



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

**EDITAL Nº 025/2025**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 063/2026**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026**

**REGISTRO DE PREÇOS Nº 032/2026**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA, FUTURO E EVENTUAL, FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES, HORTIFRUTIGRANJEIROS, PANIFICADOS, LATICÍNIOS, BEBIDAS, FRIOS, PRODUTOS ESTOCÁVEIS E DEMAIS ITENS CORRELATOS DESTINADOS AO CONSUMO NAS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE PAINS/MG.**

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA:**

Dia **09/07/2026**, às 08h30

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

Menor preço por item

**MODO DE DISPUTA:**

Aberto

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS**

Não

**OBTENÇÃO DO EDITAL:**

O Edital e seus anexos encontram-se disponíveis para acesso dos interessados no site da Prefeitura Municipal de Pains, no link <https://www.pains.mg.gov.br/licitacoes/editais-abertos>; através da plataforma AMM Licita, no link <https://ammlicita.org.br>; e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, no link <https://www.gov.br/pncp/pt-br>.

**RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

Apenas do Licitante vencedor, mediante convocação em meio eletrônico.

**REFERÊNCIA DE TEMPO:**

Horário de Brasília.

**OBS.:**

Em caso de divergência entre as informações contidas neste edital e àquelas da Plataforma AMM Licita, prevalecerão as do Edital.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

### PREÂMBULO

Torna-se público que o Município de Pains, por meio do Setor de Licitações, sediada à Praça Tonico Rabelo, 164 – Centro – Pains/MG, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 2021, Decreto Municipal nº 010/2024, Decreto Municipal nº 078/2025 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

### 1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA, FUTURO E EVENTUAL, FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES, HORTIFRUTIGRANJEIROS, PANIFICADOS, LATICÍNIOS, BEBIDAS, FRIOS, PRODUTOS ESTOCÁVEIS E DEMAIS ITENS CORRELATOS DESTINADOS AO CONSUMO NAS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE PAINS/MG.**

1.1.1 Os produtos que forem entregues em desconformidade com o previsto no Termo serão recusados.

1.1.2 Poderão participar as empresas **localizadas em um raio de até 40 Km da sede da Prefeitura Municipal de Pains.**

1.1.3 Considerando que, trata-se de aquisição de gêneros alimentícios, entre outros, frescos (carnes, hortifrutis, etc.), especialmente para consumo na merenda escolar, salienta-se a necessidade de acompanhamento na execução do contrato, uma vez que, não pode haver atrasos ou falha na entrega das mercadorias, mediante o especial cuidado que se deve ter com o armazenamento e destinação dada aos alimentos, em especial, à carne e hortifrutis; assim, a limitação geográfica não tem o objetivo de restringir ou frustrar o caráter competitivo, tão pouco estabelecer preferências, mas somente convocar propostas mais vantajosas e que atendam com maior eficácia aos interesses do Município, especialmente por se tratar de fatores de grande relevância, ou seja, economia, acompanhamento na execução, eficiência na entrega e cuidado com os alimentos.

1.1.4 Destaca-se que os atrasos e entregas em desacordo, causam grande transtorno à Secretaria de Educação no cumprimento dos cardápios das merendas das escolas municipais, assim como do Hospital Municipal.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

1.1.5 Haverá necessidade de apresentação de amostra nos moldes do item 9 deste edital.

### 2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que enviarem suas propostas no sítio eletrônico AMM Licita, que pode ser acessado através do link: <https://ammlicita.org.br/>; e **cuja atividade empresarial seja compatível com o objeto desta licitação.**

2.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento na plataforma AMM Licita até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.6 Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

2.6.2 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.6 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.8 agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9 pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.11 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

2.7 O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.9 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.10 O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11 A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### 3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

**3.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.**

3.3 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.3.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.3.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.3.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.3.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.5.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.5.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.6 A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.7 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento,





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.8 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.9 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.10 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.11 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

### 4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1 O licitante deverá enviar sua proposta inicial mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1 **Valor do item** (em reais; com, no máximo, 02 (duas) casas após a vírgula);

4.1.2 Marca;

4.1.3 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

4.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

4.9 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas municipais, quando participarem de licitações públicas;

4.9.1 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.7.

4.10 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

### 5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

**5.2.1 Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.**

**5.2.2 Que não atenderem às especificações / descrição do objeto desta licitação.**

**5.2.3 Que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não indicarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado.**

**5.2.4 Que conflitem com a legislação em vigor.**

**5.2.5 Que não apresentem a marca / modelo oferecido – se for o caso.**

**5.2.6 Com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.**

5.3 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.3.1 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.4 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.5 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.6 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.7 O lance deverá ser ofertado pelo valor **do item**.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

5.8 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.9 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.10 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

5.11 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.12 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **aberto**.

5.12.1 Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.12.2A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.12.3A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12.4Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.12.5Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.12.6Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

5.13 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.14 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.15 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.16 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.17 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, através da Plataforma AMM Licita.

5.18 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.19 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.19.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.19.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

5.19.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.19.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.20 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.21.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.21.1.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.21.1.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.21.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.21.1.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.21.1.5 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.21.1.5.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.21.1.5.2 empresas brasileiras;





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

5.21.1.5.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.21.1.5.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.22 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.22.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.22.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.22.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.22.4 Após a negociação do preço, o (a) Pregoeiro (a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

### 6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta em plataformas de cadastros oficiais.

6.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

6.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

6.4 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5 e 3.5 deste edital.

6.6 Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1 contiver vícios insanáveis;

6.6.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.6.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.6.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.6.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável;

6.6.6 o disposto nos itens 5.2.1 a 5.2.6.

6.7 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.7.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.7.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.7.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.8 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.9 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

### 7. DO ENVIO DA PROPOSTA COMERCIAL AJUSTADA

7.1 O Licitante classificado em 1º lugar deverá providenciar o envio da documentação relativa à **Proposta de Preços e à Habilitação, no prazo de 02 (duas) horas contados a partir da solicitação do (a) Pregoeiro (a)**, anexando em campo próprio, que será aberto, da plataforma AMM Licita, podendo ser incluídos quantos arquivos forem necessários. Deverão ser anexados os seguintes documentos:

7.1.1 Carta de apresentação da Proposta Comercial **conforme Anexo III – Modelo de Proposta de Preços, onde deverá constar também:** declaração de que, no preço cotado, estão incluídas as despesas com tributos, mão-de-obra, alimentação, transporte, utilização de equipamentos, ferramentas e instrumentos necessários à execução dos serviços objeto da licitação, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, prêmios de seguro e outras despesas de quaisquer natureza que se fizerem indispensáveis à perfeita execução do objeto; e data, assinatura e identificação do representante legal;

7.2 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.

7.3 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, esta poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **vinte e quatro horas de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata.

7.4 As propostas de valores para execução do objeto deste edital devem prever todas as necessidades, sejam de mão-de-obra, equipamentos ou serviços, para atendimento às determinações do escopo do objeto.

7.5 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o (a) Pregoeiro (a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

### 8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 O Licitante classificado em primeiro lugar deverá providenciar o envio da Documentação de Habilitação, juntamente com os documentos da Proposta de Preços, no prazo de 02 (duas) horas contados a partir da solicitação do (a) Pregoeiro (a),





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

anexando em campo próprio, que será aberto, da plataforma AMM Licita, os seguintes documentos:

### 8.2 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

8.2.1 Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

8.2.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social consolidado atualizado, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa;

8.2.3 Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;

8.2.4 Ato constitutivo atualizado e devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedades não empresariais, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

8.2.5 Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.2.6 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### 8.3 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL, TRABALHISTA E OUTROS:

8.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, do Ministério da Fazenda;

8.3.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver relativo à sede do Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

8.3.3 Prova de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do Licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

8.3.4 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

8.3.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas, ou de certidão positiva com efeitos de negativa.

8.3.6 Alvará de localização e alvará sanitário, expedido por órgão do município de localização da empresa.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

### 8.4 HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

8.4.1 Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do Licitante.

### 8.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.5.1 Comprovação de Capacidade Técnica, através de apresentação de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa licitante prestou ou está prestando serviço compatível com o objeto desta licitação. O atestado emitido por pessoa jurídica de direito privado deverá vir assinado pelo representante legal da empresa emitente, devidamente comprovado, ou por seu Procurador (procuração pública);

8.5.1.1 Na descrição deverão conter informações que permitam o entendimento dos trabalhos realizados, bem como aferir a semelhança ou afinidade com o objeto licitado.

**8.6 Os documentos que não possam ser validados digitalmente - via internet, devem vir acompanhados de autenticação em Cartório (a validação ocorrerá através do selo; para documentos autenticados que possuem selo sem esse código, será requerido o documento original).**

8.6.1 Caso seja necessário o envio dos documentos originais ou documentos autenticados para validação, estes serão solicitados pelo(a) Pregoeiro (a), e deverão ser entregues presencialmente na Seção de Licitações da Prefeitura Municipal de Pains ou postados via Correios (SEDEX), no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da solicitação via chat, para o endereço: Praça Tonico Rabelo, 164 – Bairro: Centro - CEP: 35.582-000 – Pains/MG - Telefone: 37.3455.0052 – 37.3455.0053.

8.6.2 A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita **perante o (a) Pregoeiro (a) ou membros da equipe de apoio**, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal, nos termos do art. 12, inciso IV, da Lei Federal n.º 14.133/2021.

**8.7 Para as certidões que não apresentarem prazo de validade declarado, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias a partir de sua data de emissão.**





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

8.8 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

8.9 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.10 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.11 A habilitação será verificada por meio de plataforma disponibilizada pelo Município no sítio eletrônico AMM Licita, nos documentos por ela abrangidos.

8.11.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

8.12 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

8.12.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.13 A verificação pelo (a) pregoeiro (a), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.14 A verificação na plataforma de cadastro ou a exigência dos documentos nela não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.14.1 Os documentos relativos à habilitação somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

8.15 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64):

8.15.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.15.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.16 Na análise dos documentos de habilitação, a equipe de apoio poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.17 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto nos subitens 7.1 e 8.1.

8.18 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

## 9. DAS AMOSTRAS

9.1 Os itens elencados apresentarão marcas referência de qualidade para a aquisição das mercadorias. Assim, a licitante vencedora em 1º lugar no item, ficará obrigada a apresentar em dia, hora e local determinado no Edital, **amostras relativas aos itens que sejam de marcas diferentes daquelas referenciadas**, sob pena de desclassificação da proposta, para avaliação de Comissão Técnica Especial designada - exceto **GÁS GLP 13KG, VASILHAMES DE ÁGUA E GÁS, OVOS, GELO E HORTIFRUTI**.

9.1.1 **Caso o produto ofertado seja da marca de referência de qualidade sugerida no Edital, fica dispensada a apresentação de amostra do mesmo; porém é obrigatória a apresentação de amostra para os itens que não possuem marca referência ou que sejam de marca diversa daquela referenciada.**





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

9.1.2 **ATENÇÃO:** Para itens de padaria (item 1 a 31): Deverão ser apresentadas, pelo licitante com proposta de menor preço na disputa do pregão, amostras de **todos os itens (a saber, itens 1 a 31)**.

9.2 Deverá ser entregue uma amostra de cada item vencido pelo licitante, no formato, embalagem original, unidade especificada, cotada na licitação, de acordo com o edital e legislação pertinente. Estas deverão estar bem acondicionadas.

• **EM HIPÓTESE ALGUMA SERÃO ACEITAS MAIS DE UMA AMOSTRA POR ITEM – DE MARCA / MODELO DIVERSO DAQUELE OFERTADO NA PROPOSTA - A TÍTULO DE EVENTUAL ESCOLHA.**

• **EM HIPÓTESE ALGUMA SERÃO RECEBIDAS AMOSTRAS FORA DO DIA/HORÁRIO ESTIPULADO.**

9.3 As amostras serão avaliadas dentro das especificações solicitadas neste edital, bem como se atende com eficácia às necessidades a que se destina, sendo que, os critérios utilizados para a análise serão:

- Aparência, cor, textura;
- Qualidade do produto;
- Sabor e odor;
- Atendimento, com eficácia, à sua finalidade;
- Para os itens industrializados será verificada rotulagem e embalagem (informações obrigatórias no rótulo, tais como: ingredientes, peso, validade, lote, data de fabricação; integridade e resistência da embalagem).

9.4 As amostras devem ser apresentadas no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, constando identificação do fornecedor e do item. Estas, devem ser entregues e protocolizadas na E. M. “Professor João Batista Rodarte”, situada à Avenida Gonçalves de Melo, 219 – Centro -Pains/MG, CEP 35.582-000.

9.5 A amostra que apresentar algum problema durante a análise será desclassificada, imediatamente, mesmo que possua todas as especificações técnicas exigidas no Edital.

9.6 A entrega das amostras fora do local ou prazo indicados e, ainda, forem reprovadas pela Comissão Técnica Especial designada, implicará na desclassificação da licitante.

9.7 A amostra apresentada pela licitante classificada em 1º lugar e aprovada pela Comissão Técnica Especial não será, em hipótese alguma, considerada como início da entrega das mercadorias, nem será contabilizada na quantidade a ser entregue.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

9.8 As amostras reprovadas deverão ser retiradas pelas empresas responsáveis, em até 30 (trinta) dias após a homologação do processo. Caso contrário, estas serão consideradas abandonadas, eximindo-se a Prefeitura Municipal de Pains de qualquer ônus por inutilização ou dano decorrentes de testes efetuados no produto; todas as despesas com sua devolução correrão a cargo do licitante.

9.8.1 As amostras não recolhidas no prazo estipulado serão inutilizadas, ou será dada destinação, no entendimento de que o licitante abdicou da amostra, sem gerar direito à indenização.

9.9 O resultado da análise das amostras será divulgado através da plataforma AMM Licita para ciência de todos os interessados.

9.9.1 O critério de avaliação das amostras será definido pelas profissionais integrantes da Comissão Especial.

9.10 As licitantes poderão enviar representantes para acompanhar os trabalhos de análise das amostras, porém não poderão atrapalhar ou intervir, sendo penalizados caso a Comissão Técnica Especial relate intercorrências neste sentido. A Comissão poderá fotografar ou filmar os trabalhos, caso julguem necessário.

## 10. DOS RECURSOS

10.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

10.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;

10.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

10.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

10.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.pains.mg.gov.br](http://www.pains.mg.gov.br).

## 11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

11.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

11.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

11.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.1.3 não celebrar o contrato / ata ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

11.1.5 fraudar a licitação;

11.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.2.1 advertência;

11.2.2 multa;





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

11.2.3 impedimento de licitar e contratar e

11.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

11.3.2 as peculiaridades do caso concreto

11.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

11.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato / ata lícitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1 Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato / ata lícitado.

11.4.2 Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato / ata lícitado.

11.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

11.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei Federal n.º 14.133/2021.

11.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

11.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

11.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

11.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

### 12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

12.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial ou através da plataforma AMM Licita no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através da plataforma AMM Licita.

12.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

12.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

### 13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

13.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

13.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

13.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

13.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

13.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

13.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

13.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

13.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

13.9.1 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos em vista daquelas informadas na plataforma AMM Licita, prevalecerá as deste Edital

13.10 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

13.10.1 ANEXO I - Termo de Referência

13.10.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

13.10.2 ANEXO II – Minuta de Ata

13.10.3 ANEXO III – Modelo de Proposta de Preços

13.10.4 ANEXO IV – Protocolo de entrega de amostras

13.10.5 ANEXO V – Relatório de Avaliação de amostras

Pains – MG, 24 de Junho de 2026

**Saymon Richard Gonçalves Rodrigues**  
Setor de Licitações

[www.pains.mg.gov.br](http://www.pains.mg.gov.br)





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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

**TERMO DE REFERÊNCIA**

*Pregão / Concorrência*

**Requisitante:** Secretaria Municipal de Fazenda e Administração; Secretaria Municipal de Educação; Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria Municipal de Esporte; Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

**1 – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO**

**1.1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO**

Registro de preços para, futuro e eventual, fornecimento parcelado e contínuo de gêneros alimentícios, carnes, hortifrutigranjeiros, panificados, laticínios, bebidas, frios, produtos estocáveis e demais itens correlatos destinados ao consumo nas diversas Secretarias Municipais de Pains/MG.

Contratação por Registro de Preço?

( X ) Sim

( ) Não

**ATENÇÃO:**

- Os produtos que forem entregues em desconformidade com o previsto neste Termo serão recusados;
- Poderão participar as empresas **localizadas em um raio de até 40 Km da sede da Prefeitura Municipal de Pains;**
- Considerando que, trata-se de aquisição de gêneros alimentícios, entre outros, frescos (carnes, hortifrutí, etc.), especialmente para consumo na merenda escolar, salienta-se a necessidade de acompanhamento na execução do contrato, uma vez que, não pode haver atrasos ou falha na entrega das mercadorias, mediante o especial cuidado que se deve ter com o armazenamento e destinação dada aos alimentos, em especial, à carne e hortifrutí; assim, a limitação geográfica não tem o objetivo de restringir ou frustrar o caráter competitivo, tão pouco estabelecer preferências, mas somente convocar propostas mais vantajosas e que atendam com maior eficácia aos interesses do Município, especialmente por se tratar de fatores de grande relevância, ou seja, economia, acompanhamento na execução, eficiência na entrega e cuidado com os alimentos;
- Destaca-se que os atrasos e entregas em desacordo, causam grande



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

transtorno à Secretaria de Educação no cumprimento dos cardápios das merendas das escolas municipais, assim como do Hospital Municipal.

**1.2 – DESCRIÇÃO DOS BENS E/OU SERVIÇOS E ESPECIFICAÇÕES  
TÉCNICAS**

Item	Qtde	Unid	Bens / Serviços
1	400	Kg	<b>BISCOITO DE POLVILHO</b> , deve ser confeccionado com polvilho de 1ª qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isentos de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. <b>NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS NA SUA COMPOSIÇÃO.</b> Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas. Atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000.
2	100	Kg	<b>BOLO DE DIVERSOS SABORES - COM COBERTURA</b> , bolo doce preparado com massa macia e assada, em sabores variados elaborado com ingredientes de primeira qualidade, com cobertura doce variada, fresco. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas. no dia da entrega e acondicionado em embalagem apropriada.
3	300	Un	<b>BOLO DE MILHO</b> , deve ser confeccionado com milho in natura e demais ingredientes de excelente qualidade, sem cobertura e sem recheio, a unidade é equivalente a um <b>tabuleiro 60x40cm</b> . Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue no próprio tabuleiro usado para assar coberto com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
4	800	Un	<b>BOLOS DE DIVERSOS SABORES – SEM COBERTURA</b> , produzido por farinha de trigo e demais ingredientes, deve ser confeccionado com ingredientes de excelente qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue coberto com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas
5	100	Kg	<b>BROINHA DE DOCE</b> , produto de panificação doce, elaborado com massa



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			macia, levemente adocicada, assada, sabor tradicional, fresca, produzida com ingredientes de qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
6	400	Kg	<b>BROINHA SALGADA TEMPERADA</b> , deve ser confeccionado com fubá de canjica, condimentos naturais e demais ingredientes de excelente qualidade. Em formato arredondado, acondicionado em vasilhames plásticos retornáveis e cobertos com filme plástico transparente próprio para alimentos. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas
7	100	Kg	<b>CAÇAROLA</b> , produto de panificação doce, tipo bolo/caçarola, preparado com massa macia à base de farinha de trigo, ovos, açúcar e leite, assado uniformemente, fresco, com ingredientes de primeira qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
8	110	Kg	<b>EMPADÃO DE FRANGO</b> , produto de panificação salgado, preparado com massa amanteigada, macia e assada, recheio de frango desfiado devidamente temperado, podendo conter Catupiry, elaborado com ingredientes de primeira qualidade, fresco. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
9	100	Pcte	<b>PÃO DE FORMA INTEGRAL</b> , produzido com farinha de trigo integral (100% da farinha), os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de <b>380g (tamanho mínimo)</b> , rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Não deve possuir em sua composição derivados de leite ou ovos, sendo aceitos somente resíduos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. <b>NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS NA SUA COMPOSIÇÃO.</b> Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Devem constar na embalagem todos os dizeres obrigatórios. Deve apresentar validade mínima de sete dias a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior à marca Nutrella 100% natural®
10	500	Kg	<b>PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM FRANGO</b> , deve ser confeccionado com polvilho, queijo e demais ingredientes de excelente qualidade. Em



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			formato arredondado, acondicionado em vasilhames plásticos retornáveis e cobertos com filme plástico transparente próprio para alimentos. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos
11	800	Kg	<b>PÃO DE QUEIJO</b> , deve ser confeccionado com polvilho, queijo e demais ingredientes de excelente qualidade. Em formato arredondado, acondicionado em vasilhames plásticos retornáveis e cobertos com filme plástico transparente próprio para alimentos. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
12	1.000	Un	<b>PÃO DOCE SEM LACTOSE 30 GRAMAS</b> , produzido com farinha de trigo, açúcar, e demais ingredientes de excelente qualidade e dentre estes nenhum que contenha lactose e proteína do leite. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue nos formatos solicitados (redondo/hambúrguer ou fusioforme/hotdog), em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. <b>NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS EM SUA COMPOSIÇÃO.</b> Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas
13	5.000	Un	<b>PÃO DOCE SEM RECHEIO 30 GRAMAS</b> , produzido com farinha de trigo, açúcar e demais ingredientes de excelente qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue nos formatos solicitados (redondo/hambúrguer ou fusioforme/hotdog), em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas
14	15.000	Un	<b>PÃO DOCE SEM RECHEIO 50 GRAMAS</b> , produzido com farinha de trigo, açúcar e demais ingredientes de excelente qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue nos formatos solicitados (redondo/hambúrguer ou fusioforme/hotdog), em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
15	850	Kg	<b>PÃO FRANCÊS 30 GRAMAS</b> , produzido com farinha de trigo e demais



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			ingredientes de excelente qualidade, em formato fusiforme. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. <b>NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS EM SUA COMPOSIÇÃO.</b> Deve entregar em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
16	12.000	Kg	<b>PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS</b> , produzido com farinha de trigo e demais ingredientes de excelente qualidade, em formato fusiforme. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve entregar em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. <b>NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS EM SUA COMPOSIÇÃO.</b> Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
17	400	Kg	<b>PATÊ DE FRANGO</b> , produzido com frango e demais ingredientes de excelente qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos.
18	100	Kg	<b>PUDIM</b> - Sobremesa doce, preparada à base de leite, ovos e açúcar, cozida sob calor úmido, com textura lisa e consistente, sabor característico, com calda de açúcar caramelizada, elaborada com ingredientes de primeira qualidade, fresca. . Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas. no dia da entrega e acondicionado em embalagem apropriada.
19	100	Kg	<b>ROCAMBOLE DE DOCE DE LEITE</b> , produto de confeitaria doce, preparado com massa fina e macia, recheio de doce de leite enrolado, fresco, polvilhado por cima com açúcar confeiteiro. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas. no dia da entrega e acondicionado em embalagem apropriada.
20	100	Kg	<b>ROCAMBOLE DE GOIABADA</b> , produto de confeitaria doce, preparado com massa fina e macia, recheio goiabada, enrolado, fresco, polvilhado por cima com açúcar confeiteiro. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas. no dia da entrega e acondicionado em embalagem apropriada.



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

21	100	Kg	<b>ROSCA</b> , produto de panificação doce, em formato de rosca, elaborado com massa fermentada, macia e assada, podendo conter cobertura de açúcar, coco, chocolate, com ingredientes de qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
22	100	Kg	<b>ROSQUINHA DE CANELA</b> , produto de panificação doce, elaborado com massa macia, aromatizada com canela, podendo conter cobertura de açúcar e canela, fresca, produzida com ingredientes de primeira qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
23	100	Kg	<b>ROSQUINHA DE LEITE CONDENSADO</b> , produto de panificação doce, elaborado com massa macia à base de leite condensado, podendo conter cobertura de açúcar, assada, sabor adocicado característico, fresca, produzida com ingredientes de qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
24	100	Kg	<b>ROSQUINHA DE NATA</b> , produto de panificação doce, elaborado com massa à base de nata, macia e assada, sabor característico, podendo conter cobertura de açúcar, fresca, preparada com ingredientes de primeira qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
25	100	Kg	<b>ROSQUINHAS</b> , produto de panificação doce, em formato pequeno, elaborado com massa leve e assada ou frita, sabor tradicional, fresco, produzido com ingredientes de primeira qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
26	400	Cento	<b>SALGADO</b> , produzido com farinha de trigo e demais ingredientes de excelente qualidade, em formatos e recheios variados. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos.



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas
27	400	Kg	<b>SALGADOS</b> variados (tipo enroladinho de salsicha) produzido com farinha de trigo e demais ingredientes de excelente qualidade, em formatos e recheios variados. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas
28	110	Kg	<b>SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO</b> , sanduíche preparado com pão de forma, com recheio de frango cozido, desfiado e temperado, queijo muçarela, podendo conter maionese ou requeijão, rodelas de tomate e folhas de alface. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
29	110	Kg	<b>SANDUÍCHE NATURAL DE PRESUNTO E MUÇARELA</b> , sanduíche preparado com pão de forma, com recheio de presunto, queijo muçarela, podendo conter maionese ou requeijão, rodelas de tomate e folhas de alface. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.
30	100	Kg	<b>SEQUILHOS</b> diversos produzido com farinha de trigo, polvilho e demais ingredientes de excelente qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas
31	100	Kg	<b>TORTA SALGADA</b> - preparada com massa macia e assada, recheio de frango desfiado, presunto, queijo, milho e catupiry devidamente temperada, fresca, com ingredientes de primeira qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas
32	30	Kg	<b>ABACATE</b> , comum, extra in natura, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
33	4500	Kg	<b>ABACAXI PÉROLA</b> , categoria extra, graúdo, polpa amarela, separado por lotes homogêneos, subgrupo colorido, classe 02 (pesando de 1,2 a 1,5Kg), sem rebento, defeitos graves, sem coroa múltipla, danificadas, tortas ou deformadas, categoria extra, pesando em média 22 quilos por dúzia, grau de maturação intermediário ("de vez"). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
34	700	Kg	<b>ABOBRINHA TIPO ITALIANA</b> , subgrupo verde, tamanho aproximadamente de 15 a 20 cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oca, descolorada, passada ou torta) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânica.
35	80	Pcte	<b>AÇAFRÃO DA TERRA PÓ</b> , envelope com 150 g, 1ª qualidade, pó de cor amarelo-alaranjado, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®</b> , <b>KI-FLOR®</b> , <b>Kitano®</b> .
36	100	Un	<b>ACELGA</b> , hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade, limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, isentos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Unidade grande em torno de 1,3 Kg. Podendo ser orgânico.
37	80	Pcte	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> , sendo obtido por matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos de animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais, aspecto em pó homogêneo, cor própria, cheiro e sabor característico. Contenha açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, lecitina de soja, ácido ascórbico e aromatizantes. Deve conter as vitaminas B1, B2, B3, B5, B6, B7 e B12 em pelo menos 30% das necessidades diárias, e os minerais cálcio, ferro e magnésio. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Deve ser embalado em sachês de 730 g. De igual qualidade ou superior à marca <b>Nescau®</b>
38	30	Un	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR</b> , deve ser elaborado com cacau em pó, enriquecido com vitaminas, 0% de gorduras trans, próprio para o consumo de pessoas com restrição na ingestão de açúcar, tal como diabéticos, deve ser adoçado com os edulcorantes sucralose e acessulfame-K; e apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Embalagem de 180g. Ingredientes referência: maltodextrina, cacau em pó, alfarroba em pó, mix de vitaminas e minerais (cálcio,



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			vitamina C, vitamina PP, ferro, vitamina E, zinco, vitamina B5, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina A, ácido fólico (vitamina B9), selênio, vitamina D e vitamina B12), aromatizante, edulcorantes: acesulfame de potássio e sucralose e antiemético dióxido de silício. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> De igual qualidade ou superior à marca <b>Linea Sucralose Achocolatado®</b> .
39	1800	Pcte	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> , pacote com 5 Kg, 1ª qualidade, superior, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, isento de sujidade, parasitas e de detritos animais ou vegetais, contendo na rotulagem tipo, classificação, data de fabricação, validade e número do lote, embalagem plástica transparente atóxica, validade mínima de 18 meses a contar da data da entrega. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Delta®, Dinalçucar®, Masterçucar®, Cristal de Minas, Laçúcar.</b>
40	100	Un	<b>ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA</b> , unidade de 80 ml, líquido, composto apenas pelo edulcorante "glicosídeo de steviol". Composição referência: Água, edulcorante natural glicosídeos de esteviol, conservante sorbato de potássio e acidulante cítrico. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>Stevita®</b>
41	120	Un	<b>ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE</b> , unidade de 75 ml. Composição referência: água, edulcorantes: sucralose e acesulfame de potássio, conservador benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico e espessante carboximetilcelulose sódica. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> De igual qualidade ou superior às marcas <b>Linea Sucralose®</b> .
42	1000	Un	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA</b> , embalagem com 1,5 litros, sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Roda d'água, Viva, Crystal, Mineiro, DaFlora, Acquafor, Santa Fé ou Igarapé.</b>
43	500	Un	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA</b> , embalagem-galão com 5L, sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Roda d'água, Viva, Crystal, Mineiro, DaFlora, Acquafor, Santa Fé ou Igarapé.</b>
44	5000	Un	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA</b> , embalagem com 20 litros, sem vasilhame. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Roda d'água, Viva, Acquafor ou Igarapé.</b>
45	1000	Un	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA</b> , copo descartável de 200 ml e lacre resistente - sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Roda d'água, Viva, Crystal, Mineiro, DaFlora, Acquafor, Viva, Santa Fé ou Igarapé.</b>
46	5000	Un	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA</b> , embalagem com 500 ml, com gás. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Crystal, Mineiro, DaFlora, Roda d'água, Viva, Igarapé, São Lourenço, Santa Fé ou Acquafor.</b>
47	5000	Un	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA</b> , embalagem com 500 ml, sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Crystal, Mineiro, DaFlora, Roda d'água, Viva, Acquafor, Santa Fé ou Igarapé.</b>
48	1200	Un	<b>ALFACE</b> , hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, isentos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Unidade grande (pé) contendo de 500 a 600g. Podendo ser orgânico.
49	400	Kg	<b>ALHO NACIONAL</b> , calibre 5/6 sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo, mofo ou deformados) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
50	300	Un	<b>ALIMENTO À BASE DE SOJA (LEITE DE SOJA) – 1L</b> , deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose, fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 264 mg de cálcio para uma porção de 200 ml do produto. Deve apresentar validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega. Ingredientes referência: Água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>Ades Original®</b> .
51	50	Lata	<b>ALIMENTO COM SOJA EM PÓ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS</b> , deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, isento de lactose, não deve conter açúcares adicionados e ou edulcorantes, fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 241 mg de cálcio para uma porção de 30g do produto, embalagem de 280g. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>SoyMilke® Natural Sem Adição de Açúcares</b> .
52	300	Pcte	<b>AMEIXA SECA 200g a 250g</b> , inteira, sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>La Violetera®, Tozzi, Olé</b> .
53	400	Pcte	<b>AMENDOIM CRU 500g</b> , 1ª qualidade, tipo único produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Codil, Yoki</b> .
54	300	Un	<b>AMENDOIM TORRADO 500g</b> , 1ª qualidade, tipo único produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Codil, Yoki.</b>
55	400	Un	<b>AMIDO DE MILHO 500g</b> , pó fino, branco, com cheiro e sabor característico sem quaisquer contaminações ou adulterações nas suas características originais, deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Maizena®, Santa Amália®, Yoki®, Apti.</b>
56	300	Kg	<b>APRESUNTADO</b> , produzido com ingredientes de 1ª qualidade, deve ser de carne suína e não apresentar mais de 2% de amido na sua composição, de consistência firme, cor homogênea de tom róseo, odor característico, levemente salgado, com aromatização e condimentação natural, em embalagem tipo crayovac, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, sem contaminações de ordem física, química ou biológica, sem a presença de manchas azuladas, esverdeadas ou roxas, sem limosidade, nem sinal de congelamento e descongelamento. Na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Perdigão®, Sadia®, Seara®</b>
57	1000	Pcte	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 – 5Kg</b> , beneficiado, parbolizado, polido, longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isentos de sujidades, materiais estranhos e quaisquer adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a constar da data de entrega, embalagem plástica atóxica, transparente. Na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Capitório Parboilizado Tipo 1, Codil Gold Parboilizado, Namorado Parbolizado, Prato Fino Parboilizado, Panela de Ferro Parboilizado.</b>
58	1000	Pcte	<b>ARROZ POLIDO TIPO 1 – 5Kg</b> , grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isentos de sujidades e materiais estranhos e qualquer adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a constar da data de entrega, embalagem plástica atóxica, transparente. Na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote, De igual qualidade ou superior às marcas <b>Capitório Ouro, Codil Plus, Panela de Ferro Premium ou Reserva Especial, Prato Fino.</b>
59	200	Pcte	<b>ARROZ POLIDO TIPO 1 – 2Kg</b> , grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isentos de sujidades e materiais estranhos e qualquer adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a constar da data de entrega, embalagem plástica atóxica, transparente. Na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote, De igual qualidade ou superior às marcas <b>Capitório Ouro, Codil Plus, Panela de Ferro Premium ou Reserva Especial, Prato Fino.</b>



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

60	300	Un	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS (farinha)</b> , grãos de aveia laminados, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Unidade de <b>165g a 170g</b> (caixa ou sachê). De igual qualidade ou superior às marcas <b>Quaker®, Yoki®, Nestlé.</b>
61	200	Un	<b>AVEIA EM FLOCOS 500g</b> , grãos de aveia laminados, rico em fibra alimentar, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Caixa ou sachê. De igual qualidade ou superior à marca <b>Kallas.</b>
62	200	Un	<b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ml</b> , extra virgem, com cor, aroma e sabor característicos, com acidez máxima inferior a 1%, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote - (lata ou garrafa de vidro). De igual qualidade ou superior às marcas <b>Cocinero, Gallo, Andorinha, La Violetera.</b>
63	300	Un	<b>AZEITONA VERDE SEM CAROÇO 150g</b> , com salmoura, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico e conservante benzoato de sódio e sorbato de potássio. Não deve conter glúten. O rótulo deve conter identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Sachê ou recipiente de vidro. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Tozzi, La Violetera, Vale Fértil, Andorinha, Gallo.</b>
64	300	Kg	<b>BACON</b> , 1ª qualidade, em manta processada com toucinho de barriga magro com carne, levemente salgada e defumada, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, registrado no IMA ou SIF, embalada em plástico atóxico tipo crayovac e rotulada. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Perdigão®, Sadia®, Seara®.</b>
65	100	Pcte	<b>BALA CARAMELOS DE LEITE, 660g.</b> Ingredientes referência: Açúcar, Xarope de Glicose, Leite Integral, Soro de Leite, Gordura Vegetal, Sal, Emulsificante Mono e Diglicerídios de Ácidos Graxos Alimentares, Estabilizante Lecetina de Soja. De igual qualidade ou superior à marca <b>Embaré®</b>
66	100	Pcte	<b>BALA CARAMELOS DE LEITE COM CHOCOLATE, 660g.</b> Ingredientes referência: Açúcar, Xarope de Glicose, Leite Integral, Soro de Leite, Gordura Vegetal, Sal, Emulsificante Mono e Diglicerídios de Ácidos Graxos Alimentares, Cacau em pó e Estabilizante Lecetina de Soja. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Embaré®</b>
67	300	Pcte	<b>BALA MASTIGAVÉL 500g</b> - Bala Sabor Uva Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis, Corantes Artificiais Vermelho 40 e Indigotina. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> Bala Sabor Menta Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			Vegetal, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis, Aromatizantes, Corantes Artificiais Indigotina e Tartrazina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Artificial de Abacaxi Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis e Aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Artificial de Framboesa Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis e Corante Artificial Vermelho 40. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Informação Nutricional Porção de 20g (4 unidades) Quantidade por Porção % VD ( ) Valor Energético 82 kcal = 345 kJ 4 Carboidratos 19g 6 Sódio 5,1 mg 0 "Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar." % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Bala Chita®</b> , <b>SantaRita</b> .
68	150	Pcte	<b>BALA TOFFE: 500 G.</b> Bala fabricada com uma capa de caramelo e recheio de sabores variados como chocolate, trufas, morango, leite. Ingredientes referência: xarope de glucose, açúcar, leite condensado, óleo vegetal de palmiste hidrogenado, gordura vegetal, massa de cacau, manteiga, cacau em pó, soro de leite em pó, leite integral em pó, sal, manteiga de cacau, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado, aromatizante. De igual qualidade ou superior à marca <b>Arcor</b> .
69	6000	Kg	<b>BANANA PRATA</b> , 1ª qualidade, fruto médio (entre 13 e 16cm), limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
70	650	Kg	<b>BATATA DOCE</b> , 1ª qualidade, lavadas ou escovadas. Coloração da casca: branca, creme, rosada, roxa ou salmão. Sem defeitos graves (podridão, dano grave por praga, dano mecânico grave, defeito grave de formação, injúria grave e passado). O produto deve ter apresentação firme, inteiro, desprovido de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de insetos, larvas, parasitas, substâncias tóxicas ou nocivas. Para uso culinário em cozimento, massas ou frituras. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização Coloração da polpa: branca ou amarelada. Peso médio por raiz deve ser de 400g.
71	2000	Kg	<b>BATATA INGLESA</b> , 1ª qualidade, lavadas ou escovadas, classe maior que 42 até 70 mm, sem defeitos graves (podridão, úmida, seca, coração oco ou negro) apresentando firme, inteiras, desprovidas de odor ou sabor



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de insetos, larvas, parasitas, substâncias tóxicas ou nocivas. Para uso culinário em cozimento, massas ou frituras. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
72	400	Pcte	<b>BATATA PALHA 100g a 140g</b> , produzida com batatas selecionadas de primeira qualidade, sabor natural, livre de gorduras trans, sem qualquer tipo de adulterações ou contaminações. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. De igual qualidade ou superior à marca <b>Yoki, Mabs, Mega Chips, Visconti, Suprema, Elma Chips</b> .
73	1000	Un	<b>BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE – 200 ML</b> – De 1ª qualidade, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, em embalagem intacta que acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade. Ingredientes referência: Soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leite integral e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, cacau em pó, sal, mistura de estabilizantes (celulose microcristalina, goma guar, carboximetilcelulose sódica e carragena), aromatizante e estabilizantes citrato de sódio e fosfato dissódico. De igual qualidade ou superior à marca <b>Chocomil Cemil, Toddynho, Trevinho Kids</b> .
74	240	Un	<b>BEBIDA VEGETAL 1L</b> – pode ser de aveia e/ou castanhas (pará ou caju), sem lactose, 100% natural e vegetal, sem adição de açúcares, sem aditivo e sem aromas artificiais, sabor e odor original e característico. Cor branca a levemente bege/creme. Deve ser enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem tipo Tetrapack de 1 litro. Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação. De igual qualidade ou superior à marca <b>A tal da castanha® Silk®, Nude®</b>
75	60	Kg	<b>BERINJELA</b> , deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
76	650	Kg	<b>BETERRABA</b> , 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão, mole, deformação, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças) sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
77	60	Un	<b>BICARBONATO DE SÓDIO 150g</b> , caixa ou sachê, 1ª qualidade, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>K-Delícia, Ki-Flor</b> .
78	500	Pcte	<b>BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL 350g</b> , os ingredientes



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			principais devem ser farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, extrato de malte, açúcar invertido, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhorador de farinha protease (ins 1101 i). Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade, número do lote. Pacotes de 350g/cada (3x1). De igual qualidade ou superior à marca <b>Marilan®</b> .
79	1200	Pcte	<b>BISCOITO TIPO MAIZENA 350g</b> – Composição referência: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, sal, emulsificante lecitina de soja (ins 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (ins 223), aromatizante, melhorador de farinha protease (ins 1101i). Sem gorduras trans. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. Pacotes com 350g/cada (3X1). De igual qualidade ou superior à marca <b>Marilan®</b> .
80	120	Pcte	<b>BOMBOM - EMBALAGEM C/ 1 KG</b> , ingredientes referência: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro em leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, castanha-de-caju, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Alérgicos: contém castanha-de-caju, amendoim, derivados de leite, soja e trigo. Pode conter amêndoa, cevada, aveia, centeio e látex natural. Contém Lactose, contém glúten. Embalagem plástica, atóxica, deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior a marca <b>Sonho de Valsa Lacta®</b> .
81	200	Un	<b>BRÓCOLIS FRESCO</b> , 1ª qualidade, variedade ramoso coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso e umidade, sem defeitos graves (murcho, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500 g. Podendo ser orgânico.
82	500	Un	<b>BRÓCOLIS FRESCO CHINÊS</b> , 1ª qualidade, coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso e umidade, sem defeitos graves (murcho, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500 g. Podendo ser orgânico.
83	120	Pcte	<b>CACAU EM PÓ, 160g a 200g</b> – 100% cacau; sem adição de açúcares. Obtido através do processamento de grãos secos e torrados de cacau (thobroma cacao), deve apresentar pH alcalino preferencialmente cacau vermelho, sem aditivos de qualquer tipo. Ideal para o preparo de bebidas e bolos. Sem contaminantes. Deve ser apresentado em embalagem adequada, sem danificações, contendo todos os dizeres obrigatórios. Deve apresentar data de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior à marca: <b>Nestlé – Dois Frades</b> .
84	2000	Pcte	<b>CAFÉ EM PÓ – TIPO EXTRA FORTE – EMBALAGEM SPACK</b> , torrado e



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			moído, tipo forte e encorpado, de moagem fina, <b>pacote de 500g</b> com selo / certificado de pureza e qualidade (tipo ABIC), embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. De igual qualidade ou superior à marca <b>Três Corações, Utam</b>
85	1500	Pcte	<b>CAFÉ EM PÓ – TIPO PREMIUM – EMBALAGEM SPACK</b> , torrado e moído, tipo encorpado, de moagem fina, <b>pacote de 500g</b> com selo / certificado de pureza e qualidade (tipo ABIC), embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Grau de intensidade 3. De igual qualidade ou superior à marca <b>Três Corações® Premium</b> .
86	4000	Pcte	<b>CAFÉ EM PÓ – TIPO TRADICIONAL – EMBALAGEM SPACK</b> , torrado e moído, tipo encorpado, de moagem fina, <b>pacote de 500g</b> com selo / certificado de pureza e qualidade (tipo ABIC), embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. De igual qualidade ou superior à marca <b>Três Corações, Utam</b>
87	200	Caixa	<b>CAIXA DE BOM-BOM 250g a 251g</b> , produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, recobertos por uma camada de chocolate, que contenha pastilhas crocantes de chocolate coloridas. De igual qualidade ou superior à marca: <b>Nestlé, Lacta ou Garoto</b> .
88	50	Un	<b>CALDO DE GALINHA</b> , gramatura aproximada de 57 g. Composição referência: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, água, cúrcuma, salsa, páprica, pimenta-preta, cominho, alho, concentrado natural de cebola, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato de sódio, inosinato dissódico e guanilato dissódico, aromatizantes e corante caramelo III. Não contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Embalagem com 6 cubos. De igual qualidade ou superior à marca <b>Knorr, Maggi</b>
89	60	Un	<b>CANELA EM CASCA 70g</b> , especiaria de primeira qualidade, cascas do tronco de canela da Índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®, KI- FLOR®, Kitano®</b> .
90	60	Un	<b>CANELA EM PÓ 100g</b> especiaria de primeira qualidade, cascas do tronco de canela da Índia moída, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie, pó fino e homogêneo, na cor marrom claro, com cheiro e sabor característicos. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®</b> .
91	400	Pcte	<b>CANJICA AMARELA 500g</b> , 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®</b> , <b>Duas Fazendas®</b> , <b>Pachá®</b> , <b>Yoki</b> .
92	300	Pcte	<b>CANJICA BRANCA 500g</b> , 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®</b> , <b>Duas Fazendas®</b> , <b>Pachá®</b> , <b>Yoki</b> .
93	400	Pcte	<b>CANJQUINHA 500g</b> , de milho amarelo, tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas e sujidades. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Acondicionada em embalagem transparente atóxica transparente, com identificação, ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®</b> , <b>Duas Fazendas®</b> , <b>Pachá®</b> , <b>Codil</b> , <b>Yoki</b> .
94	300	Kg	<b>CARÁ</b> , 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, lenhosas, rachaduras, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças), sem a presença de material terroso e qualquer outra forma de contaminações. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
95	1000	Kg	<b>CARNE BOVINA IN NATURA</b> , resfriada, sem osso e com baixo teor de gordura aparente, podendo ser fornecida em <b>pedaços ou moída</b> , proveniente dos cortes: <b>coxão mole</b> , <b>patinho</b> ou <b>músculo</b> , devidamente inspecionada por órgão competente, acondicionada em embalagem apropriada, contendo identificação de origem, lote e prazo de validade.
96	1000	Kg	<b>CARNE SUINA IN NATURA</b> , resfriada, proveniente do corte <b>pernil</b> , podendo ser fornecida em peça inteira ou em cubos, com baixo teor de gordura aparente, devidamente inspecionada por órgão competente, acondicionada em embalagem apropriada, contendo identificação de origem, lote e prazo de validade.
97	1000	Kg	<b>CARNE SUINA IN NATURA</b> , resfriada, proveniente do corte <b>costelinha</b> , podendo ser fornecida em peça inteira ou em cubos, com baixo teor de gordura aparente, devidamente inspecionada por órgão competente, acondicionada em embalagem apropriada, contendo identificação de origem, lote e prazo de validade.
98	120	Kg	<b>CARNE SUINA IN NATURA</b> , resfriada, proveniente do corte <b>suã</b> , fresca, com característica própria do corte, devidamente inspecionada por órgão competente, acondicionada em embalagem apropriada, contendo identificação de origem, lote e prazo de validade.
99	2000	Kg	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> (Chã de fora/Coxão duro ou Patinho), <b>embalada a vácuo</b> , magra, excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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 <b>DCA, Friboi, Pascal, Swift</b>
100	2000	Kg	<b>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA</b> (Chã de dentro/ Coxão mole), <b>embalada a vácuo</b> , 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. A apresentação do produto poderá ser em peça/pedacão ou picada em cubos. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>DCA, Friboi, Pascal, Swift</b>
101	2000	Kg	<b>CARNE BOVINA MÚSCULO PICADA EM CUBOS</b> , <b>embalada a vácuo</b> , 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,



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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 <b>DCA, Friboi, Pascal, Swift</b>
102	3000	Kg	<b>CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA EMBALADA A VÁCUO</b> (Pernil Traseiro), <b>embalada a vácuo</b> , 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, 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/pedacão ou picada em cubos. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca <b>DCA, Friboi, Pascal, Swift</b>
103	900	Kg	<b>CEBOLA BRANCA CABEÇA</b> , 1ª qualidade, bulbo de tamanho médio, com características íntegras, livres de insetos, larvas, parasitas, sujidades e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
104	600	Maço	<b>CEBOLINHA</b> , de primeira qualidade, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço com 100 g. Podendo ser orgânico.
105	100	Kg	<b>CENOURA BRANCA (BAROA/MANDIOQUINHA SALSA)</b> , 1ª qualidade, grupo raiz na cor amarelo intenso e formato cilíndrico, classe 09 subclasse 4, com aproximadamente maior 40 a 50mm de diâmetro, com raiz com tamanho maior que 120 e menor que 180mm, sem defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimento graves ou danos mecânicos, tipo extra. O produto



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
106	700	Kg	<b>CENOURA VERMELHA</b> , 1ª qualidade, classe entre 18 a 22 cm, categoria extra, grupo Brasília, escovadas, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânico, podridão úmida ou seca, murchas, mofo, injurias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
107	300	Un	<b>CHÁ MATE 250g</b> , caixa ou sache, contendo folhas e talos de erva mate tostada, identificação do produto, marca do fabricante, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA e 27/10 ANVS/MS. De igual qualidade ou superior à marca <b>Leão®</b>
108	100	Pcte	<b>CHOCOLATE GRANULADO, EMBALAGEM 500g</b> , ingredientes: Açúcar, amido, cacau em pó, glicose em pó, óleo vegetal, emulsificante lecitina de soja, aromatizante idêntico ao natural e sal. Não contém glúten. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia, Dori, Ki-Kakau</b> .
109	170	Un	<b>CHOCOLATE AO LEITE 80G</b> – Ingredientes referência: açúcar, leite em pó integral, massa de cacau, manteiga de cacau, soro de leite em pó, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerolpolirricinoleato e aromatizante. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Lacta, Nestle</b> .
110	600	Kg	<b>CHUCHU</b> , 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, lavado ou escovado, coloração uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológico. O produto deverá ser entregue em ótimas. Podendo ser orgânico.
111	200	Pcte	<b>COCO RALADO 100G</b> , sem adição de açúcares, baixo teor de gordura, sem aditivo, em espessura fina, com parte dos componentes do endosperma do fruto, são e maduros, sem cheiro ou ranço, embalagem plástica atóxica transparente. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Mais coco®, Sococo®, Ducoco®, Menina®, Copra</b> .
112	500	Un	<b>COLORIFICO 150g</b> , fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológico). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®, Pirata, Amil</b> .
113	50	Un	<b>CORANTE LÍQUIDO ALIMENTÍCIO COMESTÍVEL ANILINA 10ml</b> – vários sabores. Composição: Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro. Cores em Linha: Amarelo gema, Amarelo, Laranja, Vermelho, Vermelho Bordô, Marrom, Azul, Verde, Rosa, Caramelo, Preto, Azul Turquesa, Marfim, Pink, Roxo, Salmão, Verde Limão, Verde Mar,



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			Verde Oliva e Violeta. Não Contém Glúten. De igual qualidade ou superior às marcas Arcolor, Mix, Fab!
114	2000	Kg	<b>COSTELA SUÍNA EMBALADA A VÁCUO</b> , 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 (rôseo), 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 <b>DCA, Friboi, Pascal</b>
115	500	Maço	<b>COUVE</b> , hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade, limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O molho de couve deve conter 4 folhas grandes. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
116	300	Un	<b>COUVE-FLOR</b> , 1ª qualidade, cor creme, classe 7 (diâmetro aproximado de 210 mm) sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou manchas cor de vinho), ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
117	2800	Kg	<b>COXA DE FRANGO CONGELADO</b> , 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 <b>Avivar, Sadia, Seara, Perdigão, Aurora, Belavida, Pif Paf</b> .
118	20	Pcte	<b>CRAVO DA INDIA 15g</b> , especiarias de primeira qualidade, flores de cravo da Índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®</b> , <b>KI-FLOR®</b> , <b>Kitano®</b> .
119	400	Un	<b>CREME DE LEITE 200g</b> - caixa, com 17% de gordura, contendo identificação do produto com data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Agricultura. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Camponesa®</b> ; <b>Cemil®</b> , <b>Nestlé</b> , <b>Piracanjuba</b> , <b>Itambé</b> , <b>Italac</b>
120	120	Un	<b>EXTRATO DE TOMATE 300g</b> , 100% natural, preparado apenas com frutos maduros e são, sem pele, sem semente, sem aromatizantes, corantes e conservadores artificiais, que <b>tenha na composição apenas tomate</b> , sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie. Lata, sachê ou pote plástico sem danos, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data da fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>Elefante Só tomate®</b> ; <b>Fugini® Extrato Concentrado</b>
121	400	Lata	<b>EXTRATO DE TOMATE 850g</b> , 100% natural, preparado com frutos maduros e são, sem pele, sem semente, classe simples concentrado, substância seco, sem aromatizantes, corantes e conservadores artificiais, que tenha na composição tomate açúcar e sal, 1ª qualidade, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie. Lata sem amassados, estufamento, estragos e ferrugem, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data da fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>Elefante®</b> .
122	200	Pcte	<b>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 500g</b> , grupo seco, subgrupo fina, classe amarela, isenta de matéria terrosas, parasitas e larvar, sem fermentação ou ranço, sem bolores e leveduras, embalagem plástica atóxica transparente, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem de constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®</b> , <b>Duas Fazendas®</b> , <b>Pachá®</b> , <b>Amafil</b> , <b>Yoki</b> , <b>Codil</b> .
123	200	Pcte	<b>FARINHA DE MILHO EM FLOCOS 1 Kg</b> , torrada com flocos crocantes, produzida a partir de matérias primas de 1ª qualidade, isenta de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmida ou rançosa, sem adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®</b> , <b>Duas Fazendas®</b> , <b>Pachá®</b> , <b>Amafil</b> , <b>Yoki</b> , <b>Codil</b> .
124	1800	Un	<b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1 Kg</b> , de 1ª qualidade, sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, grãos saudáveis, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações. Excelente para preparar mingaus, papas, bolos, tortas. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, a data fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma®</b> , <b>Dona Benta®</b> , <b>Moinho Sul Mineiro</b> , <b>Santo Grano</b> .
125	800	Un	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL SEM FERMENTO 1 Kg</b> , de 1ª



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			qualidade, sem fermento, obtida a partir da moagem de todo o grão de trigo, moagem fina, isenta de matérias terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações. Deve possuir o mínimo de 3,5g de fibra alimentar por porção de 50g (½ xícara de chá). Excelente para preparar massas. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, a data fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Dona Benta®</b> , <b>Moinho Sul Mineiro</b> .
126	4000	Pcte	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 – 1 Kg</b> , excelente qualidade, grupo beneficiado anão, variedade carioquinha tipo I novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, isento de adulterações ou contaminações, embalagem plástica atóxica. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, a classificação, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Codil®</b> , <b>Dandão®</b> , <b>Capitório Ouro</b> .
127	500	Pcte	<b>FEIJÃO PRETO TIPO 1 – 1 Kg</b> , excelente qualidade, grupo beneficiado anão, variedade tipo 1, novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, a classificação, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Codil®</b> , <b>Dandão®</b> , <b>Capitório Ouro</b> .
128	600	Un	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO – UNIDADE COM 10g</b> , instantâneo, excelente qualidade, formado por <i>saccharomyces cerevisiae</i> . Recomendado para uso no preparo de pães e produtos de confeitaria. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De igual qualidade ou superior à marca <b>Fleischmann® Dona Benta®</b> , <b>Dr Oetker®</b> .
129	500	Un	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250g</b> , de excelente qualidade, formado por substâncias químicas que por influência do calor e ou umidade expande a massa, com carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Pó Royal® Santa Amália®</b> , <b>Yoki®</b> , <b>Fleishmann</b> .
130	200	Kg	<b>FÍGADO BOVINO, embalado a vácuo</b> , excelente qualidade, cortes de acordo com o pedido, 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. Deve estar limpo, sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, 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



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelado ou resfriado, 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 De igual qualidade ou superior às marcas <b>DCA, Friboi, Pascal</b>
131	2500	Kg	<b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO</b> 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 conservação e tabela nutricional. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Avivar, Sadia, Perdigão, Seara, Aurora, Belavida, Pif Paf.</b>
132	200	Kg	<b>FILÉ DE PEIXE</b> , filé tipo tilápia, de primeira qualidade, limpo sem couro, escamas e espinhas, apresentando carne firme, elástica, cor branca e odor característico, fatiadas de 120 g em média, congelado a 12°C negativos, interfoliada, acondicionada em embalagem plástica atóxica, a vácuo, e deve conter a espécie do produto, data da embalagem, validade e peso isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas), registrando junto ao SIF ou IMA. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Costa Sul®, Leardini®, Frigolemos, Zaltana.</b>
133	200	Lata	<b>FÓRMULA EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE SEGUIMENTO – 800g, INDICADA PARA CRIANÇAS COM IDADE MAIOR OU IGUAL A 10 MESES</b> , deve possuir em sua composição leite em pó parcialmente desnatado, proteína do soro do leite, prebióticos (galacto-oligossacarídeos e fruto-oligossacarídeos), óleo de peixe fonte do ácido graxo docosa- hexaenoico (DHA), ácido araquidônico (ARA), em uma porção de 35g deve conter pelo menos 4,9g de proteínas, 18,55g de carboidratos, 7,35g de gorduras totais, 1,89g de fibras totais, 159,95Kcal de energia disponível, 177,45mcg de retinol (vit. A), 35mg de ácido ascórbico (vit. C), 179,55mg de cálcio, 2,87mg de ferro, 2,38mg de zinco. Não deve possuir corantes artificiais, flavolizantes artificiais e gorduras trans. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Aptamil Premium + 3®; Aptanutri.</b>
134	100	Lata	<b>FÓRMULA EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS (ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E INTOLERÂNCIA À LACTOSE) – 400g</b> , indicada para crianças alergia à proteína do leite e restrição no consumo de lactose, proteína do soro do leite extensamente hidrolizada,



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			em uma porção de 35g deve conter pelo menos 4,9g de proteínas, 18,55g de carboidratos, 9,45g de gorduras totais, 180,25Kcal de energia disponível, 141,75mcg de retinol (vit. A), 22,75mg de ácido ascórbico (vit. C), 136,5mg de cálcio, 2,1mg de ferro, 1,36mg de zinco. Não deve possuir lactose, galactose, corantes artificiais, flavolizantes artificiais e gorduras trans. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Pregomin Pepti®</b> .
135	50	Lata	<b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA – 400g</b> , em pó para diluição, à base de leite de vaca, utilizado para lactentes saudáveis, conforme RDC nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior a marca <b>Nan 2 Nestle®</b> .
136	50	Lata	<b>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES ATÉ O SEXTO MÊS DE VIDA – 400g</b> , em pó para diluição, à base de leite de vaca, utilizado para lactentes saudáveis, conforme RDC nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior a marca <b>Nan 1 Nestle®</b> .
137	100	Kg	<b>FRANGO INTEIRO</b> , excelente qualidade, aspecto, cor e cheiro próprio, não pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ter consistência firme e compacta, coloração amarelo 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 conservação e tabela nutricional. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Avivar®, Pif Paf®, Sadia®, Seara, Perdigão, Aurora</b> .
138	300	Pcte	<b>FUBÁ DE CANJICA ARTESANAL 1 Kg</b> , produzido com canjica selecionada e de excelente qualidade, pó fino, cor amarelo claro, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmido ou rançoso, isento de pragas, adulterações ou contaminações. Excelente para a confecção de broas, mingaus, pudins e bolos. 100% natural, livre de corantes e conservadores. Deve apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica, transparente e atóxica. De igual qualidade ou superior à marca <b>Berangola®</b> .
139	350	Pcte	<b>FUBÁ MIMOSO 1 Kg</b> , produzido com milho selecionado e de excelente qualidade, cor amarelo claro, submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmido ou rançoso, isento de pragas, adulterações ou contaminações. Excelente para a confecção de broas, mingaus, pudins e bolos. Ideal para empanar. 100% natural, livre de corantes e conservadores. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica, transparente e atóxica, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			marcas <b>KI-FLOR®</b> , <b>Pachá®</b> , <b>Yoki</b> .
140	200	Un	<b>GÁS DE COZINHA - GLP</b> , botijão com <b>13 Kg</b> – sem vasilhame
141	300	Un	<b>GELATINA EM PÓ 25g</b> , sabores variados. Embalagem do produto deve constar, os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. Com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Ingredientes referência: Açúcar, gelatina, vitamina C, reguladores de acidez: citrato de sódio e ácido fumúrico, edulcorantes: aspartame e acesulfame de potássio, aromatizante e corantes: vermelho 40 e amarelo crepúsculo FCF. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Dr. Oetker®</b> , <b>Royal®</b> , <b>Apti</b>
142	200	Un	<b>GELATINA EM PÓ DIET 12g</b> , sabor variados, caixa, contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e lote, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Ingredientes referência: Gelatina, maltodextrina, reguladores de acidez: ácido fumúrico e citrato de sódio, edulcorantes: aspartame e acesulfame de potássio, aromatizante e corantes: vermelho 40 e amarelo crepúsculo FCF. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Dr. Oetker® zero açúcar</b> , <b>Royal® zero açúcar</b> , <b>Apti</b> , <b>Aptiva</b> .
143	150	Un	<b>GELATINA EM PÓ SEM SABOR E INCOLOR 24g</b> (2 envelopes individuais com 12g cada), gelatina pura em pó, não deve possuir aditivos químicos nem outros contaminantes. Embalagem plástica contendo 24g do produto, dividida em dois envelopes de 12g cada. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Devem constar na embalagem os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. Ingrediente: gelatina comestível. <b>De igual qualidade ou superior às marcas Dr. Oetker®, Royal®, Apti.</b>
144	80	Un	<b>GELO EM CUBOS</b> , embalagem com <b>10 KG</b> . Embalagem plástica, transparente e atóxica. De igual qualidade ou superior à marca <b>Fresh Ice</b> .
145	50	Un	<b>GELO EM CUBOS</b> , embalagem com <b>4 KG</b> . Embalagem plástica, transparente e atóxica. De igual qualidade ou superior à marca <b>Fresh Ice</b> .
146	50	Un	<b>GERGELIM BRANCO 180g</b> , sementes oleaginosas in natura extraídas da herbácea <i>Sesamum indicum</i> . Deve apresentar características típicas do produto (cor, odor e aspecto). Deve ser apresentado em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca <b>Jasmine</b> , <b>Sésamo Real</b> , <b>Terra Vita</b> .
147	900	Kg	<b>GOIABA</b> , de primeira qualidade, casca íntegra, sem deterioração, isenta de manchas e perfurações, livres de fungos, tamanho médio a grande. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
148	200	Maço	<b>HORTELA</b> , de primeira qualidade, fresca, folhas verdes, interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Livre de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização.



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			Maço com 100 g. Podendo ser orgânico.
149	300	Kg	<b>INHAME</b> , 1ª qualidade, tipo extra, raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
150	1440	Un	<b>IOGURTE 170g a 200g</b> - iogurte integral com polpa de frutas, pronto para consumo, acondicionado em embalagem individual. Produto lácteo fermentado obtido a partir de leite integral e/ou leite reconstituído, adicionado de fermentos lácteos específicos, açúcar e polpa ou preparado de frutas, apresentando consistência cremosa, homogênea, sabor e odor característicos, livre de impurezas, corpos estranhos, bolores, fermentação inadequada ou quaisquer sinais de deterioração. Composição básica mínima: Leite integral e/ou leite integral reconstituído; Preparado ou polpa de frutas; Açúcar; Fermentos lácteos vivos (tais como <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ); Estabilizantes e espessantes permitidos pela legislação vigente; Aromatizantes naturais ou idênticos aos naturais, quando necessários; Corantes naturais ou artificiais permitidos pela legislação sanitária. O produto deverá ser fornecido em sabores variados, podendo incluir: Morango; Coco; Pêssego; Ameixa; Frutas vermelhas; Salada de frutas; Banana; Outros sabores tradicionais comercialmente disponíveis. Embalagem individual tipo copo plástico ou frasco plástico atóxico, resistente e apropriado para contato com alimentos; Conteúdo líquido mínimo de 170 g por unidade; Embalagem hermeticamente fechada com lacre de alumínio termo selado, íntegro, inviolado e sem vazamentos. Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de fabricação. No ato da entrega, o produto deverá apresentar no mínimo 75% do prazo de validade total, salvo disposição diversa expressamente autorizada pela Administração. Não serão aceitos produtos que apresentem: Embalagem amassada, perfurada, estufada ou com lacre violado; Vazamentos; Alteração de cor, odor ou sabor; Presença de mofo, separação excessiva do soro ou sinais de deterioração; Validade inferior à exigida. De igual qualidade ou superior à <b>Nestlé (Linha Nestlé); Danone (Linha Danone); Vigor Alimentos (Linha Vigor); Itambé; Trevo / Trevinho.</b>
151	120	Kg	<b>JILÓ</b> , produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
152	12000	Kg	<b>LARANJA PERA RIO</b> , 1ª qualidade, separada por lotes homogêneos, coloração C2, classe 106. Com peso médio unitário entre 150 e 200 g, categoria extra, fresco, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			externa. Não deve apresentar murchidão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
153	300	Un	<b>LEITE CONDENSADO INTEGRAL 395g</b> , embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Camponesa®; Cemil®; Itambé; Piracanjuba, Italc.</b>
154	150	Un	<b>LEITE DE COCO 200ml</b> , produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Uniforme sem grumos, cor, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem de vidro ou treta pack, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Mais coco®, Sococo®, Ducoco®, Menina®.</b>
155	50	Pcte	<b>LEITE DE BÚFALA EM PÓ INTEGRAL 200g</b> , 1ª qualidade, integral e pasteurizado, embalagem 200g, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Selo de pureza. De igual qualidade ou superior à <b>Bom Destino®</b>
156	1000	Litros	<b>LEITE DE VACA DESNATADO LONGA VIDA UHT</b> , 1ª qualidade, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Abertura através de tampa de rosca. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Itambé®, Camponesa®, Cemil®, Piracanjuba, Italc, Quatá, Parmalat, Paulista.</b>
157	10000	Litros	<b>LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA UHT</b> , 1ª qualidade, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Validade mínima de 02 (dois) meses, a contar da data de entrega. Abertura através de tampa de rosca. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Itambé®, Camponesa®, Cemil®, Piracanjuba, Italc, Quatá, Parmalat, Paulista.</b>
158	1100	Litros	<b>LEITE DE VACA ISENTO DE LACTOSE</b> , 1ª qualidade, zero por cento de lactose, ideal para o consumo de pessoas intolerantes à lactose, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Validade mínima de 02 (dois) meses, a contar da data de entrega. Abertura através de tampa de rosca. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Piracanjuba Zero Lactose®; Camponesa Zero Lactose®; Cemil Zero Lactose®, Itambé Zero Lactose, Italc Zero Lactose, Quatá Zero Lactose, Parmalat Zero Lactose, Paulista Zero Lactose.</b>
159	200	Un	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 750g</b> , fortificado com ferro e



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			vitamina A, C e D, 1ª qualidade, sem quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial, na embalagem deverá constar a data de fabricação, validade e número do lote, lata ou sachê. Possuir certificação do IMA ou SIF. Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Camponesa, Itambé, Aurora, Nestlé.</b>
160	400	Kg	<b>LIMÃO TAHITI</b> , 1ª qualidade, separada por lotes homogêneos, coloração C3, classe 53, categoria extra, fresco, limpo, coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
161	100	Kg	<b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA</b> , defumada, preparada com carne suína selecionada, temperada conforme padrão do fabricante, embutida em envoltório natural ou artificial, apresentando coloração característica, textura firme e odor próprio, sem sinais de deteriorização. O produto deverá estar devidamente inspecionado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM) acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo às normas sanitárias vigentes. De igual qualidade ou superior à <b>Sadia, Perdigão, Aurora, Seara, Tropeira</b>
162	400	Kg	<b>LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA</b> , 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 <b>PifPaf Linguiça de Lombo®, Sadia, Perdigão, Aurora</b>
163	100	Pcte	<b>LOURO EM FOLHA 5g</b> , folha desidratada, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Cor parda e cheiro fortemente aromático característico. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.</b>



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

164	3500	Kg	<b>MAÇA TIPO GALLA</b> , 1ª qualidade, separados por lotes homogêneos tipo Galla, categoria extra, cor vermelha, tamanho 135, isentas de cortiças, lesões e cicatrizes, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas, coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
165	200	Pcte	<b>MACARRÃO CORTADO COLORIDO 500g</b> (massas cortadas tipo parafuso, penne, rigatoni, caracol, fafalle, pai nosso, etc), de 1ª qualidade produzido com farinha de trigo especial de sêmola, massa sem ovos, com pelo menos três cores, com extrato de beterraba, cenoura e espinafre, sem corantes artificiais, isento de sujidades e parasitas, sem sinais de fermentação ou rancificação, embalagem plástica transparente atóxica. Deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma Parafuso Tricolor®</b> , <b>Santa Amália Parafuso Tricolor®</b> . ( <b>Outras variedades de corte de massas coloridas</b> ).
166	1000	Pcte	<b>MACARRÃO CORTADO MASSA DE SÊMOLA 500g</b> (massas cortadas tipo parafuso, penne, rigatoni, caracol, fafalle, pai nosso, etc), de 1ª qualidade produzido com farinha de trigo especial de sêmola ou semolina, massa sem ovos, se possuir corantes devem ser naturais, isento de sujidades e parasitas, sem sinais de fermentação ou rancificação, embalagem plástica transparente atóxica. Deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma Sêmola®</b> , <b>Santa Amália Sêmola®</b> . ( <b>Outras variedades de corte de massas de sêmola</b> )
167	700	Pcte	<b>MACARRÃO ESPAGUETE SÊMOLA Nº 8 - 1Kg</b> , de 1ª qualidade, cor amarela, produzido com farinha de trigo especial de sêmola ou semolina, massa sem ovos, se possuir corantes devem ser naturais, isentos de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica. Deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma Sêmola®</b> , <b>Santa Amália Sêmola®</b> .
168	200	Pcte	<b>MACARRÃO FURADO Nº 02 – 1Kg</b> , de 1º qualidade, cor amarela, produzido com farinha de trigo especial, se possuir corantes devem ser naturais, isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>Santa Terezinha®</b> .
169	300	Un	<b>MACARRÃO PARA LASANHA 500g</b> , com farinha de trigo especial de sêmola ou semolina, massa sem ovos, se possuir corantes devem ser



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			naturais, isentos de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem atóxica. Deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma Lasanha Massa de Sêmola®</b> , <b>Santa Amália Lasanha Massa de Sêmola®</b> .
170	400	Un	<b>MAIONESE TRADICIONAL 500g</b> . Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Hellman's®</b> , <b>Arisco</b> , <b>Heinz</b> , <b>Hemmer</b> , <b>Vigor</b> , <b>Quero</b> , <b>Liza</b>
171	3500	Kg	<b>MAMÃO FORMOSA</b> , 1ª qualidade, categoria extra, classe 800 (800g a 1Kg - tamanho médio), sem defeitos graves (amassado, queimado de sol, podridão, manchas ou danos de qualquer espécie), com características íntegras, fresco, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
172	500	Kg	<b>MANDIOCA DESCASCADA</b> , 1ª qualidade, massa branca, carnuda e grossa, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade, defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimento, danos mecânicos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
173	3000	Kg	<b>MANGA TOMMY</b> , 1ª qualidade, deve estar firme e succulenta, pesar em torno de 460 g, sem defeitos graves (amassadas, queimado de sol, podridão, rachadas, manchadas, meladas ou danos de qualquer espécie), com características íntegras, fresco, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
174	120	Un	<b>MANJERICÃO DESIDRATADO 6g</b> , folhas de manjericão desidratado, envelope com 6 g, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®</b> , <b>KI-FLOR®</b> , <b>Kitano®</b> .
175	500	Un	<b>MANTEIGA DE LEITE COM SAL 200g a 250g</b> , confeccionada com creme de leite e sal, sem aditivos (conservadores, corantes e flavorizantes), a matéria prima deve ser oriunda de vacas leiteiras devidamente vacinadas e com acompanhamento rotineiro por médico veterinário. O produto deve ser apresentado em embalagem adequada e devidamente rotulado. Isento de contaminações e qualquer adulteração



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			das características típicas do produto. <b>O produto deve possuir validade mínima de um mês a contar da data de entrega.</b> O produto deve possuir certificação sanitária emitida pelo SIM, IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior à <b>Itambé, Camponesa, Puro Sabor, Sabores da Roça</b>
176	1000	Kg	<b>MARACUJÁ AZEDO</b> , 1ª qualidade, com casca brilhante, lisa, firme, sem rachaduras ou manchas. Fruto de tamanho médio, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação para consumo imediato, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
177	2000	Un	<b>MARGARINA CREMOSA COM SAL 500g</b> , industrializada de 1ª qualidade, pelo menos 75% de lipídeos, não deve conter gordura trans. Conservado sob resfriamento, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Margarina Delícia®, Margarina Doriana®, Margarina Qualy®</b> .
178	50	Un	<b>MASSA PARA BOLO DIET (zero açúcar) 340g</b> , vários sabores, mistura em pó para o preparo de bolos diet para dietas com ingestão controlada de açúcares, sendo necessário apenas adicionar água e ovos. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, as datas de fabricação e validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>Vilma Zero Açúcar®</b>
179	5500	Kg	<b>MELANCIA REDONDA</b> , 1ª qualidade, categoria extra graúda, separada por lotes homogêneos, pesando entre 11 a 12 Kg a unidade, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
180	1000	Kg	<b>MELÃO AMARELO</b> , 1ª qualidade, fruto ovalado de cor amarela, fresco, intacto, limpo, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados, infestação fungica, ocos, danos físicos, presença de brocas e ou outras pragas) sem deformações, isento de odores não característicos, isento de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico
181	3000	Kg	<b>MEXERICA PONKAN</b> , 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com característica íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação, maturação intermediária ("de vez"), em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
182	2000	Pcte	<b>MILHO PARA PIPOCA 500g</b> , 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados, com coloração característica (amarelo-alaranjado), em



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológico). Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Yoki®, KI-FLOR®, Pachá®, Codil.</b>
183	400	Un	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA 170g</b> , grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido (salmoura), sem conservadores, livre de impurezas, acondicionados em embalagem (lata, sachê, longa vida, vidro) com 170 g (peso líquido), com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. A lista de ingredientes deve conter apenas milho e água. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Fugini®, Predileta®, Ramy®, Goiás, Hemmer, Knorr, Salsaretti, Olé, Minas +</b>
184	100	Un	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA 2Kg</b> , grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido (salmoura), livre de impurezas, acondicionados em embalagem (balde ou lata) com 2 Kg (peso líquido), com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Goiás Verde®, Predilecta®, Jussara®, Minas +, Quero, Predilecta, Olé</b>
185	5000	Un	<b>MILHO VERDE IN NATURA</b> , fruto de tamanho médio na palha verde, com características íntegras e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
186	1000	Un	<b>MINI PIZZA</b> , caseira pré assada e/ou congelada, tamanho brotinho (15 cm), sabor frango. Elaborada com massa de farinha integral/branca (enriquecida), molho de tomate natural, frango desfiado, orégano e queijo muçarela. Peso unitário médio 50g, embalada em bandejas de forma individual, seladas. Produto deve seguir as normas de boas práticas de fabricação e nutricionais do PNAE, não conter embutidos e ser livre de gordura hidrogenada e corantes artificiais. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Master Pizza®</b>
187	700	Kg	<b>MORANGA HIBRÍDA</b> , 1ª qualidade, tamanho médio, categoria extra, sem defeitos (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, queimaduras de sol, podridão seca, murchas injúrias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
188	8000	Un	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ml</b> , 1ª qualidade, 0% de gorduras trans, rico em vitamina E. Sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Soya®, Liza®, ABC®</b> .
189	300	Pcte	<b>OREGANO DESIDRATADO 30g</b> , erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®</b> .
190	2000	Dúzia	<b>OVOS BRANCOS</b> , de galinha, fresco, grandes (50 g), 1ª qualidade, cascas porosas, sem rachaduras, sem estragos, isentos de sujidades (terra, sangue, fezes), parasitas ou larvas, não deve apresentar qualquer dano de ordem física, mecânica ou biológica. Proveniente de avicultor com inspeção oficial. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar do ato de entrega. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização.
191	200	Pcte	<b>PÃO DE FORMA 450g a 480g</b> , produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, óleo vegetal de soja, sal, glúten, vinagre, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservantes: propionato de cálcio e sorbato de potássio, melhorador de farinha: ácido ascórbico; os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender às especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Deve constar na embalagem data ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade e número do lote. Deve apresentar data de validade mínima de sete dias. De igual qualidade ou superior à marca: <b>Delícias do trigo®, Pullman, PanVit</b> .
192	200	Kg	<b>PEPINO COMUM/CAIPIRA</b> , 1ª qualidade,, aproximadamente de 15 a 20 cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico
193	10000	Un	<b>PICOLÉ DE FRUTA – 50g a 55g</b> – sabores variados. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Quatro Estações ou Dubetto</b> .
194	30	Pcte	<b>PIMENTA DO REINO MOÍDA 100g</b> . Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®, K-Delícia</b> .
195	100	Kg	<b>PIMENTÃO VERDE</b> , 1ª qualidade, fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, verde, limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar podridão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			utilização. Podendo ser orgânico.
196	100	Kg	<b>PIMENTÃO AMARELO</b> , 1ª qualidade, fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, verde, limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar podridão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
197	100	Kg	<b>PIMENTÃO VERMELHO</b> , 1ª qualidade, fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, verde, limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar podridão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
198	1000	Pcte	<b>POLVILHO AZEDO 1 KG</b> , produto amiláceo extraído das raízes de mandioca ( <i>Manihot utilisima</i> ), de 1ª qualidade, pelo menos 80% de amido, isentos de matérias terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente para biscoitos e pão de queijo. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Amafil®, Caribé®, Santo Grano</b>
199	500	Pcte	<b>POLVILHO DOCE 1 KG</b> , produto amiláceo extraído das raízes de mandioca ( <i>Manihot utilisima</i> ), de 1ª qualidade, pelo menos 80% de amido, isentos de matérias terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente para biscoitos e pão de queijo. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Amafil®, Caribé®, Santo Grano</b>
200	20	Un	<b>PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA 200g</b> , produzida a partir de grãos de soja, excelente para preparar hambúrgueres, almôndegas e como substituta da carne. Deve conter o mínimo de 50% de proteínas na sua composição. Não deve conter nenhum aditivo artificial em sua composição. Livre de qualquer tipo de contaminante e adulteração. A embalagem não poderá apresentar sinais de violação e devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca <b>Kallas Natural Fina</b>
201	200	Kg	<b>QUEIJO FRESCO</b> , produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor branca, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, nem sinal de congelamento ou descongelamento, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior <b>Curral de Minas, Porto Alegre, Tirolez, Frimesa.</b>
202	200	Kg	<b>QUEIJO MINAS MEIA CURA</b> , embalado a vácuo, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor creme, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar quaisquer



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			adultrações na sua composição ou sensorial, nem sinal de congelamento ou descongelamento, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior <b>Curral de Minas, Porto Alegre, Tirolez, Frimesa</b>
203	600	Kg	<b>QUEIJO TIPO MUÇARELA</b> , produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor homogênea de branca a creme claro, odor característico, levemente salgado, embalagem tipo crayovac, não deve apresentar quaisquer adultrações na sua composição ou sensorial sem sinal de congelamento e descongelamento, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Sadia, Perdigão, Aurora, Da Nata, Camponesa, Curral de Minas, Du Bom.</b>
204	300	Kg	<b>QUIABO</b> , fruto fresco, de 1ª qualidade, grupo cilíndrico ou quinado, tamanho médio (9 a 12cm – classe 9), sem defeitos graves (podridão, murchidão, danos profundos, infestação por pragas), defeitos leves (danos superficiais, manchas, pedúnculo comprido, tortuosidade) não devem ultrapassar 15% do total solicitado. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
205	100	Un	<b>RAPADURA MINEIRA 1 KG</b> , feita a partir de ingredientes naturais da cana de açúcar, sem glúten, isento de impurezas e umidade, acondicionado em embalagem plástica transparente, íntegra, atóxica, resistente, vedada e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, quantidade do produto, número do lote, data de embalagem/fabricação, validade e demais dizeres obrigatórios. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De igual qualidade ou superior à marca <b>Doces H&amp;M®</b> .
206	1200	Un	<b>REFRIGERANTE DE EXTRATO DE COLA 2L</b> , composição referência: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, aroma natural e edulcorante sucralose, livre de qualquer adultração ou contaminação, acondicionado em PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Coca-Cola®</b>
207	500	Un	<b>REFRIGERANTE DE EXTRATO DE COLA 200 ML</b> , composição referência: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, aroma natural e edulcorante sucralose, livre de qualquer adultração ou contaminação, acondicionado em PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Coca-Cola®</b>
208	500	Un	<b>REFRIGERANTE DE EXTRATO DE COLA 350 ML</b> , composição



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			referência: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, aroma natural e edulcorante sucralose, livre de qualquer adulteração ou contaminação, acondicionado em lata de alumínio, sem amassados ou avarias, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Coca-Cola®</b>
209	700	Un	<b>REFRIGERANTE DE EXTRATO DE GUARANÁ 2L</b> , composição referência de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de qualquer adulteração ou contaminação, acondicionado em garrafas PET com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio. Aromatizante e corante caramelo IV. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Guaraná Antártica®, Kuat</b>
210	500	Un	<b>REFRIGERANTE DE EXTRATO DE GUARANÁ 200 ML</b> , composição referência de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de qualquer adulteração ou contaminação, acondicionado em garrafas PET com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio. Aromatizante e corante caramelo IV. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Guaraná Antártica®, Kuat</b>
211	700	Un	<b>REFRIGERANTE DE LARANJA 2L</b> , deve conter no mínimo 4% (quatro por cento) de suco de laranja puro. Ingredientes referência: água gaseificada, sucos concentrados de laranja e limão, vitamina c, reguladores de acidez ácido cítrico e citrato de sódio, aromatizante, sequestrantes hexametáfosfato de sódio e edta cálcio dissódico, edulcorantes ciclamato de sódio e sacarina de sódio, benzoato de sódio e sorbato de potássio, corante artificial amarelo crepúsculo FCF. Acondicionado em garrafas PET com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Fanta laranja®</b>
212	300	Un	<b>REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇÚCAR DE EXTRATO DE COLA 600 ml</b> – valor energético 0 Kcal. Ingredientes referência: água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural, corante caramelo iv, acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (27 mg),



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			acesulfame de potássio(15 mg ) e aspartame (12 mg) por 100ml, conservador benzoato de sódio e estabilizante citrato de sódio composto, isento de corantes artificiais, livre de qualquer adulteração ou contaminação, sem adição de açúcares, acondicionado em PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas: <b>Coca-cola Zero®</b> .
213	100	Un	<b>REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇÚCAR DE EXTRATO DE COLA 2 L</b> – valor energético 0 Kcal. Ingredientes referência: água gasificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural , corante caramelo iv , acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (27 mg), acesulfame de potássio(15 mg ) e aspartame (12 mg) por 100ml, conservador benzoato de sódio e estabilizante citrato de sódio composto, isento de corantes artificiais, livre de qualquer adulteração ou contaminação, sem adição de açúcares, acondicionado em PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas: <b>Coca-cola Zero®</b> .
214	100	Un	<b>REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇÚCAR DE EXTRATO DE GUARANA, 600 ml.</b> De igual qualidade ou superior às marcas <b>Guaraná Antártica Zero®</b>
215	200	Kg	<b>REPOLHO ROXO</b> , 1ª qualidade, categoria extra, grupo roxo, com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 as 1,5 Kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
216	400	Kg	<b>REPOLHO VERDE</b> , 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 as 1,5 Kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
217	100	Pcte	<b>ROSQUINHAS SABOR LEITE 350g.</b> Deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido, amido de milho (bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens e zea mays), sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante (contém milho transgênico bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens e zea mays) e emulsificante lecitina de soja (agrobacterium sp, agroéacterium tumefaciens, streptomyces viridochromogenes e



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			bacillus thuringiensis). De igual qualidade ou superior às marcas <b>Mabel®</b>
218	380	Pcte	<b>SAL REFINADO IODADO 1Kg</b> , com granulação uniforme e cristais brancos, com o mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com Legislação Federal Especifica, sem impurezas, adulterações e contaminações de qualquer espécie, embalagem plástica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas <b>SalMoc®, Só Sal®, União, Cisne.</b>
219	200	Kg	<b>SALSICHA HOT DOG</b> , unidade média 50g, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, deve ser mista de carne de aves, suína e bovina, não apresentar mais de 2% de amido na sua composição, de consistência firme, cor homogênea de tom róseo avermelhado, odor característico, aromatização e condimentação natural, embalagem tipo crayovac, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, sem contaminações de ordem física, química ou biológica, sem a presença de manchas azuladas, esverdeadas ou roxas, sem limosidade, nem sinal de congelamento e descongelamento. Na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Perdigão®, Sadia®, Seara®, Aurora</b>
220	800	Maço	<b>SALSINHA</b> , de primeira qualidade, fresca, bem desenvolvida, intactas, apresentar coloração uniforme, intacta, isenta de material terroso e sujidades. Maço com 100 g. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
221	100	Unidade	<b>SARDINHA EM CONSERVA 125g</b> , preparado com pescado fresco, limpo, eviscerado cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres integros, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, ,quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Gomes da Costa®, Coqueiro®.</b>
222	4000	Unidade	<b>SORVETE 130 ML</b> com embalagem de plástico, sabores variados. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Quatro Estações ou Dubetto.</b>
223	300	Unidade	<b>SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE CAJU</b> , sem adição de água, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado com rudimento de 10x. Embalagem deverá ser atóxica (vidro ou PET) de 500 ml. Com dizeres de rotulagem, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Registro no MAPA. De igual qualidade ou superior às marcas <b>DaFruta®, Maguary®</b>
224	150	Unidade	<b>SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE MARACUJÁ</b> , sem adição de água, sem corante artificiais, podendo ser conservado em temperatura



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			ambiente, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado, rendimento de 9x. Embalagem deverá ser atóxica, de 500 ml a unidade, preferencialmente de vidro. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Maguary®, DaFruta®</b> .
225	200	Unidade	<b>SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE UVA</b> , sem adição de água, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado com rendimento de 2x. Embalagem deverá ser atóxica (vidro ou PET) de 500 ml. Com dizeres de rotulagem, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Registro no MAPA. De igual qualidade ou superior às marcas <b>DaFruta®, Maguary®</b> .
226	850	Unidade	<b>SUCO - NECTAR MISTO DE PÊSSEGO E MAÇÃ DE 1 LITRO SABOR PÊSSEGO DE BAIXA CALORIA</b> sem adição de açúcar, sem conservantes com 30,0% de suco, embalagem longa vida. Ingredientes referência: Água, suco concentrado de pêssigo, açúcar, suco concentrado de maçã, vitamina C, aromatizante, regulador de acidez ácido cítrico e estabilizante goma xantana. Embalagem de 1 litro. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Dell Valle®, Maguary</b>
227	600	Unidade	<b>SUCO - NECTAR MISTO DE UVA E MAÇÃ DE 1 LITRO SABOR UVA DE BAIXA CALORIA</b> sem adição de açúcar, sem conservantes com 30,0% de suco, embalagem longa vida. Ingredientes referência: água, suco concentrado de uva, suco concentrado de maçã, aromatizante, regulador de acidez ácido cítrico, estabilizante, goma xantana e edulcorantes sucralose (10,5 mg) e acesulfame de potássio (3,3 mg) por 100ml . Embalagem de 1 litro. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Dell Valle®, Maguary</b>
228	150	Pacote	<b>SUCO - PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO ARTIFICIAL 240g</b> (sabores diversos) não precisa adoçar. 1ª qualidade: na embalagem deverá constar a data da fabricação, validade e número do lote. Ingredientes referência: Açúcar, suco desidratado de laranja, acidulante ácido cítrico, corante inorgânico dióxido de titânio, antiemectante fosfato tricálcico, estabilizante citrato de sódio, aromatizante ,edulcorantes (aspartame, ciclamato de sódio, acessulfame de potássio e sacarina), espessantes (goma xantana e carboximetilcelulose) e corantes artificiais (amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo). De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma</b> .
229	50	Pacote	<b>SUCO - PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO DIET 8g</b> , sabores variados. Deve constar na embalagem os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma, Magro, Aptiva, Clight</b>
230	2000	Unidade	<b>SUCO – BEBIDA MISTA ADOÇADA</b> (laranja, maçã, uva, limão, manga, etc.. – sabor de entrega conforme pedido), não fermentado, não alcoólico, sem conservantes. Deve possuir no mínimo 10% de suco. Ingredientes referência: Água, açúcar, sucos concentrados, concentrados de cenoura e groselha, Vitaminas (C, E, B3, A, D, B6 E B12), Aromatizante, Acidulante Ácido Cítrico e Estabilizante Goma Guar. Não Contém Glúten Não deve possuir aditivos químicos ou coadjuvantes de tecnologia além dos já



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			citados anteriormente. Deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200ml. Acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Del Vale Kapo, Maguary</b>
231	300	Unidade	<b>TEMPERO ALHO E SAL 500g</b> , concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália.</b>
232	2000	Kg	<b>TOMATE</b> , 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e "de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
233	50	Unidade	<b>TRIGUILHO 500g</b> , granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Pink®, Yoki®, Sinhá®, Ki-Flor®.</b>
234	200	Pcte	<b>UVA PASSA ESCURA 100g</b> , escura, sem sementes, produto de ótima qualidade, sem qualquer tipo de adulteração, contaminação ou alteração nas características sensoriais próprias do produto. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. O produto deve ser entregue com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Sachê ou pote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>La Violetera, Tozzi, Olé</b>
235	200	Pcte	<b>UVA PASSA BRANCA 100g</b> , escura, sem sementes, produto de ótima qualidade, sem qualquer tipo de adulteração, contaminação ou alteração nas características sensoriais próprias do produto. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. O produto deve ser entregue com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Sachê ou pote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>La Violetera, Tozzi, Olé</b>
236	400	Kg	<b>VAGEM</b> , 1ª qualidade, leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
237	50	Unidade	<b>VASILHAME (GALÃO) ÁGUA 20 L</b> – sem água



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

238	20	Unidade	<b>VASILHAME GÁS GLP 13 KG – sem gás</b>
239	300	Unidade	<b>VINAGRE CLARO 750ml</b> , ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas, translúcido, padronizado, refiltrado e pasteurizado. Com acidez aproximada de 4,15%. Sem adição de açúcares, essências, aromas, corantes e conservantes. Livre de qualquer adulteração ou contaminação. Embalagem plástica/ PET. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Toscano®</b> , <b>Bel Mont®</b> , <b>Qualitá®</b> , <b>Castelo</b>

**1.3 – PRAZO DO CONTRATO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO**

O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**1.4 – NATUREZA DO OBJETO**

O objeto desta contratação é classificado como de **natureza comum**, uma vez que suas especificações são usuais no mercado e podem ser definidas de forma objetiva, padronizada e suficiente pela Administração. As características são amplamente disponíveis e não exigem grau elevado de especialização técnica para sua execução, permitindo a definição de requisitos por meio de padrões de desempenho e qualidade comumente praticados pelo setor.

**2 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

**2.1 – MOTIVAÇÃO / OBJETIVOS / RESULTADOS PRETENDIDOS**

Justifica-se a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios para atender às demandas dos diversos setores do Município de Pains. Abaixo, descrevemos os principais fatores para a citada aquisição:

**Merenda escolar:** a alimentação escolar é um direito das crianças e fornece nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento das crianças, além de contribuir para a melhora do aprendizado e do desempenho escolar; garante o acesso a alimentos seguros e nutritivos, especialmente para crianças de famílias em situação de vulnerabilidade social; contribui para a redução dos índices de desnutrição infantil, um problema de saúde pública grave em muitos países; incentiva a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, prevenindo doenças crônicas como obesidade e diabetes. Os produtos a serem adquiridos serão utilizados para compor cardápios variados e equilibrados, atendendo às necessidades nutricionais das diferentes faixas etárias.

**Hospital Municipal:** a alimentação adequada é fundamental para a recuperação de pacientes internados, fortalecendo o sistema imunológico e agilizando o



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

processo de cura das enfermidades; permite oferecer dietas especiais para pacientes com necessidades nutricionais específicas, como diabéticos, hipertensos e alérgicos; Contribui para a melhoria da qualidade de vida dos pacientes, proporcionando conforto e bem-estar durante o período de internação.

**Centro de Convivência do Idoso e Projetos Sociais:** uma alimentação balanceada e nutritiva é essencial para a saúde, ajudando a prevenir doenças crônicas, fortalecer o sistema imunológico e manter a energia para as atividades diárias; as refeições em grupo proporcionam um momento de socialização e interação entre os participantes, fortalecendo os laços de amizade e combatendo o isolamento social; a alimentação pode influenciar o bem-estar emocional, proporcionando prazer e satisfação aos participantes; a oferta de refeições pode incentivar a participação nas atividades, tornando o espaço mais atrativo.

- **É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto.**
- **Haverá apresentação de amostras, conforme item 4.3 deste TR.**

## **2.2 – ALINHAMENTO ESTRATÉGICO**

A Secretaria Municipal de Fazenda e Administração; Secretaria Municipal de Educação; Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria Municipal de Esporte; Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social estão envolvidas no processo de contratação, porém o presente processo abastecerá todas as áreas da Administração Municipal.

Detalhadamente, a contratação encontra-se diretamente vinculada à manutenção e continuidade de serviços públicos essenciais relacionados às áreas de educação, saúde, desenvolvimento social, esportes e administração pública.

A contratação está alinhada ao planejamento estratégico do Município de Pains, especialmente no que se refere à garantia da continuidade dos serviços públicos essenciais; à promoção da segurança alimentar; ao atendimento das demandas nutricionais dos usuários dos serviços públicos; à eficiência administrativa; e à melhoria da qualidade dos serviços prestados à população.

A solução pretendida também se compatibiliza com Plano Plurianual – PPA, Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO e Lei Orçamentária Anual – LOA.

A contratação contribui diretamente para a execução da política municipal de educação, assegurando fornecimento regular da alimentação escolar, suporte nutricional adequado aos alunos, atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, permanência e desenvolvimento dos estudantes da Rede municipal de Ensino. A alimentação escolar constitui importante instrumento de apoio ao processo educacional e à segurança alimentar dos estudantes.



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

A contratação possui alinhamento estratégico com a política municipal de saúde ao garantir preparo de refeições hospitalares; alimentação adequada a pacientes e acompanhantes; suporte alimentar aos profissionais plantonistas; continuidade dos serviços. O fornecimento regular de alimentos mostra-se indispensável ao adequado funcionamento do Hospital Municipal “Regina Vilela de Oliveira”.

A contratação também atende às diretrizes da política municipal de desenvolvimento social, possibilitando execução de programas sociais; desenvolvimento de oficinas e projetos; atendimento de famílias em situação de vulnerabilidade; apoio às atividades do CRAS e demais programas assistenciais.

As aquisições também suprirão as necessidades do projeto Núcleo Vida Saudável.

### **2.3 – FORMA E CRITÉRIOS PARA A SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

O(s) fornecedor(es) serão definidos através de Licitação na forma eletrônica, com critério de julgamento ‘menor preço por item’, tendo como procedimento auxiliar o ‘registro de preço’, conforme já justificado no DFD e ETP.

### **2.4 – MODO DE DISPUTA**

- Aberto  
 Fechado  
 Aberto-Fechado

### **2.5 – EXCLUSIVIDADE ME – MICROEMPRESA / EPP – EMPRESA DE PEQUENO PORTE (ART. 48, LC 123/2006)**

- Sim  
 Não

Nos termos do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021 e dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, a Administração Pública deve promover tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), sempre que tal medida se mostrar tecnicamente viável, economicamente vantajosa e compatível com o interesse público.

Dessa forma, a definição quanto à aplicação ou não da exclusividade para participação de ME/EPP na presente licitação foi precedida de análise técnica e administrativa, considerando a natureza do objeto, o valor estimado da contratação,



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

a complexidade dos serviços e a capacidade operacional exigida.

A presente licitação não será realizada com exclusividade para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), porque a adoção da exclusividade poderia comprometer a competitividade, a economicidade ou a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, ainda que não aplicada a exclusividade, serão assegurados às ME/EPP os demais benefícios legais, tais como o direito de preferência, critério de desempate ficto e possibilidade de regularização fiscal tardia, conforme arts. 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

**2.6 – BENEFÍCIO ME – MICROEMPRESA / EPP – EMPRESA DE PEQUENO PORTE (ART. 48, LC 123/2006)**

Sim

Não

A Administração Pública deve promover o tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), objetivando incentivar o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o estímulo à inovação.

A Lei nº 14.133/2021, em seu art. 4º reafirma tal diretriz ao estabelecer que o processo licitatório deve observar o tratamento favorecido às ME e EPP, nos termos da legislação específica.

Na presente contratação, serão assegurados às ME e EPP, quando participarem do certame, os seguintes benefícios:

a) Regularização Fiscal Tardia

Nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, as ME e EPP que apresentarem restrições na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista terão assegurado o prazo legal para regularização da documentação, contado a partir da declaração do vencedor do certame, como condição para a assinatura do contrato.

b) Critério de Desempate Ficto

Conforme previsto na Lei Complementar nº 123/2006, será assegurado o direito de preferência às ME e EPP nas situações de empate ficto, entendendo-se como tal aquelas em que as propostas apresentadas por ME/EPP sejam iguais ou até o



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

limite percentual legal em relação à proposta de melhor preço apresentada por empresa de maior porte, observado o procedimento previsto em lei e no edital.

c) Direito de Preferência na Contratação

Aplicável o direito de preferência às ME e EPP, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, observadas as condições, prazos e procedimentos definidos no instrumento convocatório.

A adoção do tratamento diferenciado às ME e EPP não afasta o dever da Administração de selecionar a proposta mais vantajosa, permanecendo preservados os princípios da isonomia, eficiência, planejamento, razoabilidade e supremacia do interesse público, conforme a Lei Federal nº 14.133/2021.

Será concedido o tratamento diferenciado às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, na forma da legislação vigente, como medida legalmente prevista, tecnicamente viável e alinhada aos objetivos de desenvolvimento econômico e social, sem prejuízo da regularidade, competitividade e eficiência da contratação pública.

## **2.7 – CONFORMIDADE TÉCNICA/LEGAL**

A aquisição do objeto deste Termo de Referência obedecerá ao disposto na Lei Federal nº 14.133/21, além do Decreto Municipal nº 010/2024, 078/2025 e demais normas pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Termo de Referência, no Edital da licitação e em seus anexos.

## **3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução contempla o fornecimento/execução do objeto em sua totalidade, abrangendo:

- todas as especificações técnicas mínimas necessárias para pleno atendimento da demanda administrativa;
- entrega dos itens dentro dos prazos definidos;
- cumprimento integral das condições de qualidade, desempenho e funcionalidade;
- atendimento às normas legais e regulamentares pertinentes;
- suporte ou garantia mínima prevista em lei ou em regulamento, quando aplicável.

A contratação busca solucionar, de forma rápida e eficiente, uma necessidade



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

recorrente. A solução é adequada porque permite suprir a demanda com celeridade, reduzindo riscos operacionais e assegurando a continuidade das atividades do órgão.

A execução da solução deverá ocorrer de maneira integrada, desde a entrega até a comprovação do atendimento das especificações. O fornecedor deverá assegurar a compatibilidade técnica do produto, bem como manter padrão de qualidade suficiente para que o objeto atenda plenamente à finalidade pública pretendida.

Em síntese, a solução proposta contempla a entrega integral do objeto, com qualidade, segurança, cumprimento de prazos e atendimento à demanda específica.

#### **4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

##### **4.1. REQUISITOS TÉCNICOS E DE QUALIDADE**

Não se aplica.

##### **4.2. VISTORIA**

Não se aplica.

##### **4.3. AMOSTRA / LAUDO TÉCNICO / PROVA DE CONCEITO**

Os itens elencados apresentarão marcas referência de qualidade para a aquisição das mercadorias. Assim, a licitante vencedora em 1º lugar no item, ficará obrigada a apresentar em dia, hora e local a ser determinado no Edital, **amostras relativas aos itens que sejam de marcas diferentes daquelas referenciadas**, sob pena de desclassificação da proposta, para avaliação de Comissão Técnica Especial designada - exceto **GÁS GLP 13KG, VASILHAMES DE ÁGUA E GÁS, OVOS, GELO E HORTIFRUTI**.

**ATENÇÃO:** Para itens de **padaria** (item 1 a 31): Deverão ser apresentadas, pelo licitante com proposta de menor preço na disputa do pregão, amostras de **todos os itens (a saber, itens 1 a 31)**.

**Caso o produto ofertado seja da marca de referência, fica dispensada a apresentação de amostra do mesmo.**

Deverá ser entregue uma amostra de cada item vencido pelo licitante, no formato, embalagem original, unidade especificada, cotada na licitação, de acordo com o



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

edital e legislação pertinente. Estas deverão estar bem acondicionadas.

As amostras serão avaliadas dentro das especificações solicitadas neste edital, bem como se atende com eficácia às necessidades a que se destina, sendo que, os critérios utilizados para a análise serão:

- Aparência, cor, textura;
- Qualidade do produto;
- Sabor e odor;
- Atendimento, com eficácia, à sua finalidade.

Para os itens industrializados será verificada, além do descrito, rotulagem e embalagem (informações obrigatórias no rótulo, tais como: ingredientes, peso, validade, lote, data de fabricação; integridade e resistência da embalagem).

- As amostras devem ser apresentadas no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, constando identificação do fornecedor e do item. Estas, devem ser entregues e protocolizadas na E. M. “Professor João Batista Rodarte”, situada à Avenida Gonçalves de Melo, 219 – Centro - Pains/MG, CEP 35.582-000.
- A amostra que apresentar algum problema durante a análise será desclassificada, imediatamente, mesmo que possua todas as especificações técnicas exigidas no Edital.
- A entrega das amostras fora do local ou prazo indicados e, ainda, forem reprovadas pela Comissão Técnica Especial designada, implicará na desclassificação da licitante.
- A amostra apresentada pela licitante classificada em 1º lugar e aprovada pela Comissão Técnica Especial não será, em hipótese alguma, considerada como início da entrega das mercadorias, nem será contabilizada na quantidade a ser entregue.
- O resultado da análise das amostras será divulgado através da plataforma AMM Licita para ciência de todos os interessados.
- O critério de avaliação das amostras será definido pelas profissionais integrantes da Comissão Especial.
- As licitantes poderão enviar representantes para acompanhar os trabalhos de análise das amostras, porém não poderão atrapalhar ou intervir, sendo penalizados caso a Comissão Técnica Especial relate intercorrências neste sentido.
- A Comissão poderá fotografar ou filmar os trabalhos, caso julgue necessário.

#### **4.4. GARANTIA DOS MATERIAIS E SERVIÇOS**

Não se aplica.



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

**5 – OBRIGAÇÕES**

**5.1 – 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.
- ✓ Rejeitar todo e qualquer material de má qualidade e em desconformidade com as especificações deste Termo.
- ✓ Dentre outros elencados no Edital e seus anexos.

**5.2 – 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 obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme Lei 14.133/21.
- ✓ Dentre outros elencados no Edital e seus anexos.

**6 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**6.1 – ROTINAS DE EXECUÇÃO – LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

As mercadorias, objeto do presente Processo, serão entregues 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. Os pedidos dos demais setores devem ser entregues em até 03 (três) dias úteis. 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 –



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

(poderá ocorrer entrega nos finais de semana, conforme necessidade e prévia comunicação). É de responsabilidade do fornecedor as despesas de transporte do objeto até o local estipulado, de acordo com o as especificações técnicas estabelecidas no Edital e seus anexos.

**ATENÇÃO:**

a) A Contratada vencedora do item GÁS DE COZINHA GLP 13 KG, deve efetuar entrega do referido item na extensão da E. M. “José Maria da Fonseca” no distrito de Vila Costina, sem custos adicionais.

b) Os itens de padaria (item 1 a 31) – bolos, tortas, sanduíches, pudins - devem ser entregues em recipientes descartáveis.

c) Ainda sobre os itens de padaria (item 1 a 31): O licitante vencedor deverá entregar as mercadorias de acordo com os pedidos das ordens de fornecimento, devendo os mesmos ser **diários**, no setor indicado, escolas, hospital ou secretaria requisitante do pedido. Setores abertos das 7h às 17h, de segunda a sexta-feira, exceto hospital, onde efetuará entrega nos dias de semana, sábados, domingos e feriados, se comprometendo a arcar com as despesas de transporte do objeto até o local estipulado, de acordo com o as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência.

A Contratada deverá, obrigatoriamente, apresentar nota fiscal correspondente aos materiais efetivamente entregues.

Aceitos os bens, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento. O Contratante reserva-se o direito de não realizar o atesto, se os dados estiverem em desacordo com os dados do FORNECEDOR ou, ainda, se o objeto entregue não estiver em conformidade com as especificações apresentadas neste Edital, ficando o pagamento suspenso até a regularização.

O atesto é condição indispensável para o pagamento, podendo ser comprovado e realizado pelo gestor através de apresentação da nota fiscal devidamente atestada confirmando o seu recebimento

Não aceito o(s) bem(s) entregue(s), será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo não superior a **02 (duas) horas corridas**, para que se possa adequar o solicitado/cotado com o efetivamente entregue, de forma a atender àquilo que efetivamente se pretendia adquirir.

Sobre o documento fiscal incidirão os tributos legalmente instituídos e as multas que eventualmente vierem a ser aplicadas. Sendo a licitante vencedora isenta ou beneficiária de redução de alíquota de qualquer imposto, taxa ou de contribuição social ou ainda optante pelo SIMPLES, deverá apresentar junto com a nota, cópia



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

do comprovante respectivo.

**6.2 – FORMAS/MEIOS DE COMUNICAÇÃO**

Telefone: 37.3455.0052 – 37.3455.0053 (Prefeitura Municipal)

E-mail: [lourenco@pains.mg.gov.br](mailto:lourenco@pains.mg.gov.br); [almoxarifado@pains.mg.gov.br](mailto:almoxarifado@pains.mg.gov.br);  
[compras@pains.mg.gov.br](mailto:compras@pains.mg.gov.br); [licitacao@pains.mg.gov.br](mailto:licitacao@pains.mg.gov.br)

**6.3 – CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E FORMA DE PAGAMENTO**

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

- 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, a mesma será devolvida para a emissão correta.

**7– MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

**7.1 – FORMA DE SOLICITAÇÃO**

A formalização da solicitação se dará através de ordem de fornecimento expedida pelo Setor de Compras do Município.

**7.2 – 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:** Karine Oliveira Noronha Ribeiro

**7.3 – DEMAIS ELEMENTOS**

Não se aplica.



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

**8 – INFRAÇÕES CONTRATUAIS/SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de Pains, além do cometimento de quaisquer das infrações previstas no art. 155, da Lei Federal Nº 14.133/21, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas sanções, de acordo com os arts. 156, 162 e demais sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/21, e as disposições do Decreto Municipal nº 10/2024 e 78/2025.

**9 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Em observância ao disposto no art. 16, da Lei Complementar nº 101, de 05 de maio de 2.000, as despesas decorrentes da contratação objeto deste termo de referência têm adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual, e compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias.

As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta da dotação orçamentária:

02.01.01.04.122.0401.2008.3.3.90.30.00 / 35  
02.01.01.04.122.0401.2010.3.3.90.30.00 / 53  
02.02.01.04.122.0401.2015.3.3.90.30.00 / 84  
02.03.01.12.122.1201.2031.3.3.90.30.00 / 114  
02.03.01.12.361.1202.2032.3.3.90.30.00 / 125  
02.03.01.12.365.1202.2034.3.3.90.30.00 / 145  
02.03.01.12.365.1202.2035.3.3.90.30.00 / 154  
02.03.03.12.306.1204.2048.3.3.90.30.00 / 190  
02.03.03.12.306.1204.2049.3.3.90.30.00 / 191  
02.03.03.12.306.1204.2050.3.3.90.30.00 / 192  
02.04.01.13.391.1302.2060.3.3.90.30.00 / 209  
02.04.01.13.392.1301.2061.3.3.90.30.00 / 221  
02.05.01.10.122.1001.2071.3.3.90.30.00 / 234  
02.05.01.10.301.1002.2076.3.3.90.30.00 / 253  
02.05.01.10.302.1003.2077.3.3.90.30.00 / 272  
02.05.01.10.305.1005.2153.3.3.90.30.00 / 327  
02.06.01.08.122.0801.2099.3.3.90.30.00 / 338  
02.06.01.08.243.0801.2109.3.3.90.30.00 / 345  
02.06.02.08.245.0802.2096.3.3.90.30.00 / 359



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

02.06.02.08.245.0803.2094.3.3.90.30.00 / 363  
02.07.01.18.541.1801.2112.3.3.90.30.00 / 386  
02.08.01.27.812.2701.2122.3.3.90.30.00 / 407  
02.08.01.27.813.2701.2125.3.3.90.30.00 / 419  
02.09.01.04.122.0401.2126.3.3.90.30.00 / 429  
02.10.01.20.122.2001.2135.3.3.90.30.00 / 491  
02.11.01.26.782.1502.2140.3.3.90.39.00 / 509

**Obs.: Por se tratar de processo licitatório realizado por procedimento de registro de preços, a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do empenho.\***

**\* Decreto 11.462/2023; Orientação Normativa – AGU nº 20 de 01/04/2009; Acórdão 1279/2008 TCU Plenário**

### 9.2 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Baseando-se na pesquisa realizada em conformidade com a previsão do art. 23, da Lei Federal nº 14.133/2021 que assegura a baliza de preços por qualquer meio idôneo, a estimativa do valor da contratação foi baseada em relatório de banco de preços e pesquisa com os fornecedores locais para melhor balizamento do preço de mercado, verificou-se que o valor estimado da referida contratação é de **R\$ 2.898.945,27 (dois milhões, oitocentos e noventa e oito mil, novecentos e quarenta e cinco reais e vinte e sete centavos) por ano**, conforme memória de cálculo dos valores unitários e dos documentos que dão suportes à estimativa em anexo.

### 9.3 - ORÇAMENTO DETALHADO E CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA – VALOR MÉDIO

Item	Bens / Serviços	Custo Unit.	Qtde	Custo Total
1	<b>“Conforme relatório anexo a este TR.”</b>			

### 10 – CRITÉRIOS TÉCNICOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/JULGAMENTO

- ( ) menor preço: ( **X** ) por item ou ( ) global ou ( ) por lotes  
( ) melhor técnica ou conteúdo artístico;



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

- ( ) técnica e preço;
- ( ) maior retorno econômico;
- ( ) maior desconto: ( ) por item ou ( ) global ou ( ) por lotes
- ( ) maior lance.

**10.1 – MODALIDADE/TIPO DE LICITAÇÃO**

Modalidade :       Pregão                      ( ) Concorrência

**11 – DOCUMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS PARA HABILITAÇÃO**

Alvará de localização e alvará sanitário, expedido por órgão do município de localização da empresa.

**12 – CRITÉRIO DE REAJUSTE E DE REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

12.1. Eventuais pedidos de reequilíbrio econômico deverão ser respondidos em até 1 (um) mês contado do protocolo, observado o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2. Por força legal, o valor da ata/contrato será reajustado, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, com data-base vinculada à data do orçamento estimado ou do último reajuste concedido, tendo como base a variação do índice oficial - INPC.

12.3. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto, substituído, ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor, e em caso de variações do mesmo índice, será sempre adotando o que gerar menor onerosidade para a Administração.

12.4. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo, adotando aquele que gerar menor onerosidade.

12.5. O reajuste será realizado por apostilamento.

**12.6 A empresa que receber Ordem de Compra anterior ou na data que efetuou protocolo de solicitação de reequilíbrio econômico e financeiro, deverá cumprir com o prazo de entrega estabelecido, sem possibilidade de prorrogação do**



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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

período e sem ônus ao Município, haja vista o período de dias necessários para os tramites internos de deferimento ou indeferimento. Ainda, a empresa deve proceder com as entregas / execução do objeto até 30 (trinta) dias após a protocolização do pedido de equilíbrio econômico-financeiro, nos moldes alinhados na Ata de Registro de Preço / Contrato inicial ou último aditivo de valor vigente, conforme necessidade do Município, mediante Nota de autorização de Fornecimento – NAF enviada (Decreto Municipal nº 078/2025).

**13 – GARANTIA CONTRATUAL**

Não se aplica.

**14 – DECLARAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO**

Declaro que este Termo de Referência foi elaborado com base nos Estudos Preliminares.

Pains/MG, Junho de 2026.

**Elaborado por:**

\_\_\_\_\_  
Lourenço Magela Silva Oliveira

**Aprovado por:**

\_\_\_\_\_  
Assessoria de Controle Interno e Planejamento



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:26

Folha: 1

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

Item	Código	Descrição do Material / Serviço		Unid Med	Quantidade	Valor Estimado	Valor Total
00001	040285	BISCOITO DE POLVILHO	C	KG	400,0000	53,7467	21.498,6800
Especificação:							
00002	049921	BOLO DE DIVERSOS SABORES - COM COBERTURA	C	KG	100,0000	18,0000	1.800,0000
Especificação:							
00003	013508	BOLO DE MILHO TABULEIRO GRANDE 60 X 40 DE PADARIA	C	TB	300,0000	172,2500	51.675,0000
Especificação:							
00004	042295	BOLOS DE DIVERSOS SABORES	C	Unidade	800,0000	26,0000	20.800,0000
Especificação:							
00005	049888	BROINHA DE DOCE - KG	C	KG	100,0000	46,1667	4.616,6700
Especificação:							
00006	024152	BROINHA SALGADA TEMPERADA	C	KG	400,0000	44,9667	17.986,6800
Especificação:							
00007	049889	CACAROLA - QUITANDA - KG	C	KG	100,0000	36,6333	3.663,3300
Especificação:							
00008	049890	EMPADAO DE FRANGO - KG	C	KG	110,0000	50,6633	5.572,9630
Especificação:							
00009	017122	PÃO DE FORMA INTEGRAL	C	PCTE	100,0000	10,9850	1.098,5000
Especificação:							
00010	042296	PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM FRANGO	C	KG	500,0000	50,6333	25.316,6500
Especificação:							
00011	014244	PAO DE QUEIJO POR KG	C	KG	800,0000	46,6333	37.306,6400
Especificação:							



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:26

Folha: 2

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

00012	038430	PÃO DOCE SEM LACTOSE 30GR	C	Unidade	1.000,0000	1,7467	1.746,7000
Especificação:							
00013	040873	PÃO DOCE SEM RECHEIO 30 GRS	C	Unidade	5.000,0000	1,7467	8.733,5000
Especificação:							
00014	040874	PÃO DOCE SEM RECHEIO 50 GRS	C	Unidade	15.000,0000	2,1567	32.350,5000
Especificação:							
00015	038428	PÃO FRANCES 30GR	C	KG	850,0000	21,2667	18.076,6950
Especificação:							
00016	025286	PÃO FRANCES 50GR	C	KG	12.000,0000	21,2667	255.200,4000
Especificação:							
00017	042297	PATÊ DE FRANGO	C	KG	400,0000	46,5167	18.606,6800
Especificação:							
00018	049891	PUDIM - KG	C	KG	100,0000	46,6667	4.666,6700
Especificação:							
00019	049892	ROCAMBOLE DE DOCE DE LEITE	C	KG	100,0000	59,9500	5.995,0000
Especificação:							
00020	049893	ROCAMBOLE DE GOIABADA - KG	C	KG	100,0000	75,0000	7.500,0000
Especificação:							
00021	049894	ROSCA - KG	C	KG	100,0000	38,6500	3.865,0000
Especificação:							
00022	049895	ROSQUINHA DE CANELA - KG	C	KG	100,0000	40,6600	4.066,0000
Especificação:							
00023	049896	ROSQUINHA DE LEITE CONDENSADO - KG	C	KG	100,0000	42,5500	4.255,0000



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:26

Folha: 3

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026

Modalidade: Pregão Eletrônico

Sequencial: 000014

Data: 18/06/2026

Inciso:

Tipo de Apuração: Menor Preço - Item

Comissão de Licitação: PREGAO NLL

**Processo de Registro de Preços**

Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00

Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

Especificação:

00024	049897	ROSQUINHA DE NATA - KG	C	KG	100,0000	44,9333	4.493,3300
-------	--------	------------------------	---	----	----------	---------	------------

Especificação:

00025	039295	ROSQUINHA CASEIRA	C	KG	100,0000	46,5067	4.650,6700
-------	--------	-------------------	---	----	----------	---------	------------

Especificação:

00026	005017	SALGADOS	C	CTO	400,0000	61,6667	24.666,6800
-------	--------	----------	---	-----	----------	---------	-------------

Especificação:

00027	040876	SALGADOS VARIADOS	C	KG	400,0000	60,6667	24.266,6800
-------	--------	-------------------	---	----	----------	---------	-------------

Especificação:

00028	049898	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO - KG	C	KG	110,0000	54,0000	5.940,0000
-------	--------	----------------------------------	---	----	----------	---------	------------

Especificação:

00029	049899	SANDUICHE NATURAL DE PRESUNTO E MUCARELA - KG	C	KG	110,0000	54,0000	5.940,0000
-------	--------	---	---	----	----------	---------	------------

Especificação:

00030	009783	SEQUILHOS	C	KG	100,0000	44,6150	4.461,5000
-------	--------	-----------	---	----	----------	---------	------------

Especificação:

00031	049900	TORTA SALGADA - KG	C	KG	100,0000	55,0000	5.500,0000
-------	--------	--------------------	---	----	----------	---------	------------

Especificação:

00032	019554	ABACATE	C	KG	30,0000	7,7100	231,3000
-------	--------	---------	---	----	---------	--------	----------

Especificação:

00033	049922	ABACAXI PEROLA - KG	C	KG	4.500,0000	12,1300	54.585,0000
-------	--------	---------------------	---	----	------------	---------	-------------

Especificação:

00034	038438	ABOBRINHA TIPO ITALIANA	C	KG	700,0000	4,2500	2.975,0000
-------	--------	-------------------------	---	----	----------	--------	------------

Especificação:



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 4

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

00035	025266	AÇAFRAO DA TERRA PO	C	PCTE	80,0000	31,9200	2.553,6000
Especificação: PCTE 150G							
00036	024156	ACELGA	C	Unidade	100,0000	6,6400	664,0000
Especificação:							
00037	003942	ACHOCOLATADO EM PÓ	C	Unidade	80,0000	16,1500	1.292,0000
Especificação: PCTE 730G							
00038	021826	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR	C	Unidade	30,0000	26,0000	780,0000
Especificação: EMBALAGEM 180G							
00039	045409	ACUCAR CRISTAL 5 KG	C	PCTE	1.800,0000	15,9600	28.728,0000
Especificação:							
00040	045410	ADOCANTE LIQUIDO STEVIA 80 ML	C	Unidade	100,0000	19,5700	1.957,0000
Especificação:							
00041	045411	ADOCANTE LIQUIDO SUCARLOSE 75 ML	C	Unidade	120,0000	12,0000	1.440,0000
Especificação:							
00042	000665	AGUA MINERAL 1,5 L	C	Unidade	1.000,0000	4,2450	4.245,0000
Especificação:							
00043	045417	AGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA 5 LITROS SEM GAS	C	Unidade	500,0000	9,3000	4.650,0000
Especificação:							
00044	045412	AGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA 20 LITROS	C	Unidade	5.000,0000	12,0000	60.000,0000
Especificação:							
00045	045416	AGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA COPO DESCARTAVEL DE 200 ML SEM GAS	C	Unidade	1.000,0000	2,5900	2.590,0000
Especificação:							
00046	048769	AGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA - 500 ML - COM GAS -	C	Unidade	5.000,0000	2,7050	13.525,0000



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 5

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

ARTIFICIALMENTE GASOSA

Especificação:

00047 022936 AGUA MINERAL S/ GÁS 500ML C Unidade 5.000,0000 1,9600 9.800,0000

Especificação:

00048 000077 ALFACE C Unidade 1.200,0000 3,5000 4.200,0000

Especificação:

00049 021846 ALHO NACIONAL C KG 400,0000 39,4650 15.786,0000

Especificação:

00050 045420 ALIMENTO A BASE DE SOJA LEITE DE SOJA 1 LITRO C Unidade 300,0000 7,9900 2.397,0000

Especificação:

00051 042386 ALIMENTO COM SOJA EM PÓ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES ENRIQUECID COM VITAMINAS E MINERAIS 280 G Unidade 50,0000 28,5900 1.429,5000

Especificação: EMBALAGEM 280G

00052 045425 AMEIXA SECA 250 GRAMAS C PCTE 300,0000 14,1900 4.257,0000

Especificação:

00053 042387 AMENDOIM CRU 500 G C Unidade 400,0000 16,6600 6.664,0000

Especificação:

00054 045424 AMENDOIM TORRADO 500 GRAMAS C Unidade 300,0000 8,7000 2.610,0000

Especificação:

00055 006184 AMIDO DE MILHO 500 G C CX 400,0000 9,5900 3.836,0000

Especificação:

00056 017124 APRESUNTADO C KG 300,0000 22,4600 6.738,0000

Especificação:

00057 045427 ARROZ PARBOLIZADO TIPO1 5 KG C PCTE 1.000,0000 22,9000 22.900,0000



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 6

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026

Modalidade: Pregão Eletrônico

Sequencial: 000014

Data: 18/06/2026

Inciso:

Tipo de Apuração: Menor Preço - Item

Comissão de Licitação: PREGAO NLL

**Processo de Registro de Preços**

Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00

Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

Especificação:

00058	000413	ARROZ POLIDO TIPO 1 5 KG	C	PCTE	1.000,0000	26,8400	26.840,0000
-------	--------	--------------------------	---	------	------------	---------	-------------

Especificação:

00059	042389	ARROZ POLIDO TIPO 1 2KG	C	Unidade	200,0000	11,9900	2.398,0000
-------	--------	-------------------------	---	---------	----------	---------	------------

Especificação:

00060	046034	AVEIA EM FLOCOS FINOS 165G E 170G	C	Unidade	300,0000	5,5800	1.674,0000
-------	--------	-----------------------------------	---	---------	----------	--------	------------

Especificação:

00061	045430	AVEIA EM FLOCOS FINOS 500 GRAMAS	C	Unidade	200,0000	8,7800	1.756,0000
-------	--------	----------------------------------	---	---------	----------	--------	------------

Especificação:

00062	045432	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500 ML	C	Unidade	200,0000	40,7000	8.140,0000
-------	--------	-------------------------------------	---	---------	----------	---------	------------

Especificação:

00063	048690	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO 150G	C	Unidade	300,0000	7,9000	2.370,0000
-------	--------	--------------------------------	---	---------	----------	--------	------------

Especificação:

00064	007113	BACON	C	KG	300,0000	29,5800	8.874,0000
-------	--------	-------	---	----	----------	---------	------------

Especificação:

00065	045434	BALA CARAMELOS DE LEITE 660 GRAMAS	C	PCTE	100,0000	19,0500	1.905,0000
-------	--------	------------------------------------	---	------	----------	---------	------------

Especificação:

00066	045435	BALA CARAMELOS DE LEITE COM CHOCOLATE 660 GRAMAS	C	PCTE	100,0000	19,0500	1.905,0000
-------	--------	--	---	------	----------	---------	------------

Especificação:

00067	048691	BALA MASTIGAVEL 500G	C	PCTE	300,0000	10,4900	3.147,0000
-------	--------	----------------------	---	------	----------	---------	------------

Especificação:

00068	045437	BALA TOFFE 500 GRAMAS	C	PCTE	150,0000	15,0000	2.250,0000
-------	--------	-----------------------	---	------	----------	---------	------------

Especificação:



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 7

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

00069	006228	BANANA PRATA	C	KG	6.000,0000	7,5000	45.000,0000
Especificação:							
00070	042405	BATATA DOCE	C	KG	650,0000	7,8900	5.128,5000
Especificação:							
00071	000415	BATATA INGLESA	C	KG	2.000,0000	9,3500	18.700,0000
Especificação:							
00072	017848	BATATA PALHA	C	PCTE	400,0000	4,4800	1.792,0000
Especificação:							
00073	045705	BEBIDA LACTEA UHT SABOR CHOCOLATE 200 ML	C	Unidade	1.000,0000	1,1900	1.190,0000
Especificação:							
00074	049901	BEBEDA VEGETAL - 1L	C	Unidade	240,0000	12,8000	3.072,0000
Especificação:							
00075	017607	BERINJELA	C	KG	60,0000	11,5000	690,0000
Especificação:							
00076	006098	BETERRABA	C	KG	650,0000	7,9950	5.196,7500
Especificação:							
00077	045440	BICARBONATO DE SODIO 150 GRAMAS	C	Unidade	60,0000	4,5700	274,2000
Especificação:							
00078	045441	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL 350 GRAMAS	C	PCTE	500,0000	6,0000	3.000,0000
Especificação:							
00079	045442	BISCOITO TIPO MAIZENA 350 GRAMAS	C	PCTE	1.200,0000	5,8000	6.960,0000
Especificação:							
00080	045444	BOMBOM EMBALAGEM COM 1 KG	C	PCTE	120,0000	69,0000	8.280,0000



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27  
Folha: 8

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

Especificação:

00081 025291 BRÓCOLIS C Unidade 200,0000 4,7500 950,0000

Especificação:

00082 038439 BROCOLIS FRESCO CHINES C Unidade 500,0000 9,7500 4.875,0000

Especificação:

00083 045446 CACAU EM PO 200 GRAMAS 100% CACAU C PCTE 120,0000 30,9000 3.708,0000

Especificação:

00084 048770 CAFE EM PO - TIPO EXTRA FORTE - EMBALAGEM SPACK - 500G C PCTE 2.000,0000 26,9800 53.960,0000

Especificação:

00085 045448 CAFE EM PO TIPO PREMIUM 500 GRAMAS C PCTE 1.500,0000 36,0700 54.105,0000

Especificação:

00086 048692 CAFE EM PO TIPO TRADICIONAL EMBALAGEM SPACK PACOTE DE 500G C PCTE 4.000,0000 27,9900 111.960,0000

Especificação:

00087 045449 CAIXA DE BOM BOM 250 GRAMAS A 251 GRAMAS C CX 200,0000 15,3700 3.074,0000

Especificação:

00088 045450 CALDO DE GALINHA 57 GRAMAS C Unidade 50,0000 2,4400 122,0000

Especificação:

00089 042391 CANELA EM CASCA 70 G C Unidade 60,0000 5,8000 348,0000

Especificação:

00090 045453 CANELA EM PO 100 GRAMAS C Unidade 60,0000 15,7900 947,4000

Especificação:

00091 045454 CANJICA AMARELA 500 GRAMAS C PCTE 400,0000 3,7700 1.508,0000

Especificação:



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 9

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

00092	045455	CANJICA BRANCA 500 GRAMAS	C	PCTE	300,0000	4,0800	1.224,0000
Especificação:							
00093	045456	CANJQUINHA 500 GRAMAS	C	PCTE	400,0000	3,4000	1.360,0000
Especificação:							
00094	006099	CARA	C	KG	300,0000	10,6700	3.201,0000
Especificação:							
00095	049905	CARNE BOVINA IN NATURA - PEDACOS OU MOIDA - COXÃO MOLE, PATI C O OU MUSCULO		KG	1.000,0000	47,5000	47.500,0000
Especificação:							
00096	049902	CARNE SUINA IN NATURA - PERNIL	C	KG	1.000,0000	29,8900	29.890,0000
Especificação:							
00097	049903	CARNE SUINA IN NATURA - COSTELINHA	C	KG	1.000,0000	34,3900	34.390,0000
Especificação:							
00098	049904	CARNE SUINA IN NATURA - SUÃ	C	KG	120,0000	42,2600	5.071,2000
Especificação:							
00099	004231	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA	C	KG	2.000,0000	42,9000	85.800,0000
Especificação:							
00100	045539	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA EMBALADA A VACUO	C	KG	2.000,0000	47,9300	95.860,0000
Especificação:							
00101	004063	CARNE BOVINA MUSCULO PICADA EM CUBOS CONGELADA	C	KG	2.000,0000	35,9000	71.800,0000
Especificação:							
00102	038871	CARNE SUINA DE PRIMEIRA EMBALADA A VACUO	C	KG	3.000,0000	19,9000	59.700,0000
Especificação: PERNIL TRASEIRO , MAGRA, EXCELENTE QUALIDADE							
00103	024157	CEBOLA BRANCA CABEÇA	C	KG	900,0000	7,0400	6.336,0000



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 10

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

Especificação:

00104 009523 CEBOLINHA C Molho 600,0000 2,5000 1.500,0000

Especificação:

00105 045579 CENOURA BRANCA BAROA MANDIOQUINHA SALSA C KG 100,0000 14,6000 1.460,0000

Especificação:

00106 006234 CENOURA VERMELHA C KG 700,0000 8,9800 6.286,0000

Especificação:

00107 045451 CHA MATE 250 GRAMAS C Unidade 300,0000 10,0000 3.000,0000

Especificação:

00108 045459 CHOCOLATE GRANULADO 500 GRAMAS C PCTE 100,0000 14,9000 1.490,0000

Especificação:

00109 049906 CHOCOLATE AO LEITE 80G C Unidade 170,0000 9,2500 1.572,5000

Especificação:

00110 004486 CHUCHU C KG 600,0000 7,6400 4.584,0000

Especificação:

00111 012077 COCO RALADO 100 GR C PCTE 200,0000 7,5000 1.500,0000

Especificação:

00112 025278 COLORIFICO 150G C Unidade 500,0000 7,0600 3.530,0000

Especificação:

00113 045462 CORANTE LIQUIDO ALIMENTICIO COMESTIVEL ANILINA 10 ML C Unidade 50,0000 2,1000 105,0000

Especificação:

00114 025288 COSTELA SUINA EMBALADA A VACUO C KG 2.000,0000 26,9800 53.960,0000

Especificação:



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 11

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

00115	018631	COUVE	C	Molho	500,0000	3,9500	1.975,0000
Especificação:							
00116	002902	COUVE FLOR	C	Unidade	300,0000	9,7500	2.925,0000
Especificação:							
00117	038432	COXA DE FRANGO CONGELADO	C	KG	2.800,0000	14,5000	40.600,0000
Especificação:							
00118	045463	CRAVO DA INDIA 15 GRAMAS	C	PCTE	20,0000	5,0000	100,0000
Especificação:							
00119	045464	CREME DE LEITE CAIXA 200 GRAMAS	C	Unidade	400,0000	4,0000	1.600,0000
Especificação:							
00120	496524	EXTRATO DE TOMATE 300G	C	Unidade	120,0000	7,9900	958,8000
Especificação:							
00121	049908	EXTRATO DE TOMATE 850G	C	Lt	400,0000	19,9000	7.960,0000
Especificação:							
00122	045466	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 500 GRAMAS	C	PCTE	200,0000	8,9000	1.780,0000
Especificação:							
00123	014873	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS 1 KG	C	KG	200,0000	8,7000	1.740,0000
Especificação:							
00124	045468	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1 KG	C	Unidade	1.800,0000	4,0000	7.200,0000
Especificação:							
00125	038450	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL SEM FERMENTO	C	Unidade	800,0000	13,8400	11.072,0000
Especificação:							
00126	045470	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO1 1 KG	C	PCTE	4.000,0000	10,2500	41.000,0000



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 12

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

Especificação:

00127 045471 FEIJAO PRETO TIPO1 1 KG C PCTE 500,0000 6,2600 3.130,0000

Especificação:

00128 045473 FERMENTO BIOLOGICO SECO UNIDADE COM 10 GRAMAS C Unidade 600,0000 1,2600 756,0000

Especificação:

00129 045472 FERMENTO EM PO QUIMICO 250 GRAMAS C Unidade 500,0000 11,4900 5.745,0000

Especificação:

00130 024153 FIGADO BOVINO C KG 200,0000 23,5400 4.708,0000

Especificação:

00131 003901 FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO C KG 2.500,0000 23,9900 59.975,0000

Especificação:

00132 038872 FILÉ DE PEIXE C KG 200,0000 27,9700 5.594,0000

Especificação: FILÉ TIPO TILÁPIA, 1ª QUALIDADE, SEM ESCAMAS E ESPINHAS

00133 045474 FORMULA EM PO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE SEGUIMENTO 800 C Lt 200,0000 82,0000 16.400,0000  
GRAMAS INDICADA PARA CRIANÇAS COM IDADE MAIOR OU IGUAL A 10 MESES

Especificação:

00134 042394 FORMULA EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DESTINADA A C Unidade 100,0000 123,5000 12.350,0000  
NECESSIDADES DIETOTERICAS ESPECIFICAS (ALERGIA A PROTEINA DO  
LEITE DE VACA E INTOLERANCIA A LACTOSE

Especificação:

00135 045477 FORMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA LACTENTES A APATIR DO SE C D Lt 50,0000 48,0000 2.400,0000  
MES DE VIDA 400 GRAMAS

Especificação:

00136 045476 FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES ATE SEXTO MES DE VIDA 400 GF C MAS Lt 50,0000 45,8900 2.294,5000

Especificação:



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 13

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

00137	021843	FRANGO INTEIRO	C	KG	100,0000	12,5000	1.250,0000
Especificação:							
00138	045478	FUBA DE CANJICA ARTESANAL 1 KG	C	PCTE	300,0000	9,8900	2.967,0000
Especificação:							
00139	045479	FUBA MIMOSO 1 KG	C	PCTE	350,0000	4,9900	1.746,5000
Especificação:							
00140	045608	GAS DE COZINHA GLP BOTIJÃO 13 KG SEM VASILHAME	C	Unidade	200,0000	119,5000	23.900,0000
Especificação:							
00141	045481	GELATINA EM PO 25 GRAMAS	C	Unidade	300,0000	1,2900	387,0000
Especificação:							
00142	045480	GELATINA EM PO DIET 12 GRAMAS	C	Unidade	200,0000	4,4500	890,0000
Especificação:							
00143	045482	GELATINA EM PO SEM SABOR E INCOLOR 24 GRAMAS 2 ENVELOPES INDIVIDUAIS COM 12 GRAMAS CADA	C	Unidade	150,0000	7,1500	1.072,5000
Especificação:							
00144	048693	GELO EM CUBOS 10 KG	C	Unidade	80,0000	9,9900	799,2000
Especificação:							
00145	048694	GELO EM CUBOS 4 KG	C	Unidade	50,0000	8,9000	445,0000
Especificação:							
00146	045483	GERGELIM BRANCO 180 GRAMAS	C	Unidade	50,0000	14,1000	705,0000
Especificação:							
00147	025292	GOIABA	C	KG	900,0000	12,2500	11.025,0000
Especificação:							
00148	023284	HORTELÃ	C	Molho	200,0000	4,7500	950,0000



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 14

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

Especificação:

00149 000434 INHAME C KG 300,0000 7,5000 2.250,0000

Especificação:

00150 019537 IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS C Unidade 1.440,0000 4,2500 6.120,0000

Especificação:

00151 006237 JILO - EXCELENTE QUALIDADE SEM ESTRAGO C KG 120,0000 9,7600 1.171,2000

Especificação:

00152 038440 LARANJA PERA RIO C KG 12.000,0000 4,7500 57.000,0000

Especificação:

00153 045484 LEITE CONDENSADO INTEGRAL 395 GRAMAS C Unidade 300,0000 8,9800 2.694,0000

Especificação:

00154 045485 LEITE DE COCO 200 ML C Unidade 150,0000 5,1900 778,5000

Especificação:

00155 049909 LEITE DE BUFALA EM PO INTEGRAL 200 G C PCTE 50,0000 16,9000 845,0000

Especificação:

00156 019539 LEITE DE VACA DESNATADO LONGA VIDA UHT C LT 1.000,0000 5,9000 5.900,0000

Especificação:

00157 040288 LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA UHT C LT 10.000,0000 6,5000 65.000,0000

Especificação:

00158 025289 LEITE DE VACA ISENTO DE LACTOSE C Unidade 1.100,0000 7,4200 8.162,0000

Especificação:

00159 048699 LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO 750G C Unidade 200,0000 26,4900 5.298,0000

Especificação:



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 15

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

00160	006104	LIMAO TAHITI	C	KG	400,0000	8,7250	3.490,0000
Especificação:							
00161	016578	LINGUIÇA CALABRESA	C	KG	100,0000	28,9800	2.898,0000
Especificação:							
00162	025290	LINGUIÇA DE CARNE SUINA	C	KG	400,0000	22,8000	9.120,0000
Especificação:							
00163	045486	LOURO EM FOLHA 5 GRAMAS	C	PCTE	100,0000	2,3000	230,0000
Especificação:							
00164	045590	MACA TIPO GALLA PRIMEIRA QUALIDADE	C	KG	3.500,0000	14,9900	52.465,0000
Especificação:							
00165	021835	MACARRÃO CORTADO COLORIDO 500G	C	Unidade	200,0000	9,9000	1.980,0000
Especificação:							
00166	021836	MACARRÃO CORTADO MASSA DE SÊMOLA 500G	C	Unidade	1.000,0000	4,6000	4.600,0000
Especificação:							
00167	045489	MACARRAO ESPAGUETE SEMOLA Nº 08 1 KG MASSA SEM OVOS	C	PCTE	700,0000	8,9000	6.230,0000
Especificação:							
00168	045490	MACARRAO FURADO Nº 02 1 KG	C	PCTE	200,0000	12,0000	2.400,0000
Especificação:							
00169	045491	MACARRAO PARA LASANHA 500 GRAMAS MASSA SEM OVOS	C	Unidade	300,0000	9,0000	2.700,0000
Especificação:							
00170	045493	MAIONESE TRADICIONAL COM 500 GRAMAS	C	Unidade	400,0000	12,4000	4.960,0000
Especificação:							
00171	006241	MAMAO FORMOSA	C	KG	3.500,0000	7,1300	24.955,0000



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 16

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

Especificação:

00172 045592 MANDIOCA DESCACADA PRIMEIRA QUALIDADE C KG 500,0000 11,8900 5.945,0000

Especificação:

00173 009467 MANGA TOMMY C KG 3.000,0000 9,6600 28.980,0000

Especificação:

00174 045494 MANJERICAO DESIDRATADO 6 GRAMAS C Unidade 120,0000 1,6500 198,0000

Especificação:

00175 017096 MANTEIGA C Unidade 500,0000 12,9900 6.495,0000

Especificação:

00176 040290 MARACUJÁ AZEDO C KG 1.000,0000 15,0000 15.000,0000

Especificação:

00177 006212 MARGARINA CREMOSA COM SAL 500 GR C Unidade 2.000,0000 5,0000 10.000,0000

Especificação:

00178 045497 MASSA PARA BOLO DIET ZERO ACUCAR 340 GRAMAS C Unidade 50,0000 10,6100 530,5000

Especificação:

00179 045595 MELANCIA REDONDA PRIMEIRA QUALIDADE C KG 5.500,0000 5,9600 32.780,0000

Especificação:

00180 049910 MELAO AMARELO - KG C KG 1.000,0000 10,3500 10.350,0000

Especificação:

00181 010304 MEXERICA PONKAN C KG 3.000,0000 7,6700 23.010,0000

Especificação:

00182 045498 MILHO PARA PIPOCA 500 GRAMAS C PCTE 2.000,0000 3,2000 6.400,0000

Especificação:



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 17

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

00183	048695	MILHO VERDE EM CONSERVA 170G	C	Unidade	400,0000	3,8900	1.556,0000
Especificação:							
00184	042397	MILHO VERDE EM CONSERVA 2 KG	C	Unidade	100,0000	34,9000	3.490,0000
Especificação:							
00185	042509	MILHO VERDE IN NATURA	C	Unidade	5.000,0000	3,9900	19.950,0000
Especificação:							
00186	049911	MINI PIZZA	C	Unidade	1.000,0000	6,0000	6.000,0000
Especificação:							
00187	045599	MORANGA HIBRIDA PRIMEIRA QUALIDADE TAMANHO MEDIO	C	KG	700,0000	5,3750	3.762,5000
Especificação:							
00188	011853	ÓLEO DE SOJA 900 ML, EMBALAGEM PLÁSTICA	C	Unidade	8.000,0000	8,2400	65.920,0000
Especificação:							
00189	016198	OREGANO DESIDRATADO	C	Unidade	300,0000	5,4600	1.638,0000
Especificação:							
00190	000445	OVOS BRANCOS	C	Dz	2.000,0000	11,9000	23.800,0000
Especificação:							
00191	045508	PAO DE FORMA 450 GRAMAS	C	PCTE	200,0000	7,1000	1.420,0000
Especificação:							
00192	045600	PEPINO COMUM CAIPIRA PRIMEIRA QUALIDADEDE 15 A 20 CM	C	KG	200,0000	6,3700	1.274,0000
Especificação:							
00193	045706	PICOLE DE FRUTA - 50G A 55G - SABORES VARIADOS	C	Unidade	10.000,0000	5,5800	55.800,0000
Especificação:							
00194	045704	PIMENTA DO REINO MOIDA 100G	C	PCTE	30,0000	24,0000	720,0000



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 18

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026

Modalidade: Pregão Eletrônico

Sequencial: 000014

Data: 18/06/2026

Inciso:

Tipo de Apuração: Menor Preço - Item

Comissão de Licitação: PREGAO NLL

**Processo de Registro de Preços**

Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00

Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

Especificação:

00195	007118	PIMENTAO VERDE	C	KG	100,0000	9,7500	975,0000
-------	--------	----------------	---	----	----------	--------	----------

Especificação:

00196	049912	PIMENTAO AMARELO	C	KG	100,0000	15,0500	1.505,0000
-------	--------	------------------	---	----	----------	---------	------------

Especificação:

00197	049913	PIMENTAO VERMELHO	C	KG	100,0000	15,0900	1.509,0000
-------	--------	-------------------	---	----	----------	---------	------------

Especificação:

00198	006219	POLVILHO AZEDO 1KG	C	Unidade	1.000,0000	9,7000	9.700,0000
-------	--------	--------------------	---	---------	------------	--------	------------

Especificação:

00199	023347	POLVILHO DOCE	C	Unidade	500,0000	9,6200	4.810,0000
-------	--------	---------------	---	---------	----------	--------	------------

Especificação:

00200	038424	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA	C	Unidade	20,0000	10,2000	204,0000
-------	--------	------------------------------	---	---------	---------	---------	----------

Especificação:

00201	017617	QUEIJO FRESCO	C	KG	200,0000	53,9900	10.798,0000
-------	--------	---------------	---	----	----------	---------	-------------

Especificação:

00202	002893	QUEIJO MINAS MEIA CURA	C	KG	200,0000	48,1100	9.622,0000
-------	--------	------------------------	---	----	----------	---------	------------

Especificação:

00203	045558	QUEIJO TIPO MUCARELA	C	KG	600,0000	49,8000	29.880,0000
-------	--------	----------------------	---	----	----------	---------	-------------

Especificação:

00204	017481	QUIABO	C	KG	300,0000	15,6500	4.695,0000
-------	--------	--------	---	----	----------	---------	------------

Especificação:

00205	000448	RAPADURA	C	Unidade	100,0000	9,5900	959,0000
-------	--------	----------	---	---------	----------	--------	----------

Especificação: RAPADURA - 1 KG



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 19

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

00206	045518	REFRIGERANTE DE EXTRATO DE COLA 2 LITROS	C	Unidade	1.200,0000	10,9400	13.128,0000
Especificação:							
00207	049914	REFRIGERANTE DE EXTRATO DE COLA 200 ML	C	Unidade	500,0000	1,9900	995,0000
Especificação:							
00208	049915	REFRIGERANTE DE EXTRATO DE COLA 350 ML - LATA	C	Unidade	500,0000	3,7500	1.875,0000
Especificação:							
00209	040276	REFRIGERANTE DE EXTRATO DE GUARANÁ 2 LITROS	C	LT	700,0000	6,0000	4.200,0000
Especificação:							
00210	049916	REFRIGERANTE DE EXTRATO DE GUARANA 200 ML	C	Unidade	500,0000	1,1900	595,0000
Especificação:							
00211	045520	REFRIGERANTE DE LARANJA 2 LITROS	C	Unidade	700,0000	9,0000	6.300,0000
Especificação:							
00212	045521	REFRIGERANTE DIET ZERO ACUCAR DE EXTRATO DE COLA 600 ML	C	Unidade	300,0000	5,5900	1.677,0000
Especificação:							
00213	049917	REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇUCAR DE EXTRATO DE COLA 2 L	C	Unidade	100,0000	10,9200	1.092,0000
Especificação:							
00214	045522	REFRIGERANTE DIET ZERO ACUCAR DE EXTRATO DE GUARANA 600 ML	C	Unidade	100,0000	7,9000	790,0000
Especificação:							
00215	023285	REPOLHO ROXO	C	KG	200,0000	7,4950	1.499,0000
Especificação:							
00216	038441	REPOLHO VERDE	C	KG	400,0000	6,9950	2.798,0000
Especificação:							
00217	045523	ROSQUINHA SABOR LEITE 350 GRAMAS	C	PCTE	100,0000	6,4700	647,0000



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 20

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

Especificação:

00218 045526 SAL REFINADO IODADO 1 KG C PCTE 380,0000 2,5000 950,0000

Especificação:

00219 024154 SALSICHA HOT DOG C KG 200,0000 13,5900 2.718,0000

Especificação:

00220 045605 SALSINHA DE PRIMEIRA QUALIADE FRESCA C Mç 800,0000 8,0300 6.424,0000

Especificação:

00221 045561 SARDINHA EM CONSERVA 125 GRAMAS C Unidade 100,0000 7,0000 700,0000

Especificação:

00222 040281 SORVETE 130 ML C Unidade 4.000,0000 6,0900 24.360,0000

Especificação:

00223 025282 SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE CAJU C Unidade 300,0000 7,7400 2.322,0000

Especificação:

00224 020077 SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE MARACUJA C Unidade 150,0000 7,7800 1.167,0000

Especificação:

00225 024148 SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE UVA C Unidade 200,0000 7,8000 1.560,0000

Especificação:

00226 048696 SUCO NECTAR MISTO DE PESSEGO E MACA DE 1 LITRO SABOR PESSE C )  
DE BAIXA CALORIA Unidade 850,0000 10,0000 8.500,0000

Especificação:

00227 048697 SUCO NECTAR MISTO DE UVA E MACA DE 1 LITRO SABOR UVA DE BAIX C  
CALORIA Unidade 600,0000 9,7500 5.850,0000

Especificação:

00228 006222 SUCO PACOTE C/ 240 VARIOS SABORES C Unidade 150,0000 3,2000 480,0000



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 21

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

Número do Processo: 000063/2026 Modalidade: Pregão Eletrônico Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026 Inciso: Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00 Abertura: 09/07/2026 08:30:00 Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

Especificação:

00229 048698 SUCO PREPARADO SOLIDO PARA REFRESCO DIET 8 G C PCTE 50,0000 1,2000 60,0000

Especificação:

00230 049918 SUCO 200ML COM CANUDINHO C Unidade 2.000,0000 2,4400 4.880,0000

Especificação:

00231 025284 TEMPERO ALHO E SAL 500G C Unidade 300,0000 7,2500 2.175,0000

Especificação:

00232 000074 TOMATE C KG 2.000,0000 9,9850 19.970,0000

Especificação:

00233 045534 TRIGUILHO 500 GRAMAS C Unidade 50,0000 6,7400 337,0000

Especificação:

00234 049919 UVA PASSA ESCURA 100 G C PCTE 200,0000 5,2400 1.048,0000

Especificação:

00235 049920 UVA PASSA BRANCA 100G C PCTE 200,0000 10,5900 2.118,0000

Especificação:

00236 006108 VAGEM C KG 400,0000 21,5700 8.628,0000

Especificação:

00237 021935 VASILHAME DE AGUA DE 20 L C Unidade 50,0000 23,0000 1.150,0000

Especificação:

00238 009459 VASILHAME DE GAS C Unidade 20,0000 168,0000 3.360,0000

Especificação:

00239 045535 VINAGRE CLARO 750 ML C Unidade 300,0000 3,0000 900,0000

Especificação:



UF: MG  
Município: PAINS  
Entidade: PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 23/06/2026 15:53:27

Folha: 22

PROCESSO LICITATÓRIO  
RELAÇÃO DOS ITENS

---

Número do Processo: 000063/2026      Modalidade: Pregão Eletrônico      Sequencial: 000014  
Data: 18/06/2026      Inciso:      Tipo de Apuração: Menor Preço - Item  
Comissão de Licitação: PREGAO NLL      **Processo de Registro de Preços**  
Entrega: 09/07/2026 08:30:00      Abertura: 09/07/2026 08:30:00      Proposta: 09/07/2026 08:30:00  
Objeto: MATERIAL DE CONSUMO

---

Valor Total: 2.898.945,2680

---



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

### Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

**Secretaria requisitante:** Secretaria Municipal de Fazenda e Administração; Secretaria Municipal de Educação; Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria Municipal de Esporte; Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

**Objeto:** Solução que permita o fornecimento parcelado e contínuo de gêneros alimentícios, carnes, hortifrutigranjeiros, panificados, laticínios, bebidas, frios, produtos estocáveis e demais itens correlatos destinados ao preparo e fornecimento de alimentação para atendimento da merenda escolar da rede municipal de ensino, hospital municipal, programas e projetos, eventos institucionais e demais setores vinculados ao Município de Pains/MG.

#### INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento do processo licitatório e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar detalhadamente a demanda apresentada e a melhor solução para supri-la, de forma a demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

**Referência:** Art. 6º e art. 18, da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 010/2024 e 078/2025.

#### 1- DEFINIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DAS NECESSIDADES – SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

##### Requisito previsto no art. 18, §1º, I, da 14.133/2021

Justifica-se a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios para atender às demandas dos diversos setores do Município de Pains, inclusive eventos institucionais. Abaixo, descrevemos os principais fatores para a citada aquisição:

**Merenda escolar:** a alimentação escolar é um direito das crianças e fornece nutrientes essenciais para o crescimento e desenvolvimento das crianças, além de contribuir para a melhora do aprendizado e do desempenho escolar; garante o acesso a alimentos seguros e nutritivos, especialmente para crianças de famílias em situação de vulnerabilidade social; contribui para a redução dos índices de desnutrição infantil, um problema de saúde pública grave em muitos países; incentiva a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância, prevenindo doenças crônicas como obesidade e diabetes. Os produtos a serem adquiridos serão utilizados para compor cardápios variados e equilibrados, atendendo às necessidades nutricionais das diferentes faixas etárias.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

**Hospital Municipal:** a alimentação adequada é fundamental para a recuperação de pacientes internados, fortalecendo o sistema imunológico e agilizando o processo de cura das enfermidades; permite oferecer dietas especiais para pacientes com necessidades nutricionais específicas, como diabéticos, hipertensos e alérgicos; contribui para a melhoria da qualidade de vida dos pacientes, proporcionando conforto e bem-estar durante o período de internação.

**Centro de Convivência do Idoso e Projetos Sociais:** uma alimentação balanceada e nutritiva é essencial para a saúde, ajudando a prevenir doenças crônicas, fortalecer o sistema imunológico e manter a energia para as atividades diárias; as refeições em grupo proporcionam um momento de socialização e interação entre os participantes, fortalecendo os laços de amizade e combatendo o isolamento social; a alimentação pode influenciar o bem-estar emocional, proporcionando prazer e satisfação aos participantes; a oferta de refeições pode incentivar a participação nas atividades, tornando o espaço mais atrativo.

- **É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto.**
- **Haverá exigência de apresentação de amostra, conforme discriminado no Termo de Referência.**

### SOLUÇÕES IDENTIFICADAS

✓ **Solução 1 – Aquisição individual por secretaria**

Cada secretaria realizaria contratação própria para aquisição dos alimentos.

✓ **Solução 2 – Contratação centralizada por item**

Realização de procedimento único centralizado para fornecimento parcelado.

✓ **Solução 3 – Sistema de Registro de Preços**

Realização de licitação por Sistema de Registro de Preços – SRP para fornecimento futuro e parcelado conforme demanda.

<b>Solução</b>	<b>Vantagens</b>	<b>Desvantagens</b>
<i>Aquisição individual</i>	Autonomia das secretarias	Fracionamento, maior custo administrativo e perda de escala
<i>Contratação centralizada comum</i>	Maior padronização	Dificuldade em prever consumo exato
<i>Registro de Preços</i>	Flexibilidade, economicidade, eficiência e aquisições sob demanda	Necessidade de gestão eficiente das atas

Após análise técnica, verificou-se que a solução mais vantajosa para a Administração é a realização de procedimento licitatório mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, considerando:





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

- impossibilidade de definição exata do consumo;
- natureza contínua da demanda;
- necessidade de entregas parceladas;
- economicidade;
- eficiência logística;
- possibilidade de atendimento simultâneo de diversas secretarias;
- redução de processos administrativos;
- ganho de escala.

A solução consiste na contratação futura e eventual de empresa(s) especializada(s) para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios diversos, carnes, hortifrutigranjeiros, panificados, frios, laticínios, bebidas e demais itens correlatos.

Os fornecimentos ocorrerão de forma parcelada, mediante emissão de ordens de fornecimento, conforme necessidade das secretarias municipais.

A solução abrangerá itens perecíveis e não perecíveis; entregas periódicas; abastecimento de múltiplas unidades; controle de qualidade; logística adequada; atendimento às normas sanitárias.

### 2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

#### Requisito previsto no art. 18, II, §1º, da Lei 14.133/2021

Não há Plano de Contratação Anual vigente, porém a presente contratação encontra respaldo institucional e aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovada, havendo a previsão da despesa em Lei Orçamentária Anual.

### 3 – ESTIMATIVA DA DEMANDA – QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

#### Requisito previsto no art. 18, §1º, IV da 14.133/21

A estimativa da demanda está descrita no Apêndice I do DFD.

### 4 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

#### Requisito previsto no art. 18, §1º, VI da 14.133/21

Baseando-se na pesquisa realizada em conformidade com a previsão do art. 23, da Lei Federal nº 14.133/2021 que assegura a baliza de preços por qualquer meio idôneo, a estimativa do valor da contratação foi baseada em relatório de banco de preços e pesquisa com os fornecedores locais para melhor balizamento do preço de mercado, verificou-se que o valor estimado da referida contratação é de **R\$ 2.898.945,27 (dois milhões, oitocentos e noventa e oito mil, novecentos e quarenta e cinco reais e vinte e sete centavos)**





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

por ano, conforme memória de cálculo dos valores unitários e dos documentos que dão suportes à estimativa em anexo.

### 5 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

#### Requisito previsto no art. 18, §1º, VIII da 14.133/21

Conforme alínea “b” do inciso V do art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, o planejamento das contratações deverá atender, entre outros princípios, o do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, consideradas as previsões do § 2º e as vedações do § 3º.

O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando a propiciar a ampla participação no certame, que embora não disponham para a execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades isoladas.

No presente caso, o objeto da contratação é divisível e foi parcelado em tantas parcelas quanto técnica e economicamente viáveis. Para tanto, **sugere-se o parcelamento do objeto em itens**, conforme estimativa feita no item 3 deste estudo.

### 6 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

#### Requisito previsto no art. 18, §1º, IX da 14.133/21

Pretende-se, com a contratação, garantir continuidade da alimentação escolar; assegurar abastecimento do hospital municipal; manter o funcionamento dos programas sociais; evitar desabastecimentos; garantir qualidade nutricional; promover economicidade; aumentar a eficiência administrativa; reduzir contratações emergenciais; assegurar regularidade no fornecimento.

Assim, demonstra-se que a presente contratação é a melhor opção, bem como a Administração possui recursos financeiros para contratação, que atenderá melhor ao interesse público.

### 7 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES

#### Requisito previsto no art. 18, §1º, XI da 14.133/21

Não há previsão de contratações correlatas.

### 8 – IMPACTOS AMBIENTAIS

#### Requisito previsto no art. 18, §1º, XII da 14.133/21





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

A presente contratação não apresenta a possibilidade de ocorrência de impactos ambientais.

### 9 – GERENCIAMENTO DE RISCOS

9.1 Riscos do processo de contratação:

Nº	Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Possível Dano	Ação Preventiva	Ação de Contingência
1	Atraso na entrega dos produtos	Média	Alto	Desabastecimento da merenda escolar e hospital	Definição de prazos claros e fiscalização contratual	Aplicação de sanções e acionamento de fornecedor remanescente
2	Entrega de produtos impróprios para consumo	Média	Alto	Risco à saúde dos usuários	Exigência de padrões sanitários e inspeção no recebimento	Rejeição imediata e substituição dos produtos
3	Oscilação excessiva de preços de mercado	Alta	Médio	Desequilíbrio econômico e dificuldade de fornecimento	Pesquisa de preços ampla e SRP	Revisão contratual nos termos legais
4	Desabastecimento de itens perecíveis	Média	Alto	Interrupção de refeições	Planejamento de estoque mínimo e entregas periódicas	Substituição por item equivalente autorizado
5	Falha logística do fornecedor	Média	Médio	Atrasos e prejuízo operacional	Exigência de capacidade operacional mínima	Notificação formal e contratação remanescente
6	Produtos com validade inadequada	Média	Médio	Perda de produtos e desperdício	Definição de validade mínima no TR	Recusa do recebimento e substituição imediata
7	Quantitativos estimados inferiores ao necessário	Média	Médio	Necessidade de contratação emergencial	Estudo baseado em histórico de consumo	Aditamento quantitativo ou nova contratação
8	Quantitativos superestimados	Média	Baixo	Risco de desperdício e baixa eficiência	Planejamento baseado em consumo real	Controle rigoroso das requisições
9	Fracasso de itens na licitação	Média	Alto	Ausência de fornecedores para determinados	Ampla pesquisa de mercado e parcelamento	Repetição do item ou contratação





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

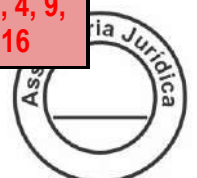
## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

				itens	adequado	direta nos termos legais
10	Descumprimento contratual pelo fornecedor	Média	Alto	Paralisação parcial do abastecimento	Fiscalização contínua e exigência documental	Rescisão contratual e convocação remanescente
11	Problemas sanitários no transporte	Baixa	Alto	Contaminação dos alimentos	Exigência de veículos adequados	Rejeição da entrega e comunicação à vigilância
12	Falta de capacidade de armazenamento das unidades	Média	Médio	Perda de produtos perecíveis	Planejamento logístico e controle de estoque	Reorganização das entregas
13	Fornecedor sem capacidade operacional suficiente	Média	Alto	Inexecução parcial do contrato	Exigência de qualificação técnica compatível	Aplicação de penalidades e substituição
14	Interrupção do fornecimento por crise de mercado	Baixa	Alto	Comprometimento da alimentação escolar/hospitalar	Diversificação de fornecedores	Aquisição emergencial nos termos legais
15	Recebimento inadequado pelos setores municipais	Média	Médio	Aceitação de produtos fora das especificações	Capacitação dos fiscais e servidores	Revisão dos procedimentos internos
16	Falta de fiscalização contratual eficiente	Média	Alto	Falhas não identificadas	Designação formal de fiscais capacitados	Auditoria interna e correção imediata
17	Desperdício de alimentos	Média	Médio	Prejuízo financeiro	Controle de consumo e armazenamento adequado	Redistribuição e ajuste das aquisições
18	Inadimplência fiscal/trabalhista do contratado	Baixa	Médio	Risco jurídico e contratual	Fiscalização documental periódica	

### 9.2 Avaliação qualitativa dos riscos:

MATRIZ DE AVALIAÇÃO QUALITATIVA DOS RISCOS IDENTIFICADOS				
Impacto	Sem Impacto	Baixo	Médio	Alto
Probabilidade				
Baixa			Risco 18	Risco 11, 14
Média		Risco 8	Risco 5, 6, 7, 12, 15, 17	Risco 1, 2, 4, 9, 10, 13, 16





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

Alta			Risco 3	
------	--	--	---------	--

### 9.3 Gravidade das consequências:

Consideram-se prioritários os riscos classificados como “Alto” ou “Crítico”, especialmente atraso nas entregas; fornecimento de produtos impróprios; oscilação relevante de preços; desabastecimento; fracasso de itens; descumprimento contratual; deficiência de fiscalização; incapacidade operacional do fornecedor.

Esses riscos exigem monitoramento contínuo pela equipe de planejamento, fiscalização e gestão contratual.

A análise demonstra que os riscos envolvidos na contratação são administráveis e compatíveis com a natureza do objeto, desde que adotadas medidas preventivas adequadas, fiscalização eficiente e mecanismos de controle contratual.

O gerenciamento de riscos fortalece o planejamento da contratação e contribui para continuidade dos serviços públicos; segurança alimentar; eficiência administrativa; mitigação de prejuízos; atendimento ao interesse público; conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

## 10 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

**Requisito previsto no art. 18, §1º, XIII da 14.133/21 - OBRIGATÓRIO**

Os estudos técnicos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita neste documento, mostra-se viável e necessária.

## 11- APROVAÇÃO E ASSINATURA

**Elaborado por:**

\_\_\_\_\_  
Lourenço Magela Silva Oliveira

**Aprovado por:**

\_\_\_\_\_  
Assessoria de Controle Interno e Planejamento





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

### ANEXO II

#### MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

##### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .....

O Município de Pains, com sede na Praça Tonico Rabelo, 164 - Centro, na cidade de Pains - MG, inscrito no CNPJ sob o nº 20.920.575/0001-30, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Itamar Rafael de Castro, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS **PAL nº 063/2026**, **Pregão Eletrônico nº 014/2026**, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de Licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 010/2024, Decreto n.º 078/2025 e em conformidade com as disposições a seguir:

#### 1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA, FUTURO E EVENTUAL, FORNECIMENTO PARCELADO E CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES, HORTIFRUTIGRANJEIROS, PANIFICADOS, LATICÍNIOS, BEBIDAS, FRIOS, PRODUTOS ESTOCÁVEIS E DEMAIS ITENS CORRELATOS DESTINADOS AO CONSUMO NAS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE PAINS/MG.**

#### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. Conforme mapa de apuração, ficam estimados os valores abaixo discriminados:

- I. Nome da empresa e valor estimados
- II. Nome da empresa e valor estimados
- III. Nome da empresa e valor estimados

#### 3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada, para aquisições do respectivo objeto, por todos os Órgãos da Administração direta e indireta do Município.





Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

#### **4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto e se obrigar nos limites dela;

4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

4.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.5. O registro a que se refere o item 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos; e

4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas nesta Ata.

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 4.7, observando o item 4.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.





## **5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

**5.2. A empresa que receber Ordem de Compra anterior ou na data que efetuou protocolo de solicitação de reequilíbrio econômico e financeiro, deverá cumprir com o prazo de entrega estabelecido, sem possibilidade de prorrogação do período e sem ônus ao Município, haja vista o período de dias necessários para os tramites internos de deferimento ou indeferimento. Ainda, a empresa deve proceder com as entregas / execução do objeto até 30 (trinta) dias após a protocolização do pedido de equilíbrio econômico-financeiro, nos moldes alinhados na Ata de Registro de Preço inicial ou último aditivo de valor vigente, conforme necessidade do Município, mediante Nota de autorização de Fornecimento – NAF enviada (Decreto Municipal nº 078/2025).**

## **6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.7.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

### 7. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

7.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

7.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

7.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto nº 010/2024; ou

7.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

7.2. O cancelamento de registros será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

7.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

7.4.1. Por razão de interesse público;

7.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

7.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 010/2024.

### 8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. 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.

8.2. Publicar o extrato do presente contrato na Imprensa Oficial do Município.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

8.4. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos e serviços executados com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento.

8.5. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, no prazo de 12 (doze) horas.

8.6. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão e ou servidor especialmente designado.

8.7. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos.

8.8. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**8.9 Demais obrigações elencadas no Edital e seus anexos.**

## 9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Responsabilizar-se-á pela execução do objeto especificado na presente ata.

9.2. Responsabilizar-se-á por todas as despesas e encargos de qualquer natureza com pessoal de sua contratação necessária à entrega do objeto contratual, inclusive encargos relativos à legislação trabalhista e quaisquer outros decorrentes dos serviços constantes do presente contrato, bem como aquelas especificadas na proposta.

9.3. 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.

9.4. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme Lei 14.133/21.

9.5. Em caso de imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas pela Contratante, substituir o objeto fornecido no prazo de **02 (duas) horas corridas**.

9.6. Cada execução do serviço deverá ser efetuado mediante Ordem de Fornecimento da unidade requisitante, a qual poderá ser feita por memorando, ofício ou e-mail, devendo dela constar: a data, o valor unitário do serviço, a quantidade pretendida, o carimbo e a assinatura do responsável.

**9.7. Demais obrigações elencadas no Edital e seus anexos.**





## **10. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA**

10.1. As mercadorias, objeto do presente Processo, serão entregues 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. Os pedidos dos demais setores devem ser entregues em até 03 (três) dias úteis. 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 – (poderá ocorrer entrega nos finais de semana, conforme necessidade e prévia comunicação). É de responsabilidade do fornecedor as despesas de transporte do objeto até o local estipulado, de acordo com o as especificações técnicas estabelecidas no Edital e seus anexos.

### **10.1.1. ATENÇÃO:**

- a) A Contratada vencedora do item GÁS DE COZINHA GLP 13 KG, deve efetuar entrega do referido item na extensão da E. M. “José Maria da Fonseca” no distrito de Vila Costina, sem custos adicionais.
- b) Os itens de padaria (item 1 a 31) – bolos, tortas, sanduíches, pudins - devem ser entregues em recipientes descartáveis.
- c) Ainda sobre os itens de padaria (item 1 a 31): O licitante vencedor deverá entregar as mercadorias de acordo com os pedidos das ordens de fornecimento, devendo os mesmos ser **diários**, no setor indicado, escolas, hospital ou secretaria requisitante do pedido. Setores abertos das 7h às 17h, de segunda a sexta-feira, exceto hospital, onde efetuará entrega nos dias de semana, sábados, domingos e feriados, se comprometendo a arcar com as despesas de transporte do objeto até o local estipulado, de acordo com o as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência.

10.2. As mercadorias, equipamentos e serviços deverão ser entregues / executados juntamente com a nota fiscal.

10.3. Aceitos os bens e serviços, será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

10.4. Não aceito o(s) bem(s) entregue(s) ou serviço(s) executados(s), será comunicado à empresa adjudicatária, para que proceda a respectiva e imediata substituição, em um prazo não superior a **02 (duas) horas corridas**, para que se possa adequar o solicitado com o cotado com o efetivamente entregue, de forma a atender àquilo que efetivamente se pretendia adquirir.





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

### 11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega das mercadorias, oportunidade em que deverá ser apresentada a Nota Fiscal / Fatura, de acordo com as exigências administrativas em vigor, conforme definições contidas no Edital; sendo que, recaindo sobre dias não úteis, o termo final será prorrogado para o dia útil subsequente. O pagamento será por meio de ordem bancária em conta corrente da CONTRATADA, Banco: \_\_, Agência: nº. \_ Conta Corrente: nº \_\_, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual não tenha concorrido.

11.2. **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 INRFB 1.234/2012 e IN RFB 2145/2023.**

11.3. **Se a Nota Fiscal for emitida sem a retenção OU uma justificativa fundamentada, a mesma será devolvida para a emissão correta.**

11.4. O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta, nota de empenho e vinculado à conta corrente da Contratada.

11.5. A Nota Fiscal correspondente deverá constar o número do procedimento licitatório e Registro de Preços que lhe deu origem, e ser entregue pela licitante vencedora, diretamente ao representante da Prefeitura Municipal de Pains, que somente atestará a entrega das mercadorias e liberará a referida Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

11.6. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à licitante vencedora, pelo representante da Prefeitura Municipal de Pains e o pagamento ficará pendente até que a empresa providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Pains.

11.7. Em hipótese alguma haverá pagamento antecipado.

### 12. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

12.1. O Município de Pains, exercerá a fiscalização, através do servidor designado **KARINE OLIVEIRA NORONHA RIBEIRO**, que verificará a procedência das mercadorias ofertadas, comprovando a qualidade das mesmas e registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora. Verificada a irregularidade, serão aplicadas as sanções previstas.

12.2. As exigências e a atuação da fiscalização pelo Município de Pains, em nada restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto.





Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

12.3. A gestão da Ata será realizada pelo(a) Secretário(a) Municipal Adjunto de **Fazenda e Administração**.

### **13. DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS**

13.1. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto na hipótese, devidamente comprovada, de ocorrência de situação prevista na Lei nº 14.133/21, ou em caso de redução dos preços praticados no mercado.

13.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na Lei nº 14.133/21, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

13.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, ou, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Prefeitura Municipal para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

13.4. Para o reajustamento será necessária a apresentação dos seguintes comprovantes:

- a) Notas Fiscais de compras por parte do contratado referente ao seu distribuidor, tanto da Nota Fiscal da época do início do contrato, decorrente desta licitação, como da Nota Fiscal por ocasião do suposto aumento;
- b) Revista, jornal e/ou periódico, demonstrando o aumento do preço de um determinado item dentro do mercado;
- c) Planilha de custos compreendendo o custo do produto e demais componentes (impostos, transporte, funcionários, etc.).

13.4.1. Sem a apresentação destes documentos não há como justificar a quebra do equilíbrio econômico-financeiro da Ata quanto ao item licitado.

13.5. A **marca** cotada na proposta licitatória deverá constar nas notas fiscais apresentadas para realinhamento.

**13.6. A empresa que receber Ordem de Compra anterior ou na data que efetuou protocolo de solicitação de reequilíbrio econômico e financeiro, deverá cumprir com o prazo de entrega estabelecido, sem possibilidade de prorrogação do período e sem ônus ao Município, haja vista o período de dias necessários para os tramites internos de deferimento ou indeferimento. Ainda, a empresa deve proceder com as entregas / execução do objeto até 30 (trinta) dias após a protocolização do pedido de equilíbrio econômico-financeiro, nos moldes alinhados na Ata de Registro de Preço inicial ou último aditivo de valor vigente, conforme necessidade do Município, mediante Nota de autorização de Fornecimento – NAF enviada (Decreto Municipal nº 078/2025).**





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

### 14. DAS PENALIDADES

14.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

14.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

14.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (Decreto nº 010/2024), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (Decreto nº 010/2024).

### 15. CONDIÇÕES GERAIS

15.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL OU AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes

Pains – MG, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026

**ITAMAR RAFAEL DE CASTRO**  
Prefeito Municipal

**Nome**  
Fornecedor





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

**ANEXO III**

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 063/2026**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2026**  
**REGISTRO DE PREÇOS Nº 032/2026**

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE:

<b>RAZÃO SOCIAL:</b>	
<b>CNPJ:</b>	
<b>INSC. EST.:</b>	
<b>OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) NÃO ( )</b>	
<b>ENDEREÇO:</b>	
<b>BAIRRO:</b>	<b>CIDADE:</b>
<b>CEP:</b>	<b>E-MAIL:</b>
<b>TELEFONE:</b>	<b>FAX:</b>
<b>CONTATO DA LICITANTE:</b>	<b>TELEFONE:</b>
<b>BANCO DA LICITANTE:</b>	<b>CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:</b>
<b>Nº DA AGÊNCIA:</b>	

**OBJETO:** Registro de preços para, futuro e eventual, fornecimento parcelado e contínuo de gêneros alimentícios, carnes, hortifrutigranjeiros, panificados, laticínios, bebidas, frios, produtos estocáveis e demais itens correlatos destinados ao consumo nas diversas Secretarias Municipais de Pains/MG.

ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VR UNIT	VR TOTAL
1	400	Kg	<b>BISCOITO DE POLVILHO</b> , deve ser confeccionado com polvilho de 1ª qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isentos de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. <b>NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS NA SUA COMPOSIÇÃO.</b> Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas. Atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000.			
2	100	Kg	<b>BOLO DE DIVERSOS SABORES - COM COBERTURA</b> , bolo doce preparado com massa macia e assada, em sabores variados elaborado com ingredientes de primeira qualidade, com			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			cobertura doce variada, fresco. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas. no dia da entrega e acondicionado em embalagem apropriada.			
3	300	Un	<b>BOLO DE MILHO</b> , deve ser confeccionado com milho in natura e demais ingredientes de excelente qualidade, sem cobertura e sem recheio, a unidade é equivalente a um <b>tabuleiro 60x40cm</b> . Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue no próprio tabuleiro usado para assar coberto com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
4	800	Un	<b>BOLOS DE DIVERSOS SABORES – SEM COBERTURA</b> , produzido por farinha de trigo e demais ingredientes, deve ser confeccionado com ingredientes de excelente qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue coberto com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas			
5	100	Kg	<b>BROINHA DE DOCE</b> , produto de panificação doce, elaborado com massa macia, levemente adocicada, assada, sabor tradicional, fresca, produzida com ingredientes de qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			de validade mínimo de 24 horas.			
6	400	Kg	<b>BRONHA SALGADA TEMPERADA</b> , deve ser confeccionado com fubá de canjica, condimentos naturais e demais ingredientes de excelente qualidade. Em formato arredondado, acondicionado em vasilhames plásticos retornáveis e cobertos com filme plástico transparente próprio para alimentos. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas			
7	100	Kg	<b>CAÇAROLA</b> , produto de panificação doce, tipo bolo/caçarola, preparado com massa macia à base de farinha de trigo, ovos, açúcar e leite, assado uniformemente, fresco, com ingredientes de primeira qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
8	110	Kg	<b>EMPADÃO DE FRANGO</b> , produto de panificação salgado, preparado com massa amanteigada, macia e assada, recheio de frango desfiado devidamente temperado, podendo conter Catupiry, elaborado com ingredientes de primeira qualidade, fresco. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
9	100	Pcte	<b>PÃO DE FORMA INTEGRAL</b> , produzido com farinha de trigo integral (100% da farinha), os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de <b>380g (tamanho mínimo)</b> , rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Não deve possuir em sua composição derivados de leite ou ovos, sendo aceitos somente resíduos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve			





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

			respeitar as boas práticas de produção de alimentos. NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS NA SUA COMPOSIÇÃO. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Devem constar na embalagem todos os dizeres obrigatórios. Deve apresentar validade mínima de sete dias a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior à marca Nutrella 100% natural®			
10	500	Kg	<b>PÃO DE QUEIJO RECHEADO COM FRANGO</b> , deve ser confeccionado com polvilho, queijo e demais ingredientes de excelente qualidade. Em formato arredondado, acondicionado em vasilhames plásticos retornáveis e cobertos com filme plástico transparente próprio para alimentos. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos			
11	800	Kg	<b>PÃO DE QUEIJO</b> , deve ser confeccionado com polvilho, queijo e demais ingredientes de excelente qualidade. Em formato arredondado, acondicionado em vasilhames plásticos retornáveis e cobertos com filme plástico transparente próprio para alimentos. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
12	1.000	Un	<b>PÃO DOCE SEM LACTOSE 30 GRAMAS</b> , produzido com farinha de trigo, açúcar, e demais ingredientes de excelente qualidade e dentre estes nenhum que contenha lactose e proteína do leite. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue nos formatos solicitados (redondo/hambúrguer ou fusioforme/hotdog), em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS EM SUA COMPOSIÇÃO. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			prazo de validade mínimo de 24 horas			
13	5.000	Un	<b>PÃO DOCE SEM RECHEIO 30 GRAMAS</b> , produzido com farinha de trigo, açúcar e demais ingredientes de excelente qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue nos formatos solicitados (redondo/hambúrguer ou fusiforme/hotdog), em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas			
14	15.000	Un	<b>PÃO DOCE SEM RECHEIO 50 GRAMAS</b> , produzido com farinha de trigo, açúcar e demais ingredientes de excelente qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue nos formatos solicitados (redondo/hambúrguer ou fusiforme/hotdog), em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
15	850	Kg	<b>PÃO FRANCÊS 30 GRAMAS</b> , produzido com farinha de trigo e demais ingredientes de excelente qualidade, em formato fusiforme. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS EM SUA COMPOSIÇÃO. Deve entregar em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
16	12.000	Kg	<b>PÃO FRANCÊS 50 GRAMAS</b> , produzido com farinha de trigo e demais ingredientes de excelente qualidade, em formato fusiforme. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de			





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve entregar em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS EM SUA COMPOSIÇÃO. Deve atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
17	400	Kg	<b>PATÊ DE FRANGO</b> , produzido com frango e demais ingredientes de excelente qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos.			
18	100	Kg	<b>PUDIM</b> - Sobremesa doce, preparada à base de leite, ovos e açúcar, cozida sob calor úmido, com textura lisa e consistente, sabor característico, com calda de açúcar caramelizada, elaborada com ingredientes de primeira qualidade, fresca. . Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas. no dia da entrega e acondicionado em embalagem apropriada.			
19	100	Kg	<b>ROCAMBOLE DE DOCE DE LEITE</b> , produto de confeitaria doce, preparado com massa fina e macia, recheio de doce de leite enrolado, fresco, polvilhado por cima com açúcar confeiteiro. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas. no dia da entrega e acondicionado em embalagem apropriada.			
20	100	Kg	<b>ROCAMBOLE DE GOIABADA</b> , produto de confeitaria doce, preparado com massa fina e macia, recheio goiabada, enrolado, fresco, polvilhado por cima com açúcar confeiteiro. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas. no dia da			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			entrega e acondicionado em embalagem apropriada.			
21	100	Kg	<b>ROSCA</b> , produto de panificação doce, em formato de rosca, elaborado com massa fermentada, macia e assada, podendo conter cobertura de açúcar, coco, chocolate, com ingredientes de qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
22	100	Kg	<b>ROSQUINHA DE CANELA</b> , produto de panificação doce, elaborado com massa macia, aromatizada com canela, podendo conter cobertura de açúcar e canela, fresca, produzida com ingredientes de primeira qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
23	100	Kg	<b>ROSQUINHA DE LEITE CONDENSADO</b> , produto de panificação doce, elaborado com massa macia à base de leite condensado, podendo conter cobertura de açúcar, assada, sabor adocicado característico, fresca, produzida com ingredientes de qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
24	100	Kg	<b>ROSQUINHA DE NATA</b> , produto de panificação doce, elaborado com massa à base de nata, macia e assada, sabor característico, podendo conter cobertura de açúcar, fresca, preparada com ingredientes de primeira qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em			





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
25	100	Kg	<b>ROSQUINHAS</b> , produto de panificação doce, em formato pequeno, elaborado com massa leve e assada ou frita, sabor tradicional, fresco, produzido com ingredientes de primeira qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
26	400	Cento	<b>SALGADO</b> , produzido com farinha de trigo e demais ingredientes de excelente qualidade, em formatos e recheios variados. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas			
27	400	Kg	<b>SALGADOS</b> variados (tipo enroladinho de salsicha) produzido com farinha de trigo e demais ingredientes de excelente qualidade, em formatos e recheios variados. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas			
28	110	Kg	<b>SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO</b> , sanduíche preparado com pão de forma, com recheio de frango cozido, desfiado e temperado, queijo muçarela, podendo conter maionese ou requeijão, rodela de tomate e folhas de alface. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para			





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
29	110	Kg	<b>SANDUÍCHE NATURAL DE PRESUNTO E MUÇARELA</b> , sanduíche preparado com pão de forma, com recheio de presunto, queijo muçarela, podendo conter maionese ou requeijão, rodela de tomate e folhas de alface. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas.			
30	100	Kg	<b>SEQUILHOS</b> diversos produzido com farinha de trigo, polvilho e demais ingredientes de excelente qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas			
31	100	Kg	<b>TORTA SALGADA</b> - preparada com massa macia e assada, recheio de frango desfiado, presunto, queijo, milho e catupiry devidamente temperada, fresca, com ingredientes de primeira qualidade. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue embalados em bandejas coberta com filme plástico próprio para alimentos. O fornecedor deverá garantir o prazo de validade mínimo de 24 horas			
32	30	Kg	<b>ABACATE</b> , comum, extra in natura, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado para o consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
33	4500	Kg	<b>ABACAXI PÉROLA</b> , categoria extra, graúdo, polpa amarela, separado por lotes homogêneos,			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			subgrupo colorido, classe 02 (pesando de 1,2 a 1,5Kg), sem rebento, defeitos graves, sem coroa múltipla, danificadas, tortas ou deformadas, categoria extra, pesando em média 22 quilos por dúzia, grau de maturação intermediário ("de vez"). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
34	700	Kg	<b>ABOBRINHA TIPO ITALIANA</b> , subgrupo verde, tamanho aproximadamente de 15 a 20 cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oca, descolorada, passada ou torta) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânica.			
35	80	Pcte	<b>AÇAFRÃO DA TERRA PÓ</b> , envelope com 150 g, 1ª qualidade, pó de cor amarelo-alaranjado, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®</b> , <b>KI-FLOR®</b> , <b>Kitano®</b> .			
36	100	Un	<b>ACELGA</b> , hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade, limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, isentos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Unidade grande em torno de 1,3 Kg. Podendo ser orgânico.			
37	80	Pcte	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> , sendo obtido por matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos de animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais, aspecto em pó homogêneo, cor própria, cheiro e sabor característico. Contenha açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, lecitina de soja, ácido ascórbico e aromatizantes. Deve conter as vitaminas B1, B2, B3, B5, B6, B7 e B12 em pelo menos 30% das necessidades diárias, e os minerais cálcio, ferro e magnésio. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Deve ser embalado em sachês de 730 g. De igual qualidade ou superior à marca <b>Nescau®</b>			
38	30	Un	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR</b> , deve ser elaborado com cacau em pó, enriquecido com vitaminas, 0% de gorduras trans, próprio para o consumo de pessoas com restrição na ingestão de			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			açúcar, tal como diabéticos, deve ser adoçado com os edulcorantes sucralose e acesulfame-K; e apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Embalagem de 180g. Ingredientes referência: maltodextrina, cacau em pó, alfarroba em pó, mix de vitaminas e minerais (cálcio, vitamina C, vitamina PP, ferro, vitamina E, zinco, vitamina B5, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B1, vitamina A, ácido fólico (vitamina B9), selênio, vitamina D e vitamina B12), aromatizante, edulcorantes: acesulfame de potássio e sucralose e antiemético dióxido de silício. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> De igual qualidade ou superior à marca <b>Linea Sucralose Achocolatado®</b> .			
39	1800	Pcte	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> , pacote com 5 Kg, 1ª qualidade, superior, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, isento de sujidade, parasitas e de detritos animais ou vegetais, contendo na rotulagem tipo, classificação, data de fabricação, validade e número do lote, embalagem plástica transparente atóxica, validade mínima de 18 meses a contar da data da entrega. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Delta®, Dinalçucar®, Masterçucar®, Cristal de Minas, Laçucar.</b>			
40	100	Un	<b>ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA</b> , unidade de 80 ml, líquido, composto apenas pelo edulcorante "glicosídeo de steviol". Composição referência: Água, edulcorante natural glicosídeos de esteviol, conservante sorbato de potássio e acidulante cítrico. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>Stevita®</b>			
41	120	Un	<b>ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE</b> , unidade de 75 ml. Composição referência: água, edulcorantes: sucralose e acesulfame de potássio, conservador benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico e espessante carboximetilcelulose sódica. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> De igual qualidade ou superior às marcas <b>Linea Sucralose®</b> .			
42	1000	Un	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA</b> , embalagem com 1,5 litros, sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Roda d'água, Viva, Crystal, Mineiro, DaFlora, Acquafor, Santa Fé ou Igarapé.</b>			
43	500	Un	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA</b> , embalagem-galão com 5L, sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Roda</b>			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			<b>d'água, Viva, Crystal, Mineiro, DaFlora, Acquafor, Santa Fé ou Igarapé.</b>			
44	5000	Un	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA</b> , embalagem com 20 litros, sem vasilhame. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Roda d'água, Viva, Acquafor ou Igarapé.</b>			
45	1000	Un	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA</b> , copo descartável de 200 ml e lacre resistente - sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Roda d'água, Viva, Crystal, Mineiro, DaFlora, Acquafor, Viva, Santa Fé ou Igarapé.</b>			
46	5000	Un	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA</b> , embalagem com 500 ml, com gás. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Crystal, Mineiro, DaFlora, Roda d'água, Viva, Igarapé, São Lourenço, Santa Fé ou Acquafor.</b>			
47	5000	Un	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA</b> , embalagem com 500 ml, sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Crystal, Mineiro, DaFlora, Roda d'água, Viva, Acquafor, Santa Fé ou Igarapé.</b>			
48	1200	Un	<b>ALFACE</b> , hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme; isenta de sujidades, isentos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Podendo ser de origem hidropônica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico. Unidade grande (pé) contendo de 500 a 600g. Podendo ser orgânico.			
49	400	Kg	<b>ALHO NACIONAL</b> , calibre 5/6 sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo, mofo ou deformados) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
50	300	Un	<b>ALIMENTO À BASE DE SOJA (LEITE DE SOJA) – 1L</b> , deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose, fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 264 mg de cálcio para uma porção de 200 ml do produto. Deve apresentar validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega. Ingredientes referência: Água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>Ades Original®</b> .			
51	50	Lata	<b>ALIMENTO COM SOJA EM PÓ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS</b> , deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, isento de lactose, não deve conter açúcares adicionados e ou edulcorantes, fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 241 mg de cálcio para uma porção de 30g do produto, embalagem de 280g. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>SoyMilke® Natural Sem Adição de Açúcares</b> .			
52	300	Pcte	<b>AMEIXA SECA 200g a 250g</b> , inteira, sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>La Violetera®, Tozzi, Olé</b> .			
53	400	Pcte	<b>AMENDOIM CRU 500g</b> , 1ª qualidade, tipo único produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Codil, Yoki</b> .			
54	300	Un	<b>AMENDOIM TORRADO 500g</b> , 1ª qualidade, tipo único produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®</b> , <b>Duas Fazendas®</b> , <b>Pachá®</b> , <b>Codil</b> , <b>Yoki</b> .			
55	400	Un	<b>AMIDO DE MILHO 500g</b> , pó fino, branco, com cheiro e sabor característico sem quaisquer contaminações ou adulterações nas suas características originais, deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Maizena®</b> , <b>Santa Amália®</b> , <b>Yoki®</b> , <b>Apti</b> .			
56	300	Kg	<b>APRESUNTADO</b> , produzido com ingredientes de 1ª qualidade, deve ser de carne suína e não apresentar mais de 2% de amido na sua composição, de consistência firme, cor homogênea de tom róseo, odor característico, levemente salgado, com aromatização e condimentação natural, em embalagem tipo crayovac, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, sem contaminações de ordem física, química ou biológica, sem a presença de manchas azuladas, esverdeadas ou roxas, sem limosidade, nem sinal de congelamento e descongelamento. Na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Perdigão®</b> , <b>Sadia®</b> , <b>Seara®</b>			
57	1000	Pcte	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - 5Kg</b> , beneficiado, parbolizado, polido, longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isentos de sujidades, materiais estranhos e quaisquer adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a constar da data de entrega, embalagem plástica atóxica, transparente. Na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Capitório Parboilizado Tipo 1</b> , <b>Codil Gold Parboilizado</b> , <b>Namorado Parbolizado</b> , <b>Prato Fino Parboilizado</b> , <b>Panela de Ferro Parboilizado</b> .			
58	1000	Pcte	<b>ARROZ POLIDO TIPO 1 - 5Kg</b> , grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isentos de sujidades e materiais estranhos e qualquer adulterações ou contaminações,			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			validade mínima de 6 meses a constar da data de entrega, embalagem plástica atóxica, transparente. Na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote, De igual qualidade ou superior às marcas <b>Capitório Ouro, Codil Plus, Panela de Ferro Premium ou Reserva Especial, Prato Fino.</b>			
59	200	Pcte	<b>ARROZ POLIDO TIPO 1 – 2Kg</b> , grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, no mínimo de 80% de peso de grãos inteiros, isentos de sujidades e materiais estranhos e qualquer adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a constar da data de entrega, embalagem plástica atóxica, transparente. Na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote, De igual qualidade ou superior às marcas <b>Capitório Ouro, Codil Plus, Panela de Ferro Premium ou Reserva Especial, Prato Fino.</b>			
60	300	Un	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS (farinha)</b> , grãos de aveia laminados, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Unidade de <b>165g a 170g</b> (caixa ou sachê). De igual qualidade ou superior às marcas <b>Quaker®, Yoki®, Nestlé.</b>			
61	200	Un	<b>AVEIA EM FLOCOS 500g</b> , grãos de aveia laminados, rico em fibra alimentar, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Caixa ou sachê. De igual qualidade ou superior à marca <b>Kallas.</b>			
62	200	Un	<b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ml</b> , extra virgem, com cor, aroma e sabor característicos, com acidez máxima inferior a 1%, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote - (lata ou garrafa de vidro). De igual qualidade ou superior às marcas <b>Cocinero, Gallo, Andorinha, La Violetera.</b>			
63	300	Un	<b>AZEITONA VERDE SEM CAROÇO 150g</b> , com salmoura, acidulante ácido cítrico, antioxidante ácido ascórbico e conservante benzoato de sódio e sorbato de potássio. Não deve conter glúten. O			





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			rótulo deve conter identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Sachê ou recipiente de vidro. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Tozzi, La Violetera, Vale Fértil, Andorinha, Gallo.</b>			
64	300	Kg	<b>BACON</b> , 1ª qualidade, em manta processada com toucinho de barriga magro com carne, levemente salgada e defumada, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, registrado no IMA ou SIF, embalada em plástico atóxico tipo crayovac e rotulada. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Perdigão®, Sadia®, Seara®.</b>			
65	100	Pcte	<b>BALA CARAMELOS DE LEITE, 660g.</b> Ingredientes referência: Açúcar, Xarope de Glicose, Leite Integral, Soro de Leite, Gordura Vegetal, Sal, Emulsificante Mono e Diglicerídios de Ácidos Graxos Alimentares, Estabilizante Lecetina de Soja. De igual qualidade ou superior à marca <b>Embaré®</b>			
66	100	Pcte	<b>BALA CARAMELOS DE LEITE COM CHOCOLATE, 660g.</b> Ingredientes referência: Açúcar, Xarope de Glicose, Leite Integral, Soro de Leite, Gordura Vegetal, Sal, Emulsificante Mono e Diglicerídios de Ácidos Graxos Alimentares, Cacau em pó e Estabilizante Lecetina de Soja. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Embaré®</b>			
67	300	Pcte	<b>BALA MASTIGAVÉL 500g</b> - Bala Sabor Uva Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis, Corantes Artificiais Vermelho 40 e Indigotina. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> Bala Sabor Menta Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis, Aromatizantes, Corantes Artificiais Indigotina e Tartrazina. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN.</b> Bala Sabor Artificial de Abacaxi Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis e Aromatizante. <b>NÃO</b>			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			CONTÉM GLÚTEN. Bala Sabor Artificial de Framboesa Colorida Artificialmente Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Gordura Vegetal, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja, Estabilizante Monodiglicerídeos de Ácidos Graxos Comestíveis e Corante Artificial Vermelho 40. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Informação Nutricional Porção de 20g (4 unidades) Quantidade por Porção % VD () Valor Energético 82 kcal = 345 kJ 4 Carboidratos 19g 6 Sódio 5,1 mg 0 "Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar." % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Bala Chita®</b> , <b>SantaRita</b> .			
68	150	Pcte	<b>BALA TOFFE: 500 G.</b> Bala fabricada com uma capa de caramelo e recheio de sabores variados como chocolate, trufas, morango, leite. Ingredientes referência: xarope de glicose, açúcar, leite condensado, óleo vegetal de palmiste hidrogenado, gordura vegetal, massa de cacau, manteiga, cacau em pó, soro de leite em pó, leite integral em pó, sal, manteiga de cacau, emulsificantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado, aromatizante. De igual qualidade ou superior à marca <b>Arcor</b> .			
69	6000	Kg	<b>BANANA PRATA</b> , 1ª qualidade, fruto médio (entre 13 e 16cm), limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
70	650	Kg	<b>BATATA DOCE</b> , 1ª qualidade, lavadas ou escovadas. Coloração da casca: branca, creme, rosada, roxa ou salmão. Sem defeitos graves (podridão, dano grave por praga, dano mecânico			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			grave, defeito grave de formação, injúria grave e passado). O produto deve ter apresentação firme, inteiro, desprovido de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de insetos, larvas, parasitas, substâncias tóxicas ou nocivas. Para uso culinário em cozimento, massas ou frituras. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização Coloração da polpa: branca ou amarelada. Peso médio por raiz deve ser de 400g.			
71	2000	Kg	<b>BATATA INGLESA</b> , 1ª qualidade, lavadas ou escovadas, classe maior que 42 até 70 mm, sem defeitos graves (podridão, úmida, seca, coração oco ou negro) apresentando firme, inteiras, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de insetos, larvas, parasitas, substâncias tóxicas ou nocivas. Para uso culinário em cozimento, massas ou frituras. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
72	400	Pcte	<b>BATATA PALHA 100g a 140g</b> , produzida com batatas selecionadas de primeira qualidade, sabor natural, livre de gorduras trans, sem qualquer tipo de adulterações ou contaminações. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. De igual qualidade ou superior à marca <b>Yoki, Mabs, Mega Chips, Visconti, Suprema, Elma Chips</b> .			
73	1000	Un	<b>BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE – 200 ML</b> – De 1ª qualidade, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, em embalagem intacta que acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade. Ingredientes referência: Soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leite integral e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, cacau em pó, sal, mistura de estabilizantes (celulose microcristalina, goma guar, carboximetilcelulose sódica e carragena), aromatizante e estabilizantes citrato de sódio e fosfato dissódico. De igual qualidade ou superior à marca <b>Chocomil Cemil, Toddynho, Trevinho Kids</b> .			
74	240	Un	<b>BEBIDA VEGETAL 1L</b> – pode ser de aveia e/ou castanhas (pará ou caju), sem lactose, 100% natural e vegetal, sem adição de açúcares, sem aditivo e sem aromas artificiais, sabor e odor original e característico. Cor branca a levemente bege/creme. Deve ser enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem tipo Tetrapack de 1 litro.			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação. De igual qualidade ou superior à marca <b>A tal da castanha® Silk®, Nude®</b>			
75	60	Kg	<b>BERINJELA</b> , deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
76	650	Kg	<b>BETERRABA</b> , 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão, mole, deformação, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injúrias por pragas ou doenças) sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
77	60	Un	<b>BICARBONATO DE SÓDIO 150g</b> , caixa ou sachê, 1ª qualidade, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>K-Delícia, Ki-Flor</b> .			
78	500	Pcte	<b>BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL 350g</b> , os ingredientes principais devem ser farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, extrato de malte, açúcar invertido, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhorador de farinha protease (ins 1101 i). Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade, número do lote. Pacotes de 350g/cada (3x1). De igual qualidade ou superior à marca <b>Marilan®</b> .			
79	1200	Pcte	<b>BISCOITO TIPO MAIZENA 350g</b> – Composição referência: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, sal, emulsificante lecitina de soja (ins 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			láctico (ins 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (ins 223), aromatizante, melhorador de farinha protease (ins 1101i). Sem gorduras trans. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. Pacotes com 350g/cada (3X1). De igual qualidade ou superior à marca <b>Marilan®</b> .			
80	120	Pcte	<b>BOMBOM - EMBALAGEM C/ 1 KG</b> , ingredientes referência: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro em leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, castanha-de-caju, vitaminas B1, B2 e B3, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Alérgicos: contém castanha-de-caju, amendoim, derivados de leite, soja e trigo. Pode conter amêndoa, cevada, aveia, centeio e látex natural. Contém Lactose, contém glúten. Embalagem plástica, atóxica, deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior a marca <b>Sonho de Valsa Lacta®</b> .			
81	200	Un	<b>BRÓCOLIS FRESCO</b> , 1ª qualidade, variedade ramoso coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso e umidade, sem defeitos graves (murcho, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500 g. Podendo ser orgânico.			
82	500	Un	<b>BRÓCOLIS FRESCO CHINÊS</b> , 1ª qualidade, coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso e umidade, sem defeitos graves (murcho, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500 g. Podendo ser orgânico.			
83	120	Pcte	<b>CACAU EM PÓ, 160g a 200g</b> – 100% cacau; sem adição de açúcares. Obtido através do processamento de grãos secos e torrados de cacau (thobroma cacao), deve apresentar pH alcalino preferencialmente cacau vermelho, sem aditivos de qualquer tipo. Ideal para o preparo de bebidas e bolos. Sem contaminantes. Deve ser apresentado em embalagem adequada, sem danificações,			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			contendo todos os dizeres obrigatórios. Deve apresentar data de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior à marca: <b>Nestlé – Dois Frades.</b>			
84	2000	Pcte	<b>CAFÉ EM PÓ – TIPO EXTRA FORTE – EMBALAGEM SPACK</b> , torrado e moído, tipo forte e encorpado, de moagem fina, <b>pacote de 500g</b> com selo / certificado de pureza e qualidade (tipo ABIC), embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. De igual qualidade ou superior à marca <b>Três Corações, Utam</b>			
85	1500	Pcte	<b>CAFÉ EM PÓ – TIPO PREMIUM – EMBALAGEM SPACK</b> , torrado e moído, tipo encorpado, de moagem fina, <b>pacote de 500g</b> com selo / certificado de pureza e qualidade (tipo ABIC), embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Grau de intensidade 3. De igual qualidade ou superior à marca <b>Três Corações® Premium.</b>			
86	4000	Pcte	<b>CAFÉ EM PÓ – TIPO TRADICIONAL – EMBALAGEM SPACK</b> , torrado e moído, tipo encorpado, de moagem fina, <b>pacote de 500g</b> com selo / certificado de pureza e qualidade (tipo ABIC), embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. De igual qualidade ou superior à marca <b>Três Corações, Utam</b>			
87	200	Caixa	<b>CAIXA DE BOM-BOM 250g a 251g</b> , produto constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, recobertos por uma camada de chocolate, que contenha pastilhas crocantes de chocolate coloridas. De igual qualidade ou superior à marca: <b>Nestlé, Lacta ou Garoto.</b>			
88	50	Un	<b>CALDO DE GALINHA</b> , gramatura aproximada de 57 g. Composição referência: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, água, cúrcuma, salsa, páprica, pimenta-preta, cominho, alho, concentrado natural de cebola, carne de galinha, realçadores de sabor glutamato de sódio, inosinato dissódico e			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			guanilato dissódico, aromatizantes e corante caramelo III. Não contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Embalagem com 6 cubos. De igual qualidade ou superior à marca <b>Knorr, Maggi</b>			
89	60	Un	<b>CANELA EM CASCA 70g</b> , especiaria de primeira qualidade, cascas do tronco de canela da Índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®</b> .			
90	60	Un	<b>CANELA EM PÓ 100g</b> especiaria de primeira qualidade, cascas do tronco de canela da Índia moída, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie, pó fino e homogêneo, na cor marrom claro, com cheiro e sabor característicos. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®</b> .			
91	400	Pcte	<b>CANJICA AMARELA 500g</b> , 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Yoki</b> .			
92	300	Pcte	<b>CANJICA BRANCA 500g</b> , 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente, sem contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Yoki</b> .			
93	400	Pcte	<b>CANJQUINHA 500g</b> , de milho amarelo, tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas e sujidades. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			contar da data de entrega. Acondicionada em embalagem transparente atóxica transparente, com identificação, ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Codil, Yoki.</b>			
94	300	Kg	<b>CARÁ</b> , 1ª qualidade, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, lenhosas, rachaduras, danos mecânicos, murchas, injurias por pragas ou doenças), sem a presença de material terroso e qualquer outra forma de contaminações. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
95	1000	Kg	<b>CARNE BOVINA IN NATURA</b> , resfriada, sem osso e com baixo teor de gordura aparente, podendo ser fornecida em <b>pedaços ou moída</b> , proveniente dos cortes: <b>coxão mole, patinho ou músculo</b> , devidamente inspecionada por órgão competente, acondicionada em embalagem apropriada, contendo identificação de origem, lote e prazo de validade.			
96	1000	Kg	<b>CARNE SUINA IN NATURA</b> , resfriada, proveniente do corte <b>pernil</b> , podendo ser fornecida em peça inteira ou em cubos, com baixo teor de gordura aparente, devidamente inspecionada por órgão competente, acondicionada em embalagem apropriada, contendo identificação de origem, lote e prazo de validade.			
97	1000	Kg	<b>CARNE SUINA IN NATURA</b> , resfriada, proveniente do corte <b>costelinha</b> , podendo ser fornecida em peça inteira ou em cubos, com baixo teor de gordura aparente, devidamente inspecionada por órgão competente, acondicionada em embalagem apropriada, contendo identificação de origem, lote e prazo de validade.			
98	120	Kg	<b>CARNE SUINA IN NATURA</b> , resfriada, proveniente do corte <b>suã</b> , fresca, com característica própria do corte, devidamente inspecionada por órgão competente, acondicionada em embalagem apropriada, contendo identificação de origem, lote e prazo de validade.			
99	2000	Kg	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> (Chã de fora/Coxão duro ou Patinho), <b>embalada a vácuo</b> , 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			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

			<p>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 <b>DCA, Friboi, Pascal, Swift</b></p>			
100	2000	Kg	<p><b>CARNE BOVINA DE PRIMEIRA</b> (Chã de dentro/ Coxão mole), <b>embalada a vácuo</b>, 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. A apresentação do produto poderá ser em peça/pedacão ou picada em cubos. Na embalagem devem constar todos os dizeres</p>			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

			obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>DCA, Friboi, Pascal, Swift</b>			
101	2000	Kg	<b>CARNE BOVINA MÚSCULO PICADA EM CUBOS, embalada a vácuo</b> , 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 <b>DCA, Friboi, Pascal, Swift</b>			
102	3000	Kg	<b>CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA EMBALADA A VÁCUO</b> (Pernil Traseiro), <b>embalada a vácuo</b> , 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			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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/pedaco ou picada em cubos. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca <b>DCA, Friboi, Pascal, Swift</b>			
103	900	Kg	<b>CEBOLA BRANCA CABEÇA</b> , 1ª qualidade, bulbo de tamanho médio, com características íntegras, livres de insetos, larvas, parasitas, sujidades e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
104	600	Maço	<b>CEBOLINHA</b> , de primeira qualidade, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço com 100 g. Podendo ser orgânico.			
105	100	Kg	<b>CENOURA BRANCA (BAROA/MANDIOQUINHA SALSA)</b> , 1ª qualidade, grupo raiz na cor amarelo intenso e formato cilíndrico, classe 09 subclasse 4, com aproximadamente maior 40 a 50mm de diâmetro, com raiz com tamanho maior que 120 e menor que 180mm, sem defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimento graves ou danos mecânicos, tipo extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
106	700	Kg	<b>CENOURA VERMELHA</b> , 1ª qualidade, classe entre 18 a 22 cm, categoria extra, grupo Brasília, escovadas, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânico, podridão úmida ou seca, murchas, mofo, injurias por pragas			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
107	300	Un	<b>CHÁ MATE 250g</b> , caixa ou sache, contendo folhas e talos de erva mate tostada, identificação do produto, marca do fabricante, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA e 27/10 ANVS/MS. De igual qualidade ou superior à marca <b>Leão®</b>			
108	100	Pcte	<b>CHOCOLATE GRANULADO, EMBALAGEM 500g</b> , ingredientes: Açúcar, amido, cacau em pó, glicose em pó, óleo vegetal, emulsificante lecitina de soja, aromatizante idêntico ao natural e sal. Não contém glúten. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia, Dori, Ki-Kakau</b> .			
109	170	Un	<b>CHOCOLATE AO LEITE 80G</b> – Ingredientes referência: açúcar, leite em pó integral, massa de cacau, manteiga de cacau, soro de leite em pó, gordura vegetal, gordura de manteiga desidratada, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerolpolirricinoleato e aromatizante. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo com a Lei Federal nº 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Lacta, Nestle</b> .			
110	600	Kg	<b>CHUCHU</b> , 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, lavado ou escovado, coloração uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológico. O produto deverá ser entregue em ótimas. Podendo ser orgânico.			
111	200	Pcte	<b>COCO RALADO 100G</b> , sem adição de açúcares, baixo teor de gordura, sem aditivo, em espessura fina, com parte dos componentes do endosperma do fruto, são e maduros, sem cheiro ou ranço, embalagem plástica atóxica transparente. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Mais coco®, Sococo®, Ducoco®, Menina®, Copra</b> .			
112	500	Un	<b>COLORÍFICO 150g</b> , fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum, sem adulterações ou contaminações de qualquer			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológico). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®, Pirata, Amil.</b>			
113	50	Un	<b>CORANTE LÍQUIDO ALIMENTÍCIO COMESTÍVEL ANILINA 10ml</b> – vários sabores. Composição: Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro. Cores em Linha: Amarelo gema, Amarelo, Laranja, Vermelho, Vermelho Bordô, Marrom, Azul, Verde, Rosa, Caramelo, Preto, Azul Turqueza, Marfim, Pink, Roxo, Salmão, Verde Limão, Verde Mar, Verde Oliva e Violeta. Não Contém Glúten. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Arcolor, Mix, Fab!</b>			
114	2000	Kg	<b>COSTELA SUÍNA EMBALADA A VÁCUO</b> , 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 <b>DCA, Friboi, Pascal, Swift</b>			
115	500	Maço	<b>COUVE</b> , hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade, limpa, lavada ou escovada, coloração uniforme, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O			





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			molho de couve deve conter 4 folhas grandes. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
116	300	Un	<b>COUVE-FLOR</b> , 1ª qualidade, cor creme, classe 7 (diâmetro aproximado de 210 mm) sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou manchas cor de vinho), ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
117	2800	Kg	<b>COXA DE FRANGO CONGELADO</b> , 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 <b>Avivar, Sadia, Seara, Perdigão, Aurora, Belavida, Pif Paf. Swift</b>			
118	20	Pcte	<b>CRAVO DA INDIA 15g</b> , especiarias de primeira qualidade, flores de cravo da Índia, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®</b> .			
119	400	Un	<b>CREME DE LEITE 200g</b> - caixa, com 17% de gordura, contendo identificação do produto com data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Agricultura. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Camponesa®; Cemil®, Nestlé, Piracanjuba, Itambé, Italc</b>			
120	120	Un	<b>EXTRATO DE TOMATE 300g</b> , 100% natural, preparado apenas com frutos maduros e sãos, sem pele, sem semente, sem aromatizantes, corantes e conservadores artificiais, que <b>tenha na composição apenas tomate</b> , sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie. Lata, sachê ou pote plástico sem danos, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data da fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>Elefante Só tomate®; Fugini® Extrato Concentrado</b>			
121	400	Lata	<b>EXTRATO DE TOMATE 850g</b> , 100% natural, preparado com frutos maduros e sãos, sem pele, sem semente, classe simples concentrado,			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			substância seco, sem aromatizantes, corantes e conservadores artificiais, que tenha na composição tomate açúcar e sal, 1ª qualidade, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie. Lata sem amassados, estufamento, estragos e ferrugem, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data da fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>Elefante®</b> .			
122	200	Pcte	<b>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 500g</b> , grupo seco, subgrupo fina, classe amarela, isenta de matéria terrosas, parasitas e larvar, sem fermentação ou ranço, sem bolores e leveduras, embalagem plástica atóxica transparente, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem de constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Amafil, Yoki, Codil.</b>			
123	200	Pcte	<b>FARINHA DE MILHO EM FLOCOS 1 Kg</b> , torrada com flocos crocantes, produzida a partir de matérias primas de 1ª qualidade, isenta de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmida ou rançosa, sem adulterações ou contaminações, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®, Amafil, Yoki, Codil.</b>			
124	1800	Un	<b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1 Kg</b> , de 1ª qualidade, sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, grãos sadios, isentos de matérias terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações. Excelente para preparar mingaus, papas, bolos, tortas. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, a data fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma®, Dona Benta®, Moinho Sul Mineiro, Santo Grano.</b>			
125	800	Un	<b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL SEM FERMENTO 1 Kg</b> , de 1ª qualidade, sem fermento, obtida a partir da moagem de todo o grão de trigo, moagem fina, isenta de matérias terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações. Deve possuir o mínimo de 3,5g de fibra alimentar por porção de 50g (½ xícara de chá). Excelente			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			para preparar massas. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, a data fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Dona Benta®, Moinho Sul Mineiro.</b>			
126	4000	Pcte	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 – 1 Kg</b> , excelente qualidade, grupo beneficiado anão, variedade carioquinha tipo I novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, sãos, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, isento de adulterações ou contaminações, embalagem plástica atóxica. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, a classificação, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Codil®, Dandão®, Capitólio Ouro.</b>			
127	500	Pcte	<b>FEIJÃO PRETO TIPO 1 – 1 Kg</b> , excelente qualidade, grupo beneficiado anão, variedade tipo 1, novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, sãos, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, a classificação, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Codil®, Dandão®, Capitólio Ouro.</b>			
128	600	Un	<b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO – UNIDADE COM 10g</b> , instantâneo, excelente qualidade, formado por <i>saccharomyces cerevisiae</i> . Recomendado para uso no preparo de pães e produtos de confeitaria. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De igual qualidade ou superior à marca <b>Fleischmann® Dona Benta®, Dr Oetker®.</b>			
129	500	Un	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250g</b> , de excelente qualidade, formado por substâncias químicas que por influência do calor e ou umidade expande a massa, com carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Pó Royal® Santa Amália®, Yoki®, Fleishmann.</b>			
130	200	Kg	<b>FÍGADO BOVINO, embalado a vácuo,</b>			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			excelente qualidade, cortes de acordo com o pedido, 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. Deve estar limpo, sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, 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 congelado ou resfriado, 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 <b>De igual qualidade ou superior às marcas DCA, Friboi, Pascal, Swift</b>			
131	2500	Kg	<b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO</b> 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 conservação e tabela nutricional. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Avivar, Sadia, Perdigão, Seara, Aurora, Belavida, Pif Paf. Swift</b>			
132	200	Kg	<b>FILÉ DE PEIXE</b> , filé tipo tilápia, de primeira qualidade, limpo sem couro, escamas e espinhas, apresentando carne firme, elástica, cor branca e odor característico, fatiadas de 120 g em média, congelado a 12°C negativos, interfoliada, acondicionada em embalagem plástica atóxica, a vácuo, e deve conter a espécie do produto, data da embalagem, validade e peso isentos de			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

			aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo que alterem suas características naturais (física, químicas e organolépticas), registrando junto ao SIF ou IMA. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Costa Sul®</b> , <b>Leardini®</b> , <b>Frigolemos</b> , <b>Zaltana</b> .			
133	200	Lata	<b>FÓRMULA EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE SEGUIMENTO – 800g, INDICADA PARA CRIANÇAS COM IDADE MAIOR OU IGUAL A 10 MESES</b> , deve possuir em sua composição leite em pó parcialmente desnatado, proteína do soro do leite, prebióticos (galactooligosacarídeos e fruto-oligosacarídeos), óleo de peixe fonte do ácido graxo docosa- hexaenoico (DHA), ácido araquidônico (ARA), em uma porção de 35g deve conter pelo menos 4,9g de proteínas, 18,55g de carboidratos, 7,35g de gorduras totais, 1,89g de fibras totais, 159,95Kcal de energia disponível, 177,45mcg de retinol (vit. A), 35mg de ácido ascórbico (vit. C), 179,55mg de cálcio, 2,87mg de ferro, 2,38mg de zinco. Não deve possuir corantes artificiais, flavorizantes artificiais e gorduras trans. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Aptamil Premium + 3®</b> ; <b>Aptanutri</b> .			
134	100	Lata	<b>FÓRMULA EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS (ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E INTOLERÂNCIA À LACTOSE) – 400g</b> , indicada para crianças alergia à proteína do leite e restrição no consumo de lactose, proteína do soro do leite extensamente hidrolizada, em uma porção de 35g deve conter pelo menos 4,9g de proteínas, 18,55g de carboidratos, 9,45g de gorduras totais, 180,25Kcal de energia disponível, 141,75mcg de retinol (vit. A), 22,75mg de ácido ascórbico (vit. C), 136,5mg de cálcio, 2,1mg de ferro, 1,36mg de zinco. Não deve possuir lactose, galactose, corantes artificiais, flavorizantes artificiais e gorduras trans. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Pregomin Pepti®</b> .			
135	50	Lata	<b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA – 400g</b> , em pó para diluição, à base de leite de vaca, utilizado para lactentes saudáveis, conforme RDC nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor,			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior a marca <b>Nan 2 Nestle®</b> .			
136	50	Lata	<b>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES ATÉ O SEXTO MÊS DE VIDA – 400g</b> , em pó para diluição, à base de leite de vaca, utilizado para lactentes saudáveis, conforme RDC nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior a marca <b>Nan 1 Nestle®</b> .			
137	100	Kg	<b>FRANGO INTEIRO</b> , excelente qualidade, aspecto, cor e cheiro próprio, não pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ter consistência firme e compacta, coloração amarelo 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 conservação e tabela nutricional. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Avivar®, Pif Paf®, Sadia®, Seara, Perdigão, Aurora Swift</b>			
138	300	Pcte	<b>FUBÁ DE CANJICA ARTESANAL 1 Kg</b> , produzido com canjica selecionada e de excelente qualidade, pó fino, cor amarelo claro, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmido ou rançoso, isento de pragas, adulterações ou contaminações. Excelente para a confecção de broas, mingaus, pudins e bolos. 100% natural, livre de corantes e conservadores. Deve apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica, transparente e atóxica. De igual qualidade ou superior à marca <b>Berangola®</b> .			
139	350	Pcte	<b>FUBÁ MIMOSO 1 Kg</b> , produzido com milho selecionado e de excelente qualidade, cor amarelo claro, submetido a processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados, livre de sujidade, mofo e fermentação, não deverá estar úmido ou rançoso, isento de pragas, adulterações ou contaminações. Excelente para a confecção de broas, mingaus, pudins e bolos. Ideal para empanar. 100% natural, livre de corantes e conservadores. Deve apresentar			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

			validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem plástica, transparente e atóxica, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®, Pachá®, Yoki.</b>			
140	200	Un	<b>GÁS DE COZINHA - GLP</b> , botijão com <b>13 Kg</b> – sem vasilhame			
141	300	Un	<b>GELATINA EM PÓ 25g</b> , sabores variados. Embalagem do produto deve constar, os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. Com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Ingredientes referência: Açúcar, gelatina, vitamina C, reguladores de acidez: citrato de sódio e ácido fumúrico, edulcorantes: aspartame e acesulfame de potássio, aromatizante e corantes: vermelho 40 e amarelo crepúsculo FCF. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Dr. Oetker®, Royal®, Aпти</b>			
142	200	Un	<b>GELATINA EM PÓ DIET 12g</b> , sabor variados, caixa, contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade e lote, com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. Ingredientes referência: Gelatina, maltodextrina, reguladores de acidez: ácido fumúrico e citrato de sódio, edulcorantes: aspartame e acesulfame de potássio, aromatizante e corantes: vermelho 40 e amarelo crepúsculo FCF. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Dr. Oetker® zero açúcar, Royal® zero açúcar, Aпти, Aптиva.</b>			
143	150	Un	<b>GELATINA EM PÓ SEM SABOR E INCOLOR 24g</b> (2 envelopes individuais com 12g cada), gelatina pura em pó, não deve possuir aditivos químicos nem outros contaminantes. Embalagem plástica contendo 24g do produto, dividida em dois envelopes de 12g cada. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Devem constar na embalagem os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. Ingrediente: gelatina comestível. <b>De igual qualidade ou superior às marcas Dr. Oetker®, Royal®, Aпти.</b>			
144	80	Un	<b>GELO EM CUBOS</b> , embalagem com <b>10 KG</b> . Embalagem plástica, transparente e atóxica. De igual qualidade ou superior à marca <b>Fresh Ice.</b>			
145	50	Un	<b>GELO EM CUBOS</b> , embalagem com <b>4 KG</b> . Embalagem plástica, transparente e atóxica.			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			De igual qualidade ou superior à marca <b>Fresh Ice.</b>			
146	50	Un	<b>GERGELIM BRANCO 180g</b> , sementes oleaginosas in natura extraídas da herbácea <i>Sesamum indicum</i> . Deve apresentar características típicas do produto (cor, odor e aspecto). Deve ser apresentado em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca <b>Jasmine, Sésamo Real, Terra Vitta.</b>			
147	900	Kg	<b>GOIABA</b> , de primeira qualidade, casca íntegra, sem deterioração, isenta de manchas e perfurações, livres de fungos, tamanho médio a grande. Consistência firme, sem rachaduras e partes moles. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
148	200	Maço	<b>HORTELÃ</b> , de primeira qualidade, fresca, folhas verdes, interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Livre de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço com 100 g. Podendo ser orgânico.			
149	300	Kg	<b>INHAME</b> , 1ª qualidade, tipo extra, raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
150	1440	Un	<b>IOGURTE 170g a 200g</b> - iogurte integral com polpa de frutas, pronto para consumo, acondicionado em embalagem individual. Produto lácteo fermentado obtido a partir de leite integral e/ou leite reconstituído, adicionado de fermentos lácteos específicos, açúcar e polpa ou preparado de frutas, apresentando consistência cremosa, homogênea, sabor e odor característicos, livre de impurezas, corpos estranhos, bolores, fermentação inadequada ou quaisquer sinais de deterioração. Composição básica mínima: Leite integral e/ou leite integral reconstituído; Preparado ou polpa de frutas; Açúcar; Fermentos lácteos vivos (tais como <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ); Estabilizantes e			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			espessantes permitidos pela legislação vigente; Aromatizantes naturais ou idênticos aos naturais, quando necessários; Corantes naturais ou artificiais permitidos pela legislação sanitária. O produto deverá ser fornecido em sabores variados, podendo incluir: Morango; Coco; Pêssego; Ameixa; Frutas vermelhas; Salada de frutas; Banana; Outros sabores tradicionais comercialmente disponíveis. Embalagem individual tipo copo plástico ou frasco plástico atóxico, resistente e apropriado para contato com alimentos; Conteúdo líquido mínimo de 170 g por unidade; Embalagem hermeticamente fechada com lacre de alumínio termo selado, íntegro, inviolado e sem vazamentos. Prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a partir da data de fabricação. No ato da entrega, o produto deverá apresentar no mínimo 75% do prazo de validade total, salvo disposição diversa expressamente autorizada pela Administração. Não serão aceitos produtos que apresentem: Embalagem amassada, perfurada, estufada ou com lacre violado; Vazamentos; Alteração de cor, odor ou sabor; Presença de mofo, separação excessiva do soro ou sinais de deterioração; Validade inferior à exigida. De igual qualidade ou superior à <b>Nestlé (Linha Nestlé); Danone (Linha Danone); Vigor Alimentos (Linha Vigor); Itambé; Trevo / Trevinho.</b>			
151	120	Kg	<b>JILÓ</b> , produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
152	12000	Kg	<b>LARANJA PERA RIO</b> , 1ª qualidade, separada por lotes homogêneos, coloração C2, classe 106. Com peso médio unitário entre 150 e 200 g, categoria extra, fresco, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar murchidão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
153	300	Un	<b>LEITE CONDENSADO INTEGRAL 395g,</b>			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Camponesa®</b> ; <b>Cemil®</b> ; <b>Itambé</b> ; <b>Piracanjuba</b> , <b>Italac</b> .			
154	150	Un	<b>LEITE DE COCO 200ml</b> , produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Uniforme sem grumos, cor, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionado em embalagem de vidro ou treta pack, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Mais coco®</b> , <b>Sococo®</b> , <b>Ducoco®</b> , <b>Menina®</b> .			
155	50	Pcte	<b>LEITE DE BÚFALA EM PÓ INTEGRAL 200g</b> , 1ª qualidade, integral e pasteurizado, embalagem 200g, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Selo de pureza. De igual qualidade ou superior à <b>Bom Destino®</b>			
156	1000	Litros	<b>LEITE DE VACA DESNATADO LONGA VIDA UHT</b> , 1ª qualidade, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Abertura através de tampa de rosca. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Itambé®</b> , <b>Camponesa®</b> , <b>Cemil®</b> , <b>Piracanjuba</b> , <b>Italac</b> , <b>Quatá</b> , <b>Parmalat</b> , <b>Paulista</b> .			
157	10000	Litros	<b>LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA UHT</b> , 1ª qualidade, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Validade mínima de 02 (dois) meses, a contar da data de entrega. Abertura através de tampa de rosca. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Itambé®</b> , <b>Camponesa®</b> , <b>Cemil®</b> , <b>Piracanjuba</b> , <b>Italac</b> , <b>Quatá</b> , <b>Parmalat</b> , <b>Paulista</b> .			
158	1100	Litros	<b>LEITE DE VACA ISENTO DE LACTOSE</b> , 1ª qualidade, zero por cento de lactose, ideal para o consumo de pessoas intolerantes à lactose, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade,			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. Validade mínima de 02 (dois) meses, a contar da data de entrega. Abertura através de tampa de rosca. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Piracanjuba Zero Lactose®; Camponesa Zero Lactose®; Cemil Zero Lactose®, Itambé Zero Lactose, Italac Zero Lactose, Quatá Zero Lactose, Parmalat Zero Lactose, Paulista Zero Lactose.</b>			
159	200	Un	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 750g</b> , fortificado com ferro e vitamina A, C e D, 1ª qualidade, sem quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial, na embalagem deverá constar a data de fabricação, validade e número do lote, lata ou sachê. Possuir certificação do IMA ou SIF. Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Camponesa, Itambé, Aurora, Nestlé.</b>			
160	400	Kg	<b>LIMÃO TAHITI</b> , 1ª qualidade, separada por lotes homogêneos, coloração C3, classe 53, categoria extra, fresco, limpo, coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
161	100	Kg	<b>LINGUIÇA TIPO CALABRESA</b> , defumada, preparada com carne suína selecionada, temperada conforme padrão do fabricante, embutida em envoltório natural ou artificial, apresentando coloração característica, textura firme e odor próprio, sem sinais de deteriorização. O produto deverá estar devidamente inspecionado por órgão competente (SIF, SIE ou SIM) acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo às normas sanitárias vigentes. De igual qualidade ou superior à <b>Sadia, Perdigão, Aurora, Seara, Tropeira</b>			
162	400	Kg	<b>LINGUIÇA DE CARNE SUINA</b> , 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			





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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 <b>PifPaf Línguica de Lombo®</b> , <b>Sadia</b> , <b>Perdigão</b> , <b>Aurora</b> , <b>Swift</b>			
163	100	Pcte	<b>LOURO EM FOLHA 5g</b> , folha desidratada, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Cor parda e cheiro fortemente aromático característico. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®</b> , <b>KI-FLOR®</b> , <b>Kitano®</b> .			
164	3500	Kg	<b>MAÇA TIPO GALLA</b> , 1ª qualidade, separados por lotes homogêneos tipo Galla, categoria extra, cor vermelha, tamanho 135, isentas de cortiças, lesões e cicatrizes, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas, coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades de origem orgânica, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
165	200	Pcte	<b>MACARRÃO CORTADO COLORIDO 500g</b> (massas cortadas tipo parafuso, penne, rigatoni, caracol, fafalle, pai nosso, etc), de 1ª qualidade produzido com farinha de trigo especial de sêmola, massa sem ovos, com pelo menos três cores, com extrato de beterraba, cenoura e espinafre, sem corantes artificiais, isento de sujidades e parasitas, sem sinais de fermentação ou rancificação, embalagem plástica transparente atóxica. Deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			os ingredientes, tabela nutricional a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma Parafuso Tricolor®</b> , <b>Santa Amália Parafuso Tricolor®</b> . (Outras variedades de corte de massas coloridas).			
166	1000	Pcte	<b>MACARRÃO CORTADO MASSA DE SÊMOLA 500g</b> (massas cortadas tipo parafuso, penne, rigatoni, caracol, fafalle, pai nosso, etc), de 1ª qualidade produzido com farinha de trigo especial de sêmola ou semolina, massa sem ovos, se possuir corantes devem ser naturais, isento de sujidades e parasitas, sem sinais de fermentação ou rancificação, embalagem plástica transparente atóxica. Deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma Sêmola®</b> , <b>Santa Amália Sêmola®</b> . (Outras variedades de corte de massas de sêmola)			
167	700	Pcte	<b>MACARRÃO ESPAGUETE SÊMOLA Nº 8 - 1Kg</b> , de 1ª qualidade, cor amarela, produzido com farinha de trigo especial de sêmola ou semolina, massa sem ovos, se possuir corantes devem ser naturais, isentos de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica. Deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma Sêmola®</b> , <b>Santa Amália Sêmola®</b> .			
168	200	Pcte	<b>MACARRÃO FURADO Nº 02 - 1Kg</b> , de 1ª qualidade, cor amarela, produzido com farinha de trigo especial, se possuir corantes devem ser naturais, isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca <b>Santa Terezinha®</b> .			
169	300	Un	<b>MACARRÃO PARA LASANHA 500g</b> , com farinha de trigo especial de sêmola ou semolina, massa sem ovos, se possuir corantes devem ser naturais, isentos de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem atóxica. Deve apresentar validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional a data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma Lasanha</b>			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			<b>Massa de Sêmola®, Santa Amália Lasanha Massa de Sêmola®.</b>			
170	400	Un	<b>MAIONESE TRADICIONAL 500g.</b> Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Hellman's®, Arisco, Heinz, Hemmer, Vigor, Quero, Liza</b>			
171	3500	Kg	<b>MAMÃO FORMOSA</b> , 1ª qualidade, categoria extra, classe 800 (800g a 1Kg - tamanho médio), sem defeitos graves (amassado, queimado de sol, podridão, manchas ou danos de qualquer espécie), com características íntegras, fresco, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
172	500	Kg	<b>MANDIOCA DESCASCADA</b> , 1ª qualidade, massa branca, carnuda e grossa, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade, defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimento, danos mecânicos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
173	3000	Kg	<b>MANGA TOMMY</b> , 1ª qualidade, deve estar firme e succulenta, pesar em torno de 460 g, sem defeitos graves (amassadas, queimado de sol, podridão, rachadas, manchadas, meladas ou danos de qualquer espécie), com características íntegras, fresco, limpo, amadurecimento intermediário ("de vez"), coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
174	120	Un	<b>MANJERICÃO DESIDRATADO 6g</b> , folhas de manjericão desidratado, envelope com 6 g, sem			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			adultrações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®</b> , <b>KI-FLOR®</b> , <b>Kitano®</b> .			
175	500	Un	<b>MANTEIGA DE LEITE COM SAL 200g a 250g</b> , confeccionada com creme de leite e sal, sem aditivos (conservadores, corantes e flavorizantes), a matéria prima deve ser oriunda de vacas leiteiras devidamente vacinadas e com acompanhamento rotineiro por médico veterinário. O produto deve ser apresentado em embalagem adequada e devidamente rotulado. Isento de contaminações e qualquer adulteração das características típicas do produto. <b>O produto deve possuir validade mínima de um mês a contar da data de entrega.</b> O produto deve possuir certificação sanitária emitida pelo SIM, IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior à <b>Itambé, Camponesa, Puro Sabor, Sabores da Roça</b>			
176	1000	Kg	<b>MARACUJÁ AZEDO</b> , 1ª qualidade, com casca brilhante, lisa, firme, sem rachaduras ou manchas. Fruto de tamanho médio, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação para consumo imediato, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
177	2000	Un	<b>MARGARINA CREMOSA COM SAL 500g</b> , industrializada de 1ª qualidade, pelo menos 75% de lipídeos, não deve conter gordura trans. Conservado sob resfriamento, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adultrações ou contaminações. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Margarina Delícia®</b> , <b>Margarina Doriana®</b> , <b>Margarina Qualy®</b> .			
178	50	Un	<b>MASSA PARA BOLO DIET (zero açúcar) 340g</b> , vários sabores, mistura em pó para o preparo de bolos diet para dietas com ingestão controlada de açúcares, sendo necessário apenas adicionar água e ovos. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, as datas de fabricação e validade e número do lote. De igual qualidade			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

			ou superior à marca <b>Vilma Zero Açúcar®</b> , <b>Linea, Magro, Lowçúcar</b>			
179	5500	Kg	<b>MELANCIA REDONDA</b> , 1ª qualidade, categoria extra graúda, separada por lotes homogêneos, pesando entre 11 a 12 Kg a unidade, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
180	1000	Kg	<b>MELÃO AMARELO</b> , 1ª qualidade, fruto ovalado de cor amarela, fresco, intacto, limpo, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados, infestação fungica, ocos, danos físicos, presença de brocas e ou outras pragas) sem deformações, isento de odores não característicos, isento de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico			
181	3000	Kg	<b>MEXERICA PONKAN</b> , 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com característica íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação, maturação intermediária ("de vez"), em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
182	2000	Pcte	<b>MILHO PARA PIPOCA 500g</b> , 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados, com coloração característica (amarelo-alaranjado), em embalagem plástica atóxica transparente, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológico). Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Yoki®</b> , <b>KI-FLOR®</b> , <b>Pachá®</b> , <b>Codil</b> .			
183	400	Un	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA 170g</b> , grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido (salmoura), sem conservadores, livre de impurezas, acondicionados em embalagem (lata, sachê, longa vida, vidro) com 170 g (peso líquido), com			





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. A lista de ingredientes deve conter apenas milho e água. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Fugini®, Predileta®, Ramy®, Goiás, Hemmer, Knorr, Salsaretti, Olé, Minas +</b>			
184	100	Un	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA 2Kg</b> , grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido (salmoura), livre de impurezas, acondicionados em embalagem (balde ou lata) com 2 Kg (peso líquido), com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Goiás Verde®, Predilecta®, Jussara®, Minas +, Quero, Predilecta, Olé</b>			
185	5000	Un	<b>MILHO VERDE IN NATURA</b> , fruto de tamanho médio na palha verde, com características íntegras e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
186	1000	Un	<b>MINI PIZZA</b> , caseira pré assada e/ou congelada, tamanho brotinho (15 cm), sabor frango. Elaborada com massa de farinha integral/branca (enriquecida), molho de tomate natural, frango desfiado, orégano e queijo muçarela. Peso unitário médio 50g, embalada em bandejas de forma individual, seladas. Produto deve seguir as normas de boas práticas de fabricação e nutricionais do PNAE, não conter embutidos e ser livre de gordura hidrogenada e corantes artificiais. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Master Pizza®</b>			
187	700	Kg	<b>MORANGA HIBRÍDA</b> , 1ª qualidade, tamanho médio, categoria extra, sem defeitos (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, queimaduras de sol, podridão seca, murchas injúrias por pragas ou doenças). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
188	8000	Un	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO 900 ml</b> , 1ª qualidade, 0% de gorduras trans, rico em vitamina E. Sem			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

			sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou contaminações. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Soya®</b> , <b>Liza®</b> , <b>ABC®</b> .			
189	300	Pcte	<b>OREGANO DESIDRATADO 30g</b> , erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>K-Delícia®</b> , <b>KI-FLOR®</b> , <b>Kitano®</b> .			
190	2000	Dúzia	<b>OVOS BRANCOS</b> , de galinha, fresco, grandes (50 g), 1ª qualidade, cascas porosas, sem rachaduras, sem estragos, isentos de sujidades (terra, sangue, fezes), parasitas ou larvas, não deve apresentar qualquer dano de ordem física, mecânica ou biológica. Proveniente de avicultor com inspeção oficial. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar do ato de entrega. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização.			
191	200	Pcte	<b>PÃO DE FORMA 450g a 480g</b> , produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, óleo vegetal de soja, sal, glúten, vinagre, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservantes: propionato de cálcio e sorbato de potássio, melhorador de farinha: ácido ascórbico; os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, rico em fibras e livre de gorduras trans. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve atender às especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000. Deve constar na embalagem data ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e validade e número do lote. Deve apresentar data de validade mínima de sete dias. De igual			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			qualidade ou superior à marca: <b>Delícias do trigo®, Pullman, PanVit.</b>			
192	200	Kg	<b>PEPINO COMUM/CAIPIRA</b> , 1ª qualidade,, aproximadamente de 15 a 20 cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto) categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico			
193	10000	Un	<b>PICOLÉ DE FRUTA – 50g a 55g – sabores variados.</b> De igual qualidade ou superior às marcas <b>Quatro Estações ou Dubetto.</b>			
194	30	Pcte	<b>PIMENTA DO REINO MOÍDA 100g.</b> Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>KI-FLOR®, K-Delícia.</b>			
195	100	Kg	<b>PIMENTÃO VERDE</b> , 1ª qualidade, fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, verde, limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar podridão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
196	100	Kg	<b>PIMENTÃO AMARELO</b> , 1ª qualidade, fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, verde, limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar podridão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
197	100	Kg	<b>PIMENTÃO VERMELHO</b> , 1ª qualidade, fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, verde, limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar podridão ou quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
198	1000	Pcte	<b>POLVILHO AZEDO 1 KG</b> , produto amiláceo extraído das raízes de mandioca (Manihot utilissima), de 1ª qualidade, pelo menos 80% de amido, isentos de matérias terrosa, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente para biscoitos e pão de queijo. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			contar da data da entrega. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Amafil®, Caribé®, Santo Grano</b>			
199	500	Pcte	<b>POLVILHO DOCE 1 KG</b> , produto amiláceo extraído das raízes de mandioca (Manihot utilissima), de 1ª qualidade, pelo menos 80% de amido, isentos de matérias terrosas, parasitos ou larvas, em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isento de adulterações ou contaminações, excelente para biscoitos e pão de queijo. Deve apresentar validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Amafil®, Caribé®, Santo Grano</b>			
200	20	Un	<b>PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA 200g</b> , produzida a partir de grãos de soja, excelente para preparar hambúrgueres, almôndegas e como substituta da carne. Deve conter o mínimo de 50% de proteínas na sua composição. Não deve conter nenhum aditivo artificial em sua composição. Livre de qualquer tipo de contaminante e adulteração. A embalagem não poderá apresentar sinais de violação e devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca <b>Kallas Natural Fina</b>			
201	200	Kg	<b>QUEIJO FRESCO</b> , produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor branca, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, nem sinal de congelamento ou descongelamento, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior <b>Curral de Minas, Porto Alegre, Tirolez, Frimesa.</b>			
202	200	Kg	<b>QUEIJO MINAS MEIA CURA</b> , embalado a vácuo, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor creme, odor característico, levemente salgado, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial, nem sinal de congelamento ou descongelamento, na embalagem devem constar o lote, data de			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF.De igual qualidade ou superior <b>Curral de Minas, Porto Alegre, Tirolez, Frimesa</b>			
203	600	Kg	<b>QUEIJO TIPO MUÇARELA</b> , produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor homogênea de branca a creme claro, odor característico, levemente salgado, embalagem tipo crayovac, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial sem sinal de congelamento e descongelamento, na embalagem devem constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF.De igual qualidade ou superior às marcas <b>Sadia, Perdigão, Aurora, Da Nata, Camponesa, Curral de Minas, Du Bom.</b>			
204	300	Kg	<b>QUIABO</b> , fruto fresco, de 1ª qualidade, grupo cilíndrico ou quinado, tamanho médio (9 a 12cm – classe 9), sem defeitos graves (podridão, murchidão, danos profundos, infestação por pragas), defeitos leves (danos superficiais, manchas, pedúnculo comprido, tortuosidade) não devem ultrapassar 15% do total solicitado. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
205	100	Un	<b>RAPADURA MINEIRA 1 KG</b> , feita a partir de ingredientes naturais da cana de açúcar, sem glúten, isento de impurezas e umidade, acondicionado em embalagem plástica transparente, íntegra, atóxica, resistente, vedada e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, quantidade do produto, número do lote, data de embalagem/fabricação, validade e demais dizeres obrigatórios. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De igual qualidade ou superior à marca <b>Doces H&amp;M®</b> .			
206	1200	Un	<b>REFRIGERANTE DE EXTRATO DE COLA 2L</b> , composição referência: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, aroma natural e edulcorante sucralose, livre de qualquer adulteração ou contaminação, acondicionado em PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação,			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Coca-Cola®</b>			
207	500	Un	<b>REFRIGERANTE DE EXTRATO DE COLA 200 ML</b> , composição referência: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, aroma natural e edulcorante sucralose, livre de qualquer adulteração ou contaminação, acondicionado em PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Coca-Cola®</b>			
208	500	Un	<b>REFRIGERANTE DE EXTRATO DE COLA 350 ML</b> , composição referência: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, aroma natural e edulcorante sucralose, livre de qualquer adulteração ou contaminação, acondicionado em lata de alumínio, sem amassados ou avarias, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Coca-Cola®</b>			
209	700	Un	<b>REFRIGERANTE DE EXTRATO DE GUARANÁ 2L</b> , composição referência de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de qualquer adulteração ou contaminação, acondicionado em garrafas PET com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio. Aromatizante e corante caramelo			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			IV. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Guaraná Antártica®, Kuat</b>			
210	500	Un	<b>REFRIGERANTE DE EXTRATO DE GUARANÁ 200 ML</b> , composição referência de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitido 0,02 g a 0,2 g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de qualquer adulteração ou contaminação, acondicionado em garrafas PET com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio. Aromatizante e corante caramelo IV. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Guaraná Antártica®, Kuat</b>			
211	700	Un	<b>REFRIGERANTE DE LARANJA 2L</b> , deve conter no mínimo 4% (quatro por cento) de suco de laranja puro. Ingredientes referência: água gaseificada, sucos concentrados de laranja e limão, vitamina c, reguladores de acidez ácido cítrico e citrato de sódio, aromatizante, sequestrantes hexametáfosfato de sódio e edta cálcio dissódico, edulcorantes ciclamato de sódio e sacarina de sódio, benzoato de sódio e sorbato de potássio, corante artificial amarelo crepúsculo FCF. Acondicionado em garrafas PET com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Fanta laranja®</b>			
212	300	Un	<b>REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇÚCAR DE EXTRATO DE COLA 600 ml</b> – valor energético 0 Kcal. Ingredientes referência: água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural, corante caramelo iv, acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (27 mg), acesulfame de potássio(15 mg) e aspartame (12 mg) por			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			100ml, conservador benzoato de sódio e estabilizante citrato de sódio composto, isento de corantes artificiais, livre de qualquer adulteração ou contaminação, sem adição de açúcares, acondicionado em PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas: <b>Coca-cola Zero®</b> .			
213	100	Un	<b>REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇÚCAR DE EXTRATO DE COLA 2 L</b> – valor energético 0 Kcal. Ingredientes referência: água gasificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural, corante caramelo iv, acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (27 mg), acesulfame de potássio (15 mg) e aspartame (12 mg) por 100ml, conservador benzoato de sódio e estabilizante citrato de sódio composto, isento de corantes artificiais, livre de qualquer adulteração ou contaminação, sem adição de açúcares, acondicionado em PET com tampa de rosca, deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega. De acordo Lei Federal No 8.918/94. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas: <b>Coca-cola Zero®</b> .			
214	100	Un	<b>REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇÚCAR DE EXTRATO DE GUARANA, 600 ml.</b> De igual qualidade ou superior às marcas <b>Guaraná Antártica Zero®</b>			
215	200	Kg	<b>REPOLHO ROXO</b> , 1ª qualidade, categoria extra, grupo roxo, com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 as 1,5 Kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
216	400	Kg	<b>REPOLHO VERDE</b> , 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			as 1,5 Kg), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
217	100	Pcte	<b>ROSQUINHAS SABOR LEITE 350g.</b> Deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido, amido de milho (bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens e zea mays), sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante (contém milho transgênico bacillus thuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens e zea mays) e emulsificante lecitina de soja (agrobacterium sp, agroéacterium tumefaciens, streptomyces viridochromogenes e bacillus thuringiensis). De igual qualidade ou superior às marcas <b>Mabel®</b>			
218	380	Pcte	<b>SAL REFINADO IODADO 1Kg</b> , com granulação uniforme e cristais brancos, com o mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e no máximo de 15 mg de iodo por quilo, de acordo com Legislação Federal Específica, sem impurezas, adulterações e contaminações de qualquer espécie, embalagem plástica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas <b>SalMoc®, Só Sal®, União, Cisne.</b>			
219	200	Kg	<b>SALSICHA HOT DOG</b> , unidade média 50g, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, deve ser mista de carne de aves, suína e bovina, não apresentar mais de 2% de amido na sua composição, de consistência firme, cor homogênea de tom róseo avermelhado, odor característico, aromatização e condimentação			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			natural, embalagem tipo crayovac, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial, sem contaminações de ordem física, química ou biológica, sem a presença de manchas azuladas, esverdeadas ou roxas, sem limosidade, nem sinal de congelamento e descongelamento. Na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Perdigão®, Sadia®, Seara®, Aurora</b>			
220	800	Maço	<b>SALSINHA</b> , de primeira qualidade, fresca, bem desenvolvida, intactas, apresentar coloração uniforme, intacta, isenta de material terroso e sujidades. Maço com 100 g. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
221	100	Unidade	<b>SARDINHA EM CONSERVA 125g</b> , preparado com pescado fresco, limpo, eviscerado cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegros, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Gomes da Costa®, Coqueiro®</b> .			
222	4000	Unidade	<b>SORVETE 130 ML</b> com embalagem de plástico, sabores variados. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Quatro Estações ou Dubetto</b> .			
223	300	Unidade	<b>SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE CAJU</b> , sem adição de água, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado com rudimento de 10x. Embalagem deverá ser atóxica (vidro ou PET) de 500 ml. Com dizeres de rotulagem, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Registro no MAPA. De igual qualidade ou superior às marcas <b>DaFruta®, Maguary®</b>			
224	150	Unidade	<b>SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE MARACUJÁ</b> , sem adição de água, sem corante artificiais, podendo ser conservado em temperatura ambiente, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado,			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

			rendimento de 9x. Embalagem deverá ser atóxica, de 500 ml a unidade, preferencialmente de vidro. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Maguary®</b> , <b>DaFruta®</b> .			
225	200	Unidade	<b>SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE UVA</b> , sem adição de água, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado com rendimento de 2x. Embalagem deverá ser atóxica (vidro ou PET) de 500 ml. Com dizeres de rotulagem, ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Registro no MAPA. De igual qualidade ou superior às marcas <b>DaFruta®</b> , <b>Maguary®</b> .			
226	850	Unidade	<b>SUCO - NECTAR MISTO DE PÊSSEGO E MAÇÃ DE 1 LITRO SABOR PÊSSEGO DE BAIXA CALORIA</b> sem adição de açúcar, sem conservantes com 30,0% de suco, embalagem longa vida. Ingredientes referência: Água, suco concentrado de pêssigo, açúcar, suco concentrado de maçã, vitamina C, aromatizante, regulador de acidez ácido cítrico e estabilizante goma xantana. Embalagem de 1 litro. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Dell Valle®</b> , <b>Maguary</b>			
227	600	Unidade	<b>SUCO - NECTAR MISTO DE UVA E MAÇÃ DE 1 LITRO SABOR UVA DE BAIXA CALORIA</b> sem adição de açúcar, sem conservantes com 30,0% de suco, embalagem longa vida. Ingredientes referência: água, suco concentrado de uva, suco concentrado de maçã, aromatizante, regulador de acidez ácido cítrico, estabilizante, goma xantana e edulcorantes sucralose (10,5 mg) e acesulfame de potássio (3,3 mg) por 100ml. Embalagem de 1 litro. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Dell Valle®</b> , <b>Maguary</b>			
228	150	Pacote	<b>SUCO - PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO ARTIFICIAL 240g</b> (sabores diversos) não precisa adoçar. 1ª qualidade: na embalagem deverá constar a data da fabricação, validade e número do lote. Ingredientes referência: Açúcar, suco desidratado de laranja, acidulante ácido			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			cítrico, corante inorgânico dióxido de titânio, antiemectante fosfato tricálcico, estabilizante citrato de sódio, aromatizante, edulcorantes (aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina), espessantes (goma xantana e carboximetilcelulose) e corantes artificiais (amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo). De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma</b> .			
229	50	Pacote	<b>SUCO - PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO DIET 8g</b> , sabores variados. Deve constar na embalagem os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Vilma, Magro, Aptiva, Clight</b>			
230	2000	Unidade	<b>SUCO - BEBIDA MISTA ADOÇADA</b> (laranja, maçã, uva, limão, manga, etc.. – sabor de entrega conforme pedido), não fermentado, não alcoólico, sem conservantes. Deve possuir no mínimo 10% de suco. Ingredientes referência: Água, açúcar, sucos concentrados, concentrados de cenoura e groselha, Vitaminas (C, E, B3, A, D, B6 E B12), Aromatizante, Acidulante Ácido Cítrico e Estabilizante Goma Guar. Não Contém Glúten Não deve possuir aditivos químicos ou coadjuvantes de tecnologia além dos já citados anteriormente. Deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200ml. Acompanha um canudo protegido por plástico e anexado à embalagem. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Del Vale Kapo, Maguary</b>			
231	300	Unidade	<b>TEMPERO ALHO E SAL 500g</b> , concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aroma característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica (pote ou sachê), deve apresentar todos os dizeres obrigatórios de rotulagem. Produto em conformidade com a Legislação em vigor. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®, Sabor Ami, Santa Amália</b> .			
232	2000	Kg	<b>TOMATE</b> , 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentando-se mesclado (maduro e " de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

			permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos á superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
233	50	Unidade	<b>TRIGILHO 500g</b> , granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, com identificação dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Pink®</b> , <b>Yoki®</b> , <b>Sinhá®</b> , <b>Ki-Flor®</b> .			
234	200	Pcte	<b>UVA PASSA ESCURA 100g</b> , escura, sem sementes, produto de ótima qualidade, sem qualquer tipo de adulteração, contaminação ou alteração nas características sensoriais próprias do produto. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. O produto deve ser entregue com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Sachê ou pote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>La Violetera</b> , <b>Tozzi</b> , <b>Olé</b>			
235	200	Pcte	<b>UVA PASSA BRANCA 100g</b> , escura, sem sementes, produto de ótima qualidade, sem qualquer tipo de adulteração, contaminação ou alteração nas características sensoriais próprias do produto. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. O produto deve ser entregue com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Sachê ou pote. De igual qualidade ou superior às marcas <b>La Violetera</b> , <b>Tozzi</b> , <b>Olé</b>			
236	400	Kg	<b>VAGEM</b> , 1ª qualidade, leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
237	50	Unidade	<b>VASILHAME (GALÃO) ÁGUA 20 L</b> – sem água			
238	20	Unidade	<b>VASILHAME GÁS GLP 13 KG</b> – sem gás			
239	300	Unidade	<b>VINAGRE CLARO 750ml</b> , ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções			





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas, translúcido, padronizado, refiltrado e pasteurizado. Com acidez aproximada de 4,15%. Sem adição de açúcares, essências, aromas, corantes e conservantes. Livre de qualquer adulteração ou contaminação. Embalagem plástica/ PET. De igual qualidade ou superior às marcas <b>Toscano®</b> , <b>Bel Mont®</b> , <b>Qualitá®</b> , <b>Castelo</b>			
--	--	--	--	--	--	--

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$** \_\_\_\_\_

DECLARA QUE:

- 1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS; BEM COMO ALIMENTAÇÃO, HOSPEDAGEM, TRANSPORTE, MONTAGEM E DESMONTAGEM.
- 2 VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.
- 3 QUE NÃO INCIDE NAS VEDAÇÕES PREVISTAS NA LEI Nº 14.133/2021.
- 4 QUE O PRAZO DE INICIO DA EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR, TODOS OS BENS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.
- 5 ATENDE AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, E O DECLARANTE RESPONDERÁ PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES PRESTADAS, NA FORMA DA LEI (ART. 63, I, DA LEI Nº 14.133/2021).

LOCAL E DATA

\_\_\_\_\_  
CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL





# PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

## ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

**OBS.** SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.

### >ORIENTAÇÕES / INFORMAÇÕES IMPORTANTES:<

1. Segundo a Lei 15.226/2025, ficou estabelecida regra para validade dos alimentos. A alteração define que, no ato da entrega, os gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter prazo de validade restante igual ou superior à metade do período entre a data de fabricação e a data final de validade. Os instrumentos de contratação (licitação, chamada pública ou outras modalidades) deverão prever a observância da nova regra sobre prazos de validade. A lei entra em vigor em 1º de janeiro de 2026
2. Hortaliças e frutas deverão estar frescas e com excelente qualidade, sem danos profundos e deverão ser entregues em perfeitas condições de uso, assim como maturação intermediária e pigmentação típica, caso contrário será devolvido pelo nutricionista, pelos funcionários da cozinha e/ou responsável pela escola, setor ou entidade.
3. **Atenção aos fornecedores:** Os itens especificados acima deverão ser apresentados conforme item 9 do Edital – exceto **GÁS GLP 13KG, VASILHAMES DE ÁGUA E GÁS, OVOS, GELO E HORTIFRUTI**, onde os produtos serão conferidos para verificação do atendimento às especificações contidas no Edital e seus anexos, assim como, testado e avaliado pelo Nutricionista e comissão de avaliação sensorial, seguindo as orientações contidas no Manual para aplicação de testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)–SCARPARO, A. L. S. (org); BRATKOWSKI, G. R. (org). **Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. 2.ed. rev. atual. Brasília:Ministério da Educação,2017. 43p. il.
4. **Atenção aos fornecedores:** Quanto à entrega dos pedidos realizados pelo Nutricionista responsável técnico (RT), os mesmos deverão ser providenciados em tempo/prazo adequados para o atendimento das ESCOLAS MUNICIPAIS e HOSPITAL MUNICIPAL de Pains-MG. Para gêneros alimentícios perecíveis (frutas, hortaliças), carnes e produtos que exijam temperatura controlada, redobrada atenção ao prazo de entrega estipulado no edital.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

**ANEXO IV**

**MODELO DE PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO**

**PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRAS PARA AVALIAÇÃO**  
**XX/XX/2026**

**Processo Administrativo nº 063/2026**  
**Pregão Eletrônico nº 014/2026**

**OBJETO:** Registro de preços para, futuro e eventual, fornecimento parcelado e contínuo de gêneros alimentícios, carnes, hortifrutigranjeiros, panificados, laticínios, bebidas, frios, produtos estocáveis e demais itens correlatos destinados ao consumo nas diversas Secretarias Municipais de Pains/MG.

**Nome da empresa:** \_\_\_\_\_  
**Responsável pela entrega:** \_\_\_\_\_  
**CPF ou Identidade do responsável pela entrega:** \_\_\_\_\_

- **Itens entregues:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180
181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200
201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220
221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	

**Assinatura do recebedor**





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

**ANEXO V**

**MODELO DE RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS**

**Processo Administrativo nº 063/2026**  
**Pregão Eletrônico nº 014/2026**

**Empresa:** \_\_\_\_\_  
**CNPJ:** \_\_\_\_\_

**Objeto:** Registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e outros para uso dos diversos setores do Município de Pains – MG.

Assinatura dos membros da Comissão Técnica Especial:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**A: APROVADO      R: REPROVADO**

- Itens avaliados:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	





**PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180
181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200



