
ou=19372361000197, ou=presencial,
cn=MARCO AURELIO RABELO
GOMES:62110020687
Dados: 2024.04.02 14:39:37 -03'00'

Marco Aurélio Rabelo Gomes
Prefeito Municipal