



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

EDITAL N.º 056/2022

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 127/2022

PREGÃO PRESENCIAL N.º 040/2022

REGISTRO DE PREÇOS N.º 015/2022

A Prefeitura Municipal de Pains - MG, mediante a pregoeira designada pela Portaria nº 009/2022, de 05/01/22, Sra. KARINA PAULA RODRIGUES SILVA, torna público para o conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**.

A abertura da sessão será às 9h (nove horas), do dia **08 de setembro de 2022**, quando serão recebidos os envelopes de documentação e propostas, relativos à licitação, e credenciados os representantes das empresas licitantes, ou caso não haja expediente nesta data, no primeiro dia útil subsequente na mesma hora e local aqui mencionados.

O procedimento licitatório que dele resultar obedecerá integralmente a Lei 10.520/02, subsidiariamente a Lei nº 8.666/93, e suas alterações, bem como o Decreto Municipal nº 034, de 27 de setembro de 2006 e Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e pelas demais normas e condições estabelecidas neste edital.

TIPO: menor preço unitário

I- OBJETO

1.1- Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e outros para uso dos diversos setores do Município de Pains – MG, conforme especificações e quantitativos constantes no Anexo I deste Edital.

II- DA PARTICIPAÇÃO

2.1- Poderão participar deste pregão as empresas:

2.1.1- estabelecidas no país, que satisfaçam as condições e disposições contidas neste edital e anexos;

2.1.2- que apresentem a documentação relacionada no tópico **HABILITAÇÃO;**

2.1.3- o presente certame **não será destinado exclusivamente às micro e pequenas empresas, nos termos do artigo 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/06, em razão de ter sido demonstrado, em licitações anteriores, que o tratamento diferenciado às ME's e EPP's não se mostra vantajoso para a Administração Pública;**

2.1.4- Também, poderão participar as empresas **localizadas em um raio de até 40 Km da sede da Prefeitura Municipal de Pains;**

2.1.4.1- Considerando que, trata-se de aquisição de gêneros alimentícios (carnes, hortifrutif, 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





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

se deve ter com o armazenamento e destinação dada aos alimentos, em especial, à carne e hortifruti; 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;

2.1.4.2- 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.

2.2- As licitantes deverão apresentar no dia **08 de setembro de 2022**, até às 9h, no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Pains, situada à Praça Tonico Rabelo, 164, Centro, Pains/MG, 2 (dois) envelopes devidamente fechados, contendo no envelope nº 1, sua proposta comercial conforme solicitado no item 4 deste edital, e no envelope nº 2 a documentação comprobatória da habilitação solicitada no item 8 deste edital, sendo que, ambos deverão conter, na parte externa, além da razão social, CNPJ, endereço e telefone, os seguintes dizeres:

Nome Empresarial:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

Prefeitura Municipal de Pains – MG

Envelope nº 1 – “PROPOSTA COMERCIAL”

Processo Licitatório nº 127/2022

Pregão nº 040/2022

Registro de Preços nº 015/2022

Nome Empresarial:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

Prefeitura Municipal de Pains – MG

Envelope nº 2 – “DOCUMENTAÇÃO”

Processo Licitatório nº 127/2022

Pregão nº 040/2022

Registro de Preços nº 015/2022

2.3- Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

2.3.1- concordatárias ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

2.3.2- que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspensos ou por esta tenham sido declaradas inidôneas;

2.3.3- que estejam reunidas em consórcio e sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, qualquer que seja a sua forma de constituição.

III- DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

3.1 – A empresa proponente deverá se apresentar para credenciamento junto a pregoeira por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo carteira de identidade ou outro documento equivalente.

3.1.1- Aberta a sessão, os interessados e seus representantes deverão estar devidamente credenciados por instrumento público de procuração, ou por instrumento particular com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente, e com apresentação do Contrato Social da empresa com suas últimas alterações; e sendo sócio, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar o respectivo Estatuto ou Contrato Social com suas últimas alterações, no qual estejam expressos seus poderes e direitos para assumir obrigações decorrentes de tal investidura. O Contrato Social poderá ser apresentado em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou autenticado pela pregoeira no ato da sessão.

3.1.2- A licitante deve ainda apresentar uma declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme preceitua o inciso 7, art. 4 da lei 10.520/2002.

3.1.3- Caso a empresa participante não apresente os documentos citados acima, não poderá participar da fase de lances, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de recurso durante a realização do certame. Ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita.

IV- PROPOSTA COMERCIAL – ENVELOPE Nº 1

4.1- A proposta deverá conter a especificação do objeto oferecido, rigorosamente de acordo com as exigências constantes neste edital e anexos, de forma clara e detalhada, não sendo admitido propostas alternativas, atendendo aos seguintes requisitos:

a) A proposta deverá ser apresentada impressa, em papel timbrado da proponente ou no Anexo I que compõe este edital. Deve ser redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, datada, rubricada em todas as folhas e assinada a última folha por seu representante legal e, **TAMBÉM, ser apresentada em pendrive ou CD, para transferência ao sistema.** As propostas, escrita e digital, **DEVERÃO** apresentar os mesmos valores, sendo que, em caso de divergência, considerar-se-á a proposta digital.

• Arquivo para preenchimento da proposta disponibilizado em www.pains.mg.gov.br.

• Link para acesso ao software para preenchimento da proposta: <https://1drv.ms/u/s!Aqffd2zkpnwWcChoqxole0155aU?e=u2XxsY>;





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

- b)** indicar nome ou razão social da proponente e CNPJ, o número deste pregão, o endereço completo da proponente, telefone e endereço eletrônico (se houver) - bem como o número de sua conta corrente, o nome do banco e a respectiva agência onde deseja receber os seus créditos;
- c)** ter validade não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data de sua apresentação. As propostas que omitirem o prazo de validade serão entendidas como válidas pelo período de 60 (sessenta) dias corridos;
- d)** preço unitário e total proposto para o objeto ofertado, expresso em reais, junto aos quais considerar-se-ão inclusas todas e quaisquer despesas incidentes sobre o objeto licitado (tributos, seguros, fretes, encargos de qualquer natureza);
- e)** prazo de entrega das mercadorias, que não poderá ser superior ao estipulado no item V deste edital.

4.2- O anexo de proposta do Edital apresentará marcas referência de qualidade para a aquisição dos gêneros alimentícios. Assim, a licitante vencedora ficará obrigada a apresentar **no dia 12/09/2022, de 9h às 11h, na E.M. "Professor João Batista Rodarte", situada à Avenida Gonçalves de Melo, 219 – Centro – Pains/MG, amostras relativas aos itens as quais esta seja classificada em 1º lugar, caso sejam de marcas diferentes daquelas referenciadas, sob pena de desclassificação da proposta.** Para os itens de hortifruti, não haverá necessidade de apresentação de amostras. Os itens que, porventura, não apresentarem marca referência, deverão, **obrigatoriamente, apresentar amostras, na data e hora especificadas.** A nutricionista Karine Oliveira Noronha Ribeiro, estará no local para recepção das mercadorias que serão analisadas.

4.2.1 As amostras dos produtos deverão atender às exigências do Edital. As amostras deverão estar identificadas com o número do item, o nome da empresa e o número do Pregão/Processo. **As empresas que cotarem as marcas referenciadas no Edital estão dispensadas da apresentação das amostras.**

4.2.2 O relatório de análise das amostras será emitido por comissão nomeada através de portaria, presidida pela nutricionista Karine Oliveira Noronha Ribeiro – profissional servidora do Município de Pains/MG, em até 8 (dias) dias úteis, após findar o certame. O relatório de análise das amostras será disponibilizado aos interessados no mesmo instrumento de divulgação do edital de convocação, ou seja, através do site do Município de Pains/MG.

4.2.3 As empresas vencedoras na fase de lances poderão enviar representantes para acompanhar a análise das amostras, desde que não interfiram e prejudique os trabalhos da equipe. Os trabalhos de análise serão realizados na E.M. "Professor João Batista Rodarte", situada à Avenida Gonçalves de Melo, 219 – Centro – Pains/MG. A data e horário serão divulgados após a fase de lances.

4.3- A licitante somente poderá retirar sua proposta mediante requerimento escrito à pregoeira, antes da abertura do respectivo envelope, desde que caracterizado motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela pregoeira.

4.4- Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5- Nos preços cotados deverão estar incluídos todas as despesas necessárias à execução do objeto desta licitação sem qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Pains, tais como fretes, tributos, encargos sociais e previdenciários.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

4.6- A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização do objeto deste será interpretada como não existente ou já incluída nos preços, não podendo a licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas.

V- DOS PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

5.1- 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. O recebimento no local indicado, se dará no seguinte horário: 7h às 11h e de 13h às 16h, de segunda a sexta-feira, mediante a apresentação da Nota Fiscal e Ordem de Fornecimento, devidamente assinada pela autoridade competente, se comprometendo a arcar com as despesas de entrega do objeto - poderá ocorrer entrega nos finais de semana, conforme necessidade e prévia comunicação.

5.2- A Prefeitura Municipal de Pains – MG, reserva-se o direito de não aceitar as mercadorias em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório, podendo cancelar o contrato e aplicar o disposto no art. 24, inciso XI da Lei Federal n 8.666/93.

5.3 - A Contratada será responsável pela qualidade das mercadorias entregues, cabendo-lhe inclusive e gratuitamente substituir quando não for aceito pela fiscalização.

5.4- Na hipótese de substituição, a contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 03 (três) horas, contados da notificação, mantido o preço inicialmente do contrato, sob pena de ser caracterizado atraso na execução dos serviços, ensejando aplicação de multa e demais penalidades, de acordo com a Lei Nº 8.666/93 e alterações.

VI- DA DESCLASSIFICAÇÃO

6.1 - Serão desclassificadas:

- As propostas que não atenderem às exigências do ato convocatório deste edital;
- As propostas que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexeqüíveis;
- As propostas que não atenderem aos objetivos deste edital;
- As propostas que não apresentarem a marca do produto oferecido – exceto hortifruti;
- As propostas que não apresentarem amostras para avaliação, dentro do prazo estipulado – exceto hortifruti.

VII- JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1- Para o julgamento das propostas escritas, será considerado o **menor preço unitário**.

7.2- No caso de se verificar empate entre duas ou mais propostas e estando superada a fase de lances verbais, será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte (Conforme Art. 44 da Lei Complementar da Lei nº 123, de 14/12/2006).

§ Único: Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

7.3- Para efeito do disposto na cláusula 7.2 deste edital, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma (Conforme Art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006):





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput desta cláusula, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do § Único da cláusula 7.2 deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no § Único da cláusula 7.2 deste Edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

§1º Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput desta cláusula, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

§2º O disposto nesta cláusula somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

§3º A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

7.4- A pregoeira examinará a aceitabilidade, quanto, ao objeto e valor apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste edital, decidindo motivadamente a respeito.

7.5- Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias pela licitante que tiver formulado, com base na documentação apresentada na própria sessão, tendo em vista o constante na cláusula 8.3 deste Edital.

7.6- Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto deste edital, pela pregoeira.

7.7- Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste edital.

7.8- Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

VIII- DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 2

8.1- O envelope nº 2 – DOCUMENTAÇÃO, deverá conter os seguintes documentos:

- Contrato Social e última alteração contratual (quando houver) ou última alteração contratual consolidada;
- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ;
- Certidão de Regularidade Unificada de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União
- Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS);
- Certidão Negativa de débitos trabalhistas;
- Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- Declaração que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, devidamente assinada pelo representante legal;





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

- i) Alvará de localização e alvará sanitário, expedido por órgão do município de localização da empresa;
- j) Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa forneceu satisfatoriamente objeto compatível com o ora licitado.

8.2- Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou autenticada pela pregoeira no ato da sessão.

8.3- As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (Conforme Art. 43 da Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006).

§ 1º Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

§ 2º A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º desta cláusula, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no [art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993](#), sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

IX – DA SESSÃO DO PREGÃO

9.1 – A sessão de recebimento e abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e os documentos para habilitação será realizada no local, data e horário indicados no preâmbulo deste edital, sendo recomendável a presença dos participantes com 10 (dez) minutos de antecedência em relação ao horário previsto para a sua abertura, especialmente quando necessária a autenticação de documentos, e desenvolver-se-á da seguinte forma:

9.1.1 – Declarada aberta a sessão, serão convidados os representantes das empresas que se fizerem presentes para apresentarem junto à mesa os documentos necessários ao credenciamento e/ou representação, na forma do item III do edital, os quais poderão ser vistos e conferidos por todos os participantes e, necessariamente, rubricados.

9.1.2 – Em seguida serão anunciadas as empresas legalmente representadas.

9.1.3 – Abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e a escolha daquela que apresentar o **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, sendo classificadas aquelas cujas variações situar-se no limite de até 10% (dez por cento) acima do menor preço. Em não havendo pelo menos 3 (três) propostas naquelas condições, escolha de tantas quantas forem necessárias, na ordem crescente do preço ofertado, para alcançar o número mínimo de 3 (três) participantes, exceto se igual ou maior número de licitantes não estiver participando do certame.

9.1.4 – Análise de todas as propostas quanto à sua conformidade com as exigências do edital, procedendo-se à desclassificação daquelas desconformes e a sua





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

substituição por outra, de forma a definir aquelas que se encontrarem aptas para a fase de lances verbais.

9.1.5 – Início da fase dos lances verbais, os quais serão formulados pelos proponentes de forma sucessiva, em valores numéricos distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta de maior preço, observando o seguinte:

9.1.5.1 – As rodadas de lances verbais serão repetidas quantas vezes forem necessárias, tendo como máximo o período de 10 (dez) minutos para a conclusão dos lances verbais de cada item. A critério da pregoeira, o referido período poderá ser prorrogado.

9.1.5.2 – A cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, de forma a definir a seqüência dos lances ulteriores.

9.1.5.3 – O lance inicial ofertado deverá sempre cobrir o valor da proposta de menor preço; e a partir de então o lance de menor valor da rodada em andamento ou precedente, conforme o caso.

9.1.5.4 – A desistência em apresentar lance verbal, quando para esse fim convocado, implicará na exclusão do licitante quanto à fase de lances verbais, mantendo-se, todavia, o último preço por ele apresentado para efeito da classificação final das propostas.

9.1.5.5 – A desistência dos lances ofertados sujeita o seu proponente às penalidades cabíveis.

9.1.6 – Encerrada a etapa de oferta de lances, as propostas serão ordenadas exclusivamente pelo critério de menor preço, sendo objeto de exame e decisão motivada quanto à aceitabilidade do valor apresentado por aquela classificada em primeiro lugar.

9.1.7 – Sendo aceitável a oferta da proposta classificada em primeiro lugar, em relação ao seu proponente será verificado o atendimento das condições habilitatórias, mediante abertura do respectivo envelope de documentação, na forma do item VIII deste edital.

9.1.8 – Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, considerado o constante na cláusula 8.3 deste Edital, o proponente será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o respectivo item do Pregão.

9.1.9 – Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, considerado o constante na cláusula 8.3 deste Edital, serão examinadas as ofertas subseqüentes, inclusive quanto a sua aceitabilidade, por ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda a todas as exigências editalícias, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o correspondente objeto.

9.1.10 – Caso ocorram as hipóteses dos subitens 9.1.7 e 9.1.8, ou de não haver oferta de lances verbais, ou mesmo quando houver ofertas de lances verbais, após a decisão da pregoeira, em qualquer dos casos, quanto à aceitabilidade da proposta ainda será lícito a pregoeira negociar diretamente com o proponente para a obtenção de preço melhor do que aquele ofertado.

9.1.11 – Da reunião lavrar-se-à ata circunstanciada, ao final assinada pela Pregoeira e licitantes presentes, facultada a assinatura dos membros da equipe de apoio e ouvintes, na qual serão registrados todos os fatos relevantes da sessão.

9.1.11.1 – A adjudicação do objeto obedecerá a estrita ordem de classificação e será praticada pela pregoeira na própria ata de reunião. Caso ocorra o constante no § 1º, da cláusula 8.3 deste Edital, a adjudicação ocorrerá no momento da apresentação das certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

X- IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

10.1- Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão.

10.1.1- Caberá a pregoeira decidir sobre a petição impugnatória no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

10.1.2- Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

XI – DOS RECURSOS

11.1. Declarada a vencedora, as demais proponentes presentes poderão manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões e de igual prazo para as contra-razões, contados a partir do término do prazo da recorrente, independentemente de qualquer comunicado, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

11.2- A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará em decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo pregoeiro à vencedora.

11.3 - O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4 -Qualquer recurso de impugnação contra a decisão do pregoeiro terá efeito suspensivo.

11.5 - Não serão considerados válidos recursos enviados via e-mail.

XII- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1- Os recursos necessários ao atendimento das despesas correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias nº:

02.01.01.04.122.0002.2008.3.3.90.30.00 / 40
02.01.01.04.122.0002.2010.3.3.90.30.00 / 50
02.02.01.02.062.0003.2012.3.3.90.30.00 / 57
02.02.01.02.062.0003.2013.3.3.90.30.00 / 63
02.02.01.04.122.0003.2015.3.3.90.30.00 / 82
02.02.01.06.181.0003.2019.3.3.90.30.00 / 104
02.02.01.06.181.0003.2020.3.3.90.30.00 / 108
02.04.01.13.391.0017.2060.3.3.90.30.00 / 316
02.04.01.13.392.0017.2062.3.3.90.30.00 / 335
02.06.01.08.244.0010.2097.3.3.90.30.00 / 531
02.06.01.08.244.0010.2099.3.3.90.30.00 / 546
02.06.02.08.243.0014.2101.3.3.90.30.00 / 558
02.06.02.08.244.0015.2099.3.3.90.30.00 / 572
02.06.02.08.244.0015.2105.3.3.90.30.00 / 588
02.06.03.08.243.0019.2110.3.3.90.30.00 / 619
02.07.01.18.541.0011.2112.3.3.90.30.00 / 645
02.08.01.27.812.0012.2122.3.3.90.30.00 / 691
02.08.01.27.813.0012.2124.3.3.90.30.00 / 694
02.08.01.27.813.0012.2125.3.3.90.30.00 / 702
02.09.01.04.122.0013.2126.3.3.90.30.00 / 712





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

XIII – DOS REAJUSTAMENTOS DE PREÇOS

13.1- Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irreeajustáveis, exceto na hipótese, devidamente comprovada, de ocorrência de situação prevista na alínea “d”, do inciso II, do art. 65 da Lei nº 8.666/93, ou em caso de redução dos preços praticados no mercado.

13.2- Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d”, do inciso II, do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, 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.

XIV- DA ATA E VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

14.1- Homologada a presente licitação, o Município de Pains, lavrará o documento denominado **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, com os valores das propostas classificadas em primeiro lugar, destinada a subsidiar o Sistema de Controle de Registro de Preços, a qual terá validade de 12 meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada na forma da Lei.

14.2- A Ata de Registro de Preços será lavrada em 4 (quatro) vias devendo uma ser juntada ao processo que lhe deu origem, e as outras entregues aos setores de Contabilidade e Procuradoria e à empresa vencedora.

14.3 – A Ata de Registro de Preços poderá ser usada por todos os órgãos da Administração direta e autárquica do Município, a qual terá validade não superior a 12 (doze) meses.

XV- CONDIÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 – Após a sessão do Pregão, a Prefeitura juntamente com as Licitantes vencedoras celebrarão a Ata, nos moldes da minuta constante do anexo V deste edital, quando assim a lei o exigir.

15.2 – Em caso da(s) licitante(s) vencedora(s) não assinar(em) a Ata, reservar-se-á o Município de Pains o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo, em igual prazo e nas mesmas condições propostas ao primeiro colocado, inclusive quanto ao preço atualizado, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas para a licitante vencedora neste edital.

15.3 – Até a assinatura da Ata, a proposta da licitante vencedora poderá ser desclassificada se a Prefeitura Municipal de Pains tiver conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.

15.4 – Ocorrendo à desclassificação da proposta da licitante vencedora por fatos referidos no item anterior, a Prefeitura Municipal de Pains poderá convocar as licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação de acordo com a Lei Federal nº 10.520/2002.

15.5 – A Ata a ser firmada em decorrência desta licitação poderá ser cancelada a qualquer tempo, independente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79, ambos da Lei Federal nº 8.666/93.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

15.6 – A associação da licitante vencedora com outrem, a cessão ou transferência parcial, bem como a fusão, a cisão ou a incorporação, só serão admitidas quando apresentada à documentação comprobatória que justifique quaisquer das ocorrências e com o consentimento prévio e por escrito da Prefeitura Municipal de Pains e desde que não afete a boa execução da Ata de Registro de Preços.

15.7- A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

15.8- Quando da necessidade de aquisição, o responsável pelo setor requisitante consultará o Setor de Compras para obter a indicação do fornecedor, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados.

15.9- O fornecedor deverá providenciar e encaminhar ao Setor de Compras, sempre que se fizer necessário, os documentos que se encontrarem vencidos no procedimento licitatório.

XVI – DA FISCALIZAÇÃO

16.1 – O Município de Pains, exercerá a fiscalização, através do servidor **Marilene de Oliveira Silveira, CPF nº 024.548.106-03; Karine Oliveira Noronha Ribeiro, CPF nº 083.214.087-29; Mauro Nunes Beraldo, CPF nº 088.463.816-29**, que verificará a execução dos serviços ofertados, comprovando a qualidade dos mesmos 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 na cláusula XVIII, constantes neste edital.

13.2 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 do contrato.

13.3 A gestão da presente Ata será realizado pelo servidor **Amir Otoni de Oliveira, CPF nº 444.969.316-72**.

XVII- DO PAGAMENTO

17.1- O pagamento será efetuado à vista em até 30 (trinta) dias após a entrega das mercadorias, mediante a apresentação da Nota Fiscal – com ateste de recebimento, anexada ao documento de requisição devidamente assinada pelos responsáveis, no almoxarifado da PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS.

17.2- 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 execução dos serviços e liberará a referida Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

17.3- 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.

17.4 – Em hipótese alguma haverá pagamento antecipado.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

XVIII- SANÇÕES

18.1- O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de Pains, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas seguintes sanções:

- I. Advertência;
- II. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, devidamente atualizado pelo Índice Geral de Preços de Mercado - IGPM/FGV;
- III. Suspensão temporária de participação em licitação com o Município de Pains pelo prazo de 05 (cinco) anos;
- IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma prevista no Inciso IV do art. 87 da Lei 8.666/93, além do encaminhamento ao Ministério Público para aplicação das sanções criminais previstas nos artigos 89 a 99 da referida Lei, salvo superveniência comprovada de motivo de força maior, desde que aceito pelo Município.

18.2- A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade da aplicação de outras, previstas na lei 8.666/93, inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração.

18.3- A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de Pains, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da notificação enviada pela Prefeitura Municipal de Pains.

18.4- O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou crédito existente na Prefeitura Municipal de Pains, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

18.5- As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

18.6- Em qualquer hipótese e aplicações de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

XIX- DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1- A Prefeitura Municipal de Pains poderá, por despacho fundamentado da Pregoeira e até a entrega da Nota de Empenho, excluir qualquer licitante, sem prejuízo de outras sanções cabíveis, sem que a este assista o direito de reclamar indenização ou ressarcimento, se chegar ao seu conhecimento, em qualquer fase do processo licitatório, fato ou circunstância que desabone a idoneidade da licitante.

19.2 – A licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulada por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros mediante parecer escrito do pregoeiro, devidamente fundamentado.

19.2.1 – A nulidade do processo licitatório induz à da Ata, sem prejuízo do disposto no parágrafo único do art. 59, da Lei Federal nº 8.666/93.

19.3 – As reclamações referentes à documentação e às propostas deverão ser feitas no momento da abertura do envelope correspondente, por escrito, quando serão registradas em ata, sendo vedada, a qualquer licitante, observações ou reclamações impertinentes ao certame.

19.4 – A apresentação da proposta implica, por parte da licitante, observação dos preceitos legais e regulamentares em vigor, bem como a integral e incondicional





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

aceitação de todos os termos e condições deste edital sendo responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

19.5 – Havendo indício de conluio entre os licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, a Prefeitura Municipal de Pains comunicará os fatos verificados ao Ministério Público para as providências cabíveis.

19.6 – É facultado à pregoeira ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deva constar no ato da sessão pública.

19.7 – As questões decorrentes da execução deste edital, que não puderem ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da Comarca de Arcos – MG, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

19.8 – Qualquer pedido de esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente edital, deverá ser encaminhado por escrito à pregoeira, no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Pains.

19.9 – A homologação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

19.10- As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

19.11- Os casos omissos serão dirimidos pela pregoeira, com observância da legislação regedora, em especial a Lei 8.666/1993 e suas alterações, Lei 10.520/2002 e Lei Complementar 123/2006.

19.12- Maiores esclarecimentos, quanto à dúvida na interpretação dos termos deste edital, serão prestados na Seção de Licitação da Prefeitura Municipal de Pains/MG, situada na Praça Tonico Rabelo 164 – Centro – CEP: 35582-000, Telefone (37) 3323-1285, no horário de 8h às 17h.

19.13- Fazem parte do presente Edital:

19.13.1- Anexo I – Especificação do objeto (Da Proposta);

19.13.2- Anexo II – Modelo de declaração para credenciamento;

19.13.3- Anexo III – Modelo de declaração de habilitação para credenciamento;

19.13.4- Anexo IV – Modelo de declaração de mão-de-obra de menores;

19.13.5- Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços;

19.13.6- Anexo VI – Termo de referência.

Pains – MG, 16 de agosto de 2022

Karina Paula Rodrigues Silva

Pregoeira Municipal





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	FIs:
Rub.:	

PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ANEXO I – DA PROPOSTA

PAL Nº. 127/2022 – Pregão Presencial Nº. 040/2022

Registro de Preços Nº. 015/2022

Empresa: _____
CNPJ: _____
Endereço: _____
Telefone: _____
Dados Bancários: _____
Nome do Representante Legal: _____
Identidade do Representante Legal: _____
Data: _____

OBSERVAÇÃO: A PROPOSTA DEVERÁ SER EM FORMATO DIGITAL PARA IMPORTAÇÃO NO SISTEMA.

Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e outros para uso dos diversos setores do Município de Pains – MG.

Item	Quant.	Unid.	Especificação	Valor Unit.	Valor T.	Marca
NÃO PERECÍVEIS E MERCEARIA						
1	62	Pacote	AÇAFRÃO DA TERRA PÓ , envelope com 150 gramas, 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 K-Delícia@ , KI-FLOR@ , Kitano@ .			
2	50	Unidade	ACHOCOLATADO EM PÓ , 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.			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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 às marcas Nescau®			
3	30	Unidade	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR , 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. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve conter todos os dizeres obrigatórios. Embalagem de 210g. Ingredientes: 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. NÃO CONTÉM GLÚTEN. De igual qualidade ou superior às marcas Linea Sucralose Achocolatado®.			
4	1150	Pacote	AÇÚCAR CRISTAL , 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 de 5 kg, validade mínima de 18 meses a contar da data da entrega. De igual qualidade ou superior às marcas Delta®, Dinalçucar®, Masterçucar®.			
5	36	Unidade	ADOÇANTE LÍQUIDO STEVIA , unidade de 80 ml , líquido, composto apenas pelo edulcorante “glicosídeo de steviol”. Composição: 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			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			número do lote. De igual qualidade ou superior à marca Stevita®			
6	20	Unidade	ADOÇANTE LÍQUIDO SUCRALOSE , unidade de 75 ml . Ingredientes: água, edulcorantes: sucralose e acesulfame de potássio, conservador benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico e espessante carboximetilcelulose sódica. NÃO CONTÉM GLÚTEN . De igual qualidade ou superior às marcas Linea Sucralose® .			
7	2000	Unidade	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA , embalagem com 20 litros , sem vasilhame. De igual qualidade ou superior às marcas Roda d'água, Viva ou Igarapé .			
8	2000	Unidade	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA , embalagem com 500 ml , sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas Roda d'água, Viva ou Igarapé .			
9	1000	Unidade	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA , embalagem com 500 ml, com gás – naturalmente gasosa na fonte. De igual qualidade ou superior às marcas São Lourenço .			
10	1000	Unidade	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA , embalagem com 1,5 litros , sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas Roda d'água, Viva, Crystal ou Igarapé .			
11	1000	Unidade	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA , copo descartável de 200 ml e lacre resistente, sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas Roda d'água, Viva ou Igarapé .			
12	500	Unidade	ÁGUA MINERAL NATURAL FLUORETADA , embalagem-galão com 5L , sem gás. De igual qualidade ou superior às marcas Roda d'água, Viva ou Igarapé .			
13	100	Lata	ÁGUA TÔNICA DE QUININO DE BAIXA CALORIA – ZERO AÇÚCAR – lata de 350 ml - Ingredientes: água gasificada, quinino, aromatizante, acidulantes: ácido tartárico e ácido cítrico, edulcorantes: ciclamato de sódio (39 mg /100 ml) e sacarina sódica (13 mg/100 ml) e conservador benzoato de sódio – não contém glútem. De igual qualidade ou superior às marcas Tônica			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			Antártica.			
14	60	Unidade	ÁGUA TÔNICA DE QUININO DE BAIXA CALORIA – ZERO AÇÚCAR – 1L - Ingredientes: água gasificada, quinino, aromatizante, acidulantes: ácido tartárico e ácido cítrico, edulcorantes: ciclamato de sódio (39 mg /100 ml) e sacarina sódica (13 mg/100 ml) e conservador benzoato de sódio – não contém glutem. Envasado em garrafa PET. De igual qualidade ou superior às marcas Tônica Antártica .			
15	24	Unidade	ALIMENTO À BASE DE SOJA (LEITE DE SOJA) – 1L , deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose, fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 240 mg de cálcio para uma porção de 200 ml do produto , embalagem de 1 L. Deve apresentar validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega. Ingredientes: 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 às marcas Ades Original® .			
16	50	Unidade	ALIMENTO COM SOJA EM PÓ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS , 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 240 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 SoyMilke® Natural Sem Adição de Açúcares .			
17	100	Unidade	ALIMENTO SABOR LARANJA , sem açúcares, embalagem PET, com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1,5L . Ingredientes: água, suco			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			concentrado, aromatizante, reguladores de acidez ácido cítrico e citrato de sódio, sequestrantes hexametáfosfato de sódio e EDTA cálcio dissódico, estabilizantes carboximetilcelulose sódica e goma xantana, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, edulcorantes acesulfame de potássio, sucralose e ciclamato de sódio e corantes artificiais tartrazina e amarelo creppúsculo FCF. De igual qualidade ou superior à marca Del Valle Fresh®			
18	310	Pacote	AMENDOIM CRU 500g , 1ª qualidade, tipo único produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 500 g, 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 KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá® .			
19	200	Unidade	AMENDOIM TORRADO 500g , 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 KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá® .			
20	25	Pacote	AMEIXA SECA 250g , 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. Pacote 250g.			
21	230	Unidade	AMIDO DE MILHO 500g , 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			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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 Maizena®, Santa Amália®, Yoki®.			
22	1030	Pacote	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 – 5Kg , 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 de 5 Kg, na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Capitório Parbolizado Tipo 1®, Codil Gold Parbolizado®, Namorado Parbolizado®.			
23	1000	Pacote	ARROZ POLIDO TIPO 1 – 5Kg , 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 de 5 Kg, na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote, De igual qualidade ou superior às marcas Capitório®, Tia Ana®, Codil®.			
24	200	Pacote	ARROZ POLIDO TIPO 1 – 2Kg , 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 de 2 Kg, na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote, De igual qualidade ou superior às marcas Capitório®, Tia Ana®, Codil®.			
25	200	Unidade	AVEIA EM FLOCOS FINOS 500g , 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. Unidade de 500 g (caixa ou sachê).			
26	40	Unidade	AVEIA EM FLOCOS FINOS (farinha) – 250g , grãos de aveia			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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 250 g (caixa ou sachê). De igual qualidade ou superior às marcas Quaker®, Dr Oetker®, Yoki®.			
27	120	Unidade	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500ml , 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. Unidade de 500 ml (lata ou garrafa de vidro). De igual qualidade ou superior às marcas Cocinero Extra Virgem®.			
28	20	Unidade	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO 160g , embalagem de 160 gramas, 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.			
29	15	Pacote	BALA CARAMELOS DE LEITE, 660g. Ingredientes: 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 às marcas Embaré®			
30	15	Pacote	BALA CARAMELOS DE LEITE COM CHOCOLATE, 660g. Ingredientes: Açúcar, Xarope de Glicose, Leite Integral, Soro de Leite, Gordura Vegetal, Sal, Emulsificante Mono e Diglicerídios de Ácidos Graxos Alimentares, Cacao em pó e Estabilizante Lecetina de Soja. De igual qualidade ou superior às marcas Embaré®			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

31	50	Pacote	<p>BALA MASTIGAVÉL 600 g - 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. NÃO CONTÉM GLÚTEN. 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. 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 Bala Chita®</p>			
32	50	Pcte	<p>BALA TOFFE: 500 G. Bala fabricada com uma capa de caramelo e recheio de sabores variados como chocolate, trufas, morango, leite. Ingredientes: xarope de glucose, açúcar, leite condensado, óleo vegetal de</p>			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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 ARCOR .			
33	50	Pacote	BANANADA , deve conter 100% da fruta in natura, não conter glúten nem açúcares. Ingredientes: banana prata, conservante sorbato de potássio. Pacote de 230g, contendo 10 (dez) unidades embaladas individualmente, de 23g cada. De igual qualidade ou superior à marca Nutryllack Nutrephos			
34	150	Unidade	BATATA PALHA 140g , 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. Unidade de 140g. De igual qualidade ou superior à marca Superfritas® .			
35	24	Unidade	BICARBONATO DE SÓDIO 150g , 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.			
36	500	Pacote	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL 350g , 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 Marilan® .			
37	200	Unidade	BISCOITO RECHEADO CHOCOLATE - 120g - deve conter farinha de			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, cacau em pó, sal, cálcio, fermentos químicos (bicarbonato de sódio INS 500ii, bicarbonato de amônio INS 503ii e pirofosfato ácido de sódio INS 450i), emulsificante lecitina de soja INS 322, corante caramelo IV INS 150d, aromatizante sintético idêntico ao natural, vitaminas: retinol, niacina, cianocobalamina, calciferol, piridoxina, riboflavina e Tiamina. De igual qualidade ou superior à marca Flamboyant .			
38	500	Pacote	BISCOITO TIPO MAIZENA 350g , que 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 Marilan@ .			
39	40	Pacote	BISNAGUINHA 300g , deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, fermento biológico, açúcar invertido, sal, vinagre, ovo, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservante: propionato de cálcio, melhorador de farinha: ácido ascórbico. Pacote com 300g. De igual qualidade ou superior a marca Delícias do Trigo@ .			
40	50	Pacote	BOMBOM - EMBALAGEM C/ 1 KG , ingredientes: 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,			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			cevada, aveia, aveia, centeio e látex natural. Contém Lactose, contém glúten. De igual qualidade ou superior a marca LACTA® .			
41	50	Unidade	CACAU EM PÓ, 160g , obtido através do processamento de grãos secos e torrados de cacau (<i>Theobroma cacao</i>), deve apresentar pH alcalino, preferencialmente cacau vermelho, sem aditivos de qualquer tipo, 100% cacau em pó. Ideal para o preparo de bebidas e bolos. Sem contaminantes. Zero adição de açúcar. 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 da entrega. Embalagem de 160g.			
42	50	Pacote	CACAU EM PÓ, 200g – 100% cacau; sem adição de açúcares. De igual qualidade ou superior à marca: Nestlé – Dois frades			
43	1600	Pacote	CAFÉ EM PÓ 500g , torrado e moído, tipo encorpado, de moagem fina, pacote de 500g com selo de pureza (ABIC), embalagem SPACK 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 Três Corações® Tradicional .			
44	50	Pacote	CAFÉ EM PÓ – TIPO PREMIUM , torrado e moído, tipo encorpado, de moagem fina, pacote de 500g com selo de pureza (ABIC), embalagem SPACK 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 Três Corações® Premium .			
45	80	Caixa	CAIXA DE BOM-BOM 250g a 251g , 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: Nestlé, Lacta ou Garoto .			
46	40	Unidade	CALDO DE GALINHA , gramatura aproximada de 57 g. Composição:			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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 Knorr®			
47	100	Unidade	CHÁ MATE 250g , 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 Leão®			
48	30	Caixa	CHOCOLATE BRANCO – caixa com 20 unidades de 20g cada, totalizando 400g – deve conter açúcar, manteiga de cacau, leite em pó integral, permeado de soro de leite em pó, gordura vegetal, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. De igual qualidade ou superior à marca Laka Lacta .			
49	30	Caixa	CHOCOLATE AO LEITE COM CROCANTE – caixa com 20 unidades de 20g cada, totalizando 400g – açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, permeado de soro de leite em pó, gordura vegetal, soro de leite em pó, glicose, leite em pó integral, mel, açúcar invertido, gordura de manteiga desidratada, castanha de caju, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. De igual qualidade ou superior à marca Diamante Negro Lacta .			
50	60	Unidade	CANELA EM CASCA 70g , 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. Unidade de 70g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI- FLOR®, Kitano® .			
51	60	Unidade	CANELA EM PÓ 100g especiaria de primeira qualidade, cascas do tronco de canela da Índia moída, sem adulterações e contaminações de qualquer			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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. Unidade de 100 g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia® , KI-FLOR® , Kitano® .			
52	350	Pacote	CANJICA AMARELA 500g , 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente de 500 g, 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 KI-FLOR® , Duas Fazendas® , Pachá® .			
53	236	Pacote	CANJICA BRANCA 500g , 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente de 500 g, 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 KI-FLOR® , Duas Fazendas® , Pachá® .			
54	320	Pacote	CANJQUINHA 500g , 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, pesando 500g, com identificação, ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR® , Duas Fazendas® , Pachá® .			
55	500	Unidade	CEREAL EM BARRA , vários sabores, sem coberturas, deve conter em sua composição cereais integrais, pode conter frutas. Deve possuir pelo menos 1g de fibras alimentares por porção. Não deve conter em sua composição derivados de leite ou ovos. O tamanho da			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			porção deve ser de pelo menos 20g/unidade. Deve apresentar data de validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. De igual qualidade ou superior às marcas Cereal em Barra Nutry Banana® .			
56	50	Pacote	CEREAL SABOR INTEGRAL 162g , deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (palma), açúcar, açúcar invertido, condimento preparado à base de sal hipossódico, fermentos químicos bicarbonato de amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio (ins 500ii), emulsificante ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com diacetil tartárico (ins 472e), acidulante ácido láctico (ins 270), aromatizante. Contém glúten. Reduzido em gorduras e sódio. Embalagem com 6 pacotes individuais de 27g. De igual qualidade ou superior às marcas Marilan Pit Stop Integral .			
57	10	Pacote	CHOCOLATE GRANULADO, EMBALAGEM 500g , ingredientes: Açúcar, amido, cacau em pó, glicose em pó, óleo vegetal, emulsificante lecitina de soja, aromatizante idêntico ao natural e sal. Não contém glúten.			
58	80	Pacote	COCO RALADO , 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 de 100 g. 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 Mais coco®, Sococo®, Ducoco®, Menina® .			
59	50	Unidade	COLORIFICO 150g , fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum, envelope com 150 g, 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 K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano® .			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

60	20	Unidade	CORANTE LÍQUIDO ALIMENTÍCIO COMESTÍVEL ANILINA 10ml – 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, Verde Oliva e Violeta. Não Contém Glúten.			
61	10	Pacote	CRAVO DA INDIA 15g , 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. Unidade de 15 g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia® , KI-FLOR® , Kitano® .			
62	20	Unidade	CREME DE LEITE 200g - caixa, com 25% 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 Camponesa® ; Cemil®			
63	80	Lata	EXTRATO DE TOMATE 850g , 100% natural, preparado com frutos maduros e sãos, 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 de 850g, 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 às marcas Elefante® .			
64	140	Pacote	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 500g , 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 de 500 g, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega . Na embalagem de constar os ingredientes, tabela			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR® , Duas Fazendas® , Pachá® .			
65	140	Pacote	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS 1 Kg , 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 KI-FLOR® , Duas Fazendas® , Pachá® .			
66	1550	Unidade	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1 Kg , 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. Unidade de 1 Kg. 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 SM® , Vilma® , Dona Benta® .			
67	400	Unidade	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL SEM FERMENTO 500 g , 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 para preparar massas. Unidade de 500g. 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 SM® , Vilma® , Dona Benta® .			
68	3360	Pacote	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 – 1 Kg , excelente qualidade, grupo beneficiado anão, variedade carioquinha tipo I novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, são, isentos de materiais			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, isento de adulterações ou contaminações, embalagem plástica atóxica de 1 kg. 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. Marca de referência: Natural de Minas®, Codil®, Dandão®.			
69	530	Pacote	FEIJÃO PRETO TIPO 1 – 1 Kg , 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 de 1 Kg. 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. Marca de referência: Natural de Minas®, Codil®, Dandão®.			
70	324	Unidade	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250g , de excelente qualidade, formado por substâncias químicas que por influência do calor e ou umidade expande a massa, com carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. Unidade com 250g. De igual qualidade ou superior às marcas Pó Royal® Santa Amália®, Yoki®.			
71	550	Unidade	FERMENTO BIOLÓGICO SECO – UNIDADE COM 10g , instantâneo, excelente qualidade, formado por <i>saccharomyces cerevisiae</i> . Recomendado para uso no preparo de pães e produtos de confeitaria. Unidade com 10 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas Fleischmann® Dona Benta®, Dr Oetker®.			
72	200	Lata	FÓRMULA EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE SEGUIMENTO – 800g , INDICADA PARA CRIANÇAS COM IDADE MAIOR OU IGUAL A 10 MESES, deve possuir em sua composição leite em pó parcialmente desnatado, proteína do soro do leite, prebióticos			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			(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 Aptamil Premium + 3® ; Aptanutri .			
73	62	Lata	FÓRMULA EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS (ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E INTOLERÂNCIA À LACTOSE) – 400g , 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, flavolizantes artificiais e gorduras trans. Lata 400g. De igual qualidade ou superior às marcas Pregomin Pepti® .			
74	15	Lata	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES ATÉ O SEXTO MÊS DE VIDA – 400g , em pó para diluição, à base de leite de vaca, utilizado para lactentes sadios, conforme RDC nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietilenoatóxico, contendo 400g , 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 Nan 1 Nestle® .			
75	12	Lata	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA LACTENTES A PARTIR DO SEXTO MÊS DE VIDA – 400g , em pó para diluição, à base de leite de vaca, utilizado para lactentes sadios, conforme RDC			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			nº. 43, de 19/09/2011 - ANVISA, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, contendo 400g , 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 Nan 2 Nestle® .			
76	300	Pacote	FUBÁ DE CANJICA ARTESANAL 1 Kg , 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 1 Kg. De igual qualidade ou superior às marcas Berangola® .			
77	240	Pacote	FUBÁ MIMOSO 1 Kg , 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 de 1 Kg, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Pachá® .			
78	120	Unidade	GELATINA EM PÓ DIET 12g , 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: 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			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			ou superior às marcas Dr. Oetker® zero açúcar, Royal® zero açúcar.			
79	250	Unidade	GELATINA EM PÓ 25g , 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: Açúcar, gelatina, vitamina C, reguladores de acidez: citrato de sódio e ácido fumárico, edulcorantes: aspartame e acesulfame de potássio, aromatizante e corantes: vermelho 40 e amarelo crepúsculo FCF. De igual qualidade ou superior às marcas Dr. Oetker®, Royal®.			
80	150	Unidade	GELATINA EM PÓ SEM SABOR E INCOLOR 24g (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. De igual qualidade ou superior às marcas Dr. Oetker®, Royal®.			
81	10	Unidade	Gelo em cubos embalagem com 12 KG			
82	50	Unidade	GERGELIM BRANCO 180g , sementes oleaginosas <i>in natura</i> 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.			
83	20	Unidade	LEITE CONDENSADO INTEGRAL 395g , 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 Camponesa®, Cemil®.			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

84	120	Unidade	LEITE DE COCO 200ml , 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, contendo 200 ml, 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 Mais coco® , Sococo® , Ducoco® , Menina® .			
85	100	Pacote	LOURO EM FOLHA 5g , folha desidratada, envelope com 5 g, 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. Unidade de 5 g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia® , KI-FLOR® , Kitano® .			
86	200	Pacote	MACARRÃO CORTADO COLORIDO 500g (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 de 500 g. 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 Vilma Parafuso Tricolor® , Santa Amália Parafuso Tricolor® . E outras variedades de massas cortadas coloridas das marcas citadas anteriormente.			
87	1800	Pacote	MACARRÃO CORTADO MASSA DE SÊMOLA 500g (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 de 500g. Deve apresentar			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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 Vilma Sêmola Parafuso@, Santa Amália Sêmola Parafuso@. E outras variedades de massas cortadas.			
88	650	Pacote	MACARRAO ESPAGUETE SÊMOLA Nº 8 - 1Kg , 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 de 1Kg. 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 Vilma Sêmola@, Santa Amália Sêmola@, Chiarini Sêmola@.			
89	200	Pacote	MACARRÃO FURADO Nº 02 - 1Kg , de 1º qualidade, cor amarela, produzido com farinha de trigo especial, massa com ovos , se possuir corantes devem ser naturais, isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1kg, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca Santa Terezinha@.			
90	250	Unidade	MACARRÃO PARA LASANHA 500g , 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 de 500g. 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 Vilma Lasanha Massa de Sêmola@, Santa Amália Lasanha Massa de Sêmola@.			
91	100	Pacote	MACARRÃO PARAFUSO SÊMOLA (Fusili) 500g , de 1º qualidade, cor amarela, produzido com farinha de trigo especial de sêmola ou semolina, massa sem ovos , se possuir corantes devem ser			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			naturais, isento de sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500g, na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas: Vilma® .			
92	120	Unidade	MAIONESE TRADICIONAL COM 500 GRAMAS. 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 Hellman's® .			
93	120	Unidade	MANJERICÃO DESIDRATADO 6g , folhas de manjericão desidratado, envelope com 5 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. Unidade de 6g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano® .			
94	520	Unidade	MARGARINA CREMOSA COM SAL 500g , industrializada de 1ª qualidade, pelo menos 60% de lipídeos, não deve conter gordura trans , embalagem com 500 g. 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 Margarina Delícia®, Margarina Doriana®, Margarina Qualy® .			
95	10	Unidade	MARGARINA CREMOSA DE BALDE 15Kg , industrializada de 1ª qualidade, pelo menos 60% de lipídeos, não deve conter gordura trans , embalagem com 15 KG. 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			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Margarina Coamo® , Margarina Sofiteli® .			
96	50	Unidade	MASSA PARA BOLO DIET (zero açúcar) 340g , 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. Pacote de 340g. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, as datas de fabricação e validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas: Vilma Zero Açúcar®			
97	2012	Pcte	MILHO PARA PIPOCA 500g , 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados, com coloração característica (amarelo-alaranjado), em embalagem plástica atóxica transparente de 500 g, 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. Unidade de 500 g. De igual qualidade ou superior às marcas Yoki® , KI-FLOR® , Pachá® .			
98	60	Unidade	MIHO VERDE EM CONSERVA 200g , 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 200 g (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 Goiás Verde® , Predilecta® , Jussara® .			
99	100	Unidade	MILHO VERDE EM CONSERVA 2Kg , 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 Goiás Verde® , Predilecta® , Jussara®			
100	50	Unidade	NECTAR MISTO DE UVA E MAÇA DE 1 LITRO SABOR UVA DE BAIXA			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			CALORIA sem adição de açúcar, sem conservantes com 30,0% de suco, embalagem longa vida. Ingredientes: 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 Dell Valle® .			
101	50	Unidade	NECTAR MISTO DE PÊSSEGO E MAÇÃ DE 1 LITRO SABOR PÊSSEGO DE BAIXA CALORIA sem adição de açúcar, sem conservantes com 30,0% de suco, embalagem longa vida. Ingredientes: 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 Dell Valle® .			
102	140	Caixa	ÓLEO DE SOJA REFINADO , caixa com 20 garrafas plásticas de 900 ml, 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 ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Soya®, Liza®, ABC® .			
103	110	Pcte	OREGANO DESIDRATADO 5g , erva seca, envelope com 5 g, 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. Unidade de 5g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano® .			
104	50	Pcte	PÃO DE BATATA 250g , deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, purê de batata, glúten, óleo vegetal de soja, fermento biológico, frutose, sal, vinagre, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil lactato de sódio, conservante: propionato de cálcio e melhorador de farinha: ácido ascórbico. Embalagem de 250g. De igual qualidade ou superior às marcas Delicias do Trigo®			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

105	350	Pacote	PÃO DE FORMA INTEGRAL 380g , produzido com farinha de trigo integral, os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de 380 g, 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. 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 Delícias do trigo integral® .			
106	360	Pacote	PÃO DE FORMA INTEGRAL 400g , produzido com farinha de trigo integral (100% da farinha), os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de 400g (tamanho mínimo), 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. 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 Seven Boys Integral Pão Preto®, Pullman Integral 12 grãos® .			
107	50	Pacote	PÃO DE FORMA 450g , 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:			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			propionato de cálcio e sorbato de potássio, melhorador de farinha: ácido ascórbico; os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de 450g, 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 as 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: Sevenboys®, Vale do sol®, Delícias do trigo®.			
108	40	Pacote	PÃO DE NATA, 280g. Deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal de palma, glicose em pó, sal refinado, ovo em pó integral, leite em pó integral, emulsificantes (mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estearoil-2-lactil lactato de sódio) conservador propionato de cálcio e melhorador de farinha ácido ascórbico. De igual qualidade ou superior à marca Pan Vit.			
109	15	Pacote	PIMENTA DO REINO MOIDA 100g. 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 KI-FLOR®.			
110	100	Unidade	POLPA DE ABACAXI CONGELADA 1Kg, composto líquido-pastoso extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtido da fruta madura e sã, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, contaminações ou adulterações, sem açúcar, conservantes ou corantes. Deve			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			apresentar aspecto pastoso após o descongelamento, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica de 1kg . Na embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, selo de inspeção sanitária/MAPA e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca De Marchi® .			
111	100	Unidade	POLPA DE ACEROLA CONGELADA 1Kg , composto líquido-pastoso extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtido da fruta madura e sã, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, contaminações ou adulterações, sem açúcar, conservantes ou corantes. Deve apresentar aspecto pastoso após o descongelamento, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica de 1kg . Na embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, selo de inspeção sanitária/MAPA e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca De Marchi® .			
112	100	Unidade	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA 1Kg , composto líquido-pastoso extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtido da fruta madura e sã, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis, contaminações ou adulterações, sem açúcar, conservantes ou corantes. Deve apresentar aspecto pastoso após o descongelamento, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica de 1kg . Na embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, selo de inspeção			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			sanitária/MAPA e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca De Marchi® .			
113	50	Pacote	PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO ARTIFICIAL 240g (sabores diversos) não precisa adoçar. 1ª qualidade: na embalagem deverá constar a data da fabricação, validade e número do lote. Ingredientes: 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 Vilma .			
114	50	Pacote	PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO DIET 8g , 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 Vilma .			
115	10	Unidade	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA 250g , 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. Unidade de 250 g. De igual qualidade ou superior às marcas Natuday®, Mãe Terra®, Mais Vita® .			
116	24	Unidade	RAPADURA DE CANA 500g , pura, massa dura, obtida pela concentração a quente do caldo de cana (<i>Saccharum officinarum</i>), deve ser produzido com matéria prima não fermentada, isenta da matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais ou qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve conter qualquer tipo de aditivo (corantes, conservantes, edulcorantes). De sabor doce e sem ranço. Na embalagem			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			devem constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca H&M® .			
117	300	Unidade	REFRIGERANTE DE EXTRATO DE COLA 2L , composto 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. Unidade de 2 litros . Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Coca-Cola®			
118	200	Unidade	REFRIGERANTE DE EXTRATO DE GUARANÁ 2L , composto 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. Unidade de 2 litros . 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 Guaraná Antártica®			
119	200	Unidade	REFRIGERANTE DE LARANJA 2L , deve conter no mínimo 4% (quatro por cento) de suco de laranja puro. Ingredientes: 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,			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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. Unidade de 2 litros . Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Fanta laranja®			
120	50	Unidade	REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇÚCAR DE EXTRATO DE COLA 600 ml – valor energético 0 Kcal. Ingredientes: 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. Unidade de 600 ml Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas: Coca-cola Zero® .			
121	30	Unidade	REFRIGERANTE DIET/ZERO AÇÚCAR DE EXTRATO DE GUARANA, 600 ml . De igual qualidade ou superior às marcas Guaraná Antártica®			
122	50	Pacote	ROSQUINHAS SABOR LEITE 350g . 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:			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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 Mabel®			
123	05	Unidade	SAL DE FRUTA 5g - Pó efervescente em envelopes de 5g cada. Ingredientes: Bicarbonato de sódio, Ácido cítrico, Carbonato de sódio, Sacarina sódica . De igual qualidade ou superior às marcas Eno® .			
124	05	Unidade	SAL DE FRUTA 100g - Pó efervescente em frascos de 100g. Ingredientes: Bicarbonato de sódio, Ácido cítrico, Carbonato de sódio, Sacarina sódica . De igual qualidade ou superior às marcas Eno® .			
125	240	Pcte	SAL REFINADO E IODADO 1Kg , 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 de 1 Kg. 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 Cisne®, SalMoc®, Só Sal® .			
126	300	Unidade	SUCO CONSTITUÍDO DE LARANJA, EM COPO DESCARTÁVEL – LACRADO – DE 200 ml - sem conservador químico,. De igual qualidade ou superior às marcas Laranjet® .			
127	150	Unidade	SUCO INTERGRAL CONCENTRADO DE CAJU , sem adição de água, sem corante artificiais, com conservação fora de refrigeração, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado e			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			pasteurizado com rendimento 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 Jandaia®, Da Fruta®, Maguary®			
128	150	Unidade	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE MARACUJÁ , sem adição de água, sem corante artificiais, podendo ser conservado em temperatura 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 Jandaia® e Da Fruta® .			
129	10	Unidade	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE UVA , 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 Jandaia®, Da Fruta®, Maguary® .			
130	1500	Unidade	SUCO INTEGRAL PRONTO PARA BEBER – 200 ml - DIVERSOS SABORES (laranja, maçã, uva, limão, manga, etc.) , não fermentado, não alcoólico, deve ter como principal ingrediente polpa de frutas ou suco integral, quando houver necessidade de adoçar-los, não deve ser utilizado o açúcar branco (sacarose), e sim suco de maçã clarificado, os corantes e aromatizantes que venham a ser utilizados devem ser naturais. 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. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Direto da Fruta®, Del Vale			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			100%®.			
131	260	Unidade	TEMPERO ALHO E SAL 500g , 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 de 500 mg (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 Anjo Branco® , Fazendinha® , Pirata® .			
132	50	Pacote	TORRADA TRADICIONAL 142g , deve conter 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. Pacote de 142g. De igual qualidade ou superior às marcas Bauducco®			
133	12	Unidade	TRIGUILHO 500g , granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, 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 Pink® , Yoki® , Sinhá® , Ki-Flor® .			
134	150	Unidade	VINAGRE CLARO 750ml , 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 750 ml. De igual qualidade ou superior às marcas Toscano® , Bel Mont® , Qualitá® .			
135	174	Pcte	UVA PASSA 100g , escura, sem sementes, produto de ótima qualidade, sem qualquer tipo de adulteração, contaminação ou alteração nas características sensoriais próprias do produto. Na embalagem devem			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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 contendo 100g.			
ORIGEM ANIMAL – FRIOS - LATICÍNEOS						
136	50	Kg	APRESUNTADO , 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 Perdigão® , Sadia® , Seara®			
137	125	Kg	BACON , 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 Perdigão® , Sadia® , Seara® .			
138	500	Unidade	BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE – 200 ML – 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: 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			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			Chocomil Cemil.			
139	2000	Kg	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (Chã de dentro/ Coxão mole), embalada a vácuo , magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF . A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 2% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação , apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem 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 à marca DCA® .			
140	2000	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA (Chã de fora/Coxão duro ou Patinho), embalada a vácuo , magra, excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF . A carne deve ser moída limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas , apresentar-se com aspecto próprio (vermelho vivo e sem presença excessiva de pontos esbranquiçados que indicam excesso de tecido gorduroso e pelancas), não amolecida e nem pegajosa, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA® .			
141	450	Kg	CARNE BOVINA MÚSCULO PICADA EM CUBOS, embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 2% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (vermelho vivo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA® .			
142	2500	Kg	CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA EMBALADA A VÁCUO (Pernil Traseiro), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir acertificação 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 (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/pedacão ou picada em cubos. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA® .			
143	2000	Kg	COSTELA SUÍNA EMBALADA A VÁCUO, embalada a vácuo, picada, excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF . A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 5% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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.			
144	2600	Kg	COXA DE FRANGO CONGELADO , sem tempero, com adição de água no máximo de 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme, compacta e coloração amarelo-pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF , na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca Avivar® .			
145	150	Kg	FÍGADO BOVINO, embalado a vácuo , 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			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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 resfriado, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA® .			
146	2400	Kg	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO sem tempero, desossado, sem pele, com adição de água no máximo de 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta coloração amarela pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF , número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. De igual qualidade ou superior às marcas Avivar® .			
147	110	Kg	FILÉ DE PEIXE , 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 Costa Sul®, Leardini® .			
148	50	Kg	FRANGO INTEIRO , excelente qualidade, aspecto, cor e cheiro próprio, não pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, ter consistência firme e compacta,			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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. Marcas de referência: Avivar ®, Pif Paf ®, Sadia ®.			
149	30	Bandeja	IOGURTE TIPO GREGO LIGHT – SABOR MORANGO – Deve conter Leite parcialmente desnatado e/ou leite parcialmente desnatado reconstituído, preparado de morango, (morango, água, polpa de morango, amido modificado, estabilizante citrato de sódio, espessantes carboximetilcelulose, goma carragena, goma xantana e pectina, aromatizante, conservador sorbato de potássio, edulcorantes sucralose acessulfame de potássio e corante natural carmim), açúcar, leite em pó desnatado, proteína concentrada de leite, amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. Com redução de mais de 50% das gorduras totais. Bandeja de 360g com 4 unidades. De igual qualidade ou superior às marcas Danone ®			
150	1060	Litros	LEITE DE VACA DESNATADO LONGA VIDA UHT , 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 . De igual qualidade ou superior às marcas Itambé ®, Camponesa ®, Cemil ®.			
151	10300	Litros	LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA UHT , 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. De igual qualidade ou superior às marcas Itambé ®, Camponesa ®, Cemil ®.			
152	524	Litros	LEITE DE VACA ISENTO DE LACTOSE , 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

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

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. De igual qualidade ou superior às marcas Piracanjuba Zero Lactose® ; Camponesa Zero Lactose® ; Cemil Zero Lactose® .			
153	100	Unidade	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 800g , unidade contendo pelo menos 380g, 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 à marca Camponesa .			
154	330	Kg	LINGÜIÇA DE CARNE SUÍNA, embalada a vácuo, apresentação tradicional , excelente qualidade. Deve ser feita com cortes nobres (lombo), 100% carne suína, sem excesso de toucinho e tecidos gordurosos, o teor de gorduras totais não deve exceder mais que 10g por 100g do produto, deve possuir a certificação do IMA ou SIF . Apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca PifPaf Lingüiça de Lombo® .			
155	850	Dúzia	OVOS BRANCOS , 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			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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.			
156	3000	Unidade	PICOLÉ DE FRUTA – 50g a 55g – sabores variados. De igual qualidade ou superior às marcas Quatro Estações ou Dubetto.			
157	200	Kg	QUEIJO FRESCO , 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 .			
158	190	Kg	QUEIJO MINAS MEIA CURA, 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 fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF .			
159	190	Kg	QUEIJO TIPO MUÇARELA , 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 .			
160	30	Unidade	REQUEIJÃO CREMOSO - POTE 420 g – light. Na embalagem deve constar marca os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Ingredientes: Massa			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			acidificada (Leite pasteurizado desnatado e regulador de acidez ácido láctico (INS 270)), creme de leite, composto lácteo (concentrado proteico de soro de leite e leite, leite em pó desnatado), cloreto de sódio (sal), estabilizantes: difosfato tetrasódico (INS 450iii), tripolifosfato de sódio (INS 451i) e polifosfato de sódio (INS 452i), conservador sorbato de potássio (INS 202) e nisina (INS 234). De igual qualidade ou superior às marcas Curral de Minas®			
161	150	Kg	SALSICHA HOT DOG , 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 . Equivalente ou superior: Perdigão®, Sadia®, Seara®			
162	40	Unidade	SARDINHA EM CONSERVA 125g , 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: Gomes da Costa®, Coqueiro® .			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

163	3000	Unidade	SORVETE 130 ML com embalagem de plástico, sabores variados. De igual qualidade ou superior às marcas Quatro Estações ou Dubetto .			
HORTIFRUTI						
164	24	Kg	ABACATE , 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.			
165	4350	Unidade	ABACAXI PEROLA , categoria extra, gráudo, 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.			
166	660	Kg	ABOBRINHA TIPO ITALIANA , 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.			
167	100	Unidade	ACELGA , 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.			
168			ALFACE , hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade;			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	1100	Unidade	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 600 g. Podendo ser orgânico.			
169	350	Kg	ALHO NACIONAL , 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.			
170	5400	Kg	BANANA PRATA , 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 suportara 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.			
171	650	Kg	BATATA DOCE , 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.			
172	1500	Kg	BATATA INGLESA , 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,			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			massas ou frituras. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
173	60	Kg	BERINJELA , 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.			
174	640	Kg	BETERRABA , 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.			
175	100	Unidade	BRÓCOLIS FRESCO , 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.			
176	300	Unidade	BRÓCOLIS FRESCO CHINÊS , 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.			
177	300	Kg	CARÁ , 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.			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

178	900	Kg	CEBOLA BRANCA CABEÇA , 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.			
179	470	Maço	CEBOLINHA , 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.			
180	50	Kg	CENOURA BRANCA (BAROA/MANDIOQUINHA SALSA) , 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.			
181	680	Kg	CENOURA VERMELHA , 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.			
182	600	Kg	CHUCHU , 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.			
183	420	Maço	COUVE , 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.			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			O molho de couve deve conter 4 folhas grandes. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
184	270	Unidade	COUVE-FLOR , 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.			
185	810	Kg	GOIABA , 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.			
186	124	Maço	HORTELÃ , 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. Maço com 100 g. Podendo ser orgânico.			
187	300	Kg	INHAME , 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.			
188	50	Kg	JILÓ , produtos sãos, 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.			
189	10300	Kg	LARANJA PERA RIO , 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			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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.			
190	320	Kg	LIMÃO THAITI , 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.			
191	2200	Kg	MAÇA TIPO GALLA , 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.			
192	1170	Kg	MAMÃO FORMOSA , 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			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			biológica. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.			
193	450	Kg	MANDIOCA DESCASCADA , 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.			
194	2100	Kg	MANGA TOMMY , 1ª qualidade, deve estar firme e suculenta, 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.			
195	1000	Kg	MARACUJÁ AZEDO , 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.			
196	5500	Kg	MELANCIA REDONDA , 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.			
197	800	Unidade	MELÃO AMARELO , 1ª qualidade, fruto ovalado de cor amarela, fresco, intacto, limpo, sem defeitos graves (podridão, danos			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			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			
198	2700	Kg	MEXERICA PONKAN , 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.			
199	5000	Unidade	MILHO VERDE IN NATURA , 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.			
200	550	Kg	MORANGA HIBRIDA , 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.			
201	100	Kg	PEPINO COMUM/CAIPIRA , 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			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

			ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico			
202	30	Kg	PIMENTÃO VERDE , 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.			
203	210	Kg	QUIABO , 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.			
204	360	Kg	REPOLHO VERDE , 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.			
205	130	Kg	REPOLHO ROXO , 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.			
206	1000	Maço	SALSINHA , 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.			





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

207	1600	Kg	TOMATE , 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8 cm, sem defeitos (podridão, danos profundos ou porgeadas, 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 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.			
208	320	Kg	VAGEM , 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.			
			DIVERSOS			
209	450	Unidade	GÁS DE COZINHA - GLP , botijão com 13 Kg – sem vasilhame			

Declaro que nos preços propostos estão incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos.

Valor Total:

Validade da Proposta (mínimo 60 dias):

Condições de Entrega:

Local de Entrega:

Assinatura:

Conforme Edital

Conforme Edital





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

ATENÇÃO ÀS ORIENTAÇÕES:

1. Hortaliças e frutas deverão estar frescos 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.
2. **Atenção aos fornecedores:** Os itens especificados acima deverão ser apresentados no dia da licitação – exceto hortifrutí, onde os produtos serão conferidos para verificação do atendimento às especificações contidas neste termo, 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.
3. **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 ESCOLAS MUNICIPAIS de Pains-MG. Para gêneros alimentícios perecíveis (frutas, hortaliças) a periodicidade de entrega deverá ser duas vezes por semana, para a entrega de carnes e produtos que exijam temperatura controlada a periodicidade deverá ser semanal. Já para os gêneros não perecíveis a periodicidade de entrega deverá ser decendial.
4. **Atenção aos fornecedores:** Quanto à entrega dos pedidos realizados, os mesmos deverão ser providenciados no tempo/prazo de entrega para o Hospital Municipal Regina Vilela de Oliveira, uma vez que em caso de falta no estoque do estabelecimento (fornecedor) a entidade não ficará em falta do produto pedido, devendo o fornecedor entregá-lo em tempo oportuno. As entregas devem ocorrer no período da tarde (13h até 17h).
5. **Atenção aos fornecedores:** Quanto à entrega dos pedidos realizados em qualquer Secretaria do Município de Pains/MG, os mesmos deverão ser providenciados em tempo/prazo adequados, conforme especificado no Edital.

Luiz Augusto da Silva
Direto do Hospital Municipal de Pains

Cirlene Maria da Costa Luz
Secretária Municipal de Educação

Karine O. Noronha Ribeiro
Nutricionista – CRN9 9456

Diego Vaz Gondim Faria
Nutricionista da Educação Básica - CRN9 7064





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
CNPJ 20.920.575/0001-30
PRAÇA TONICO RABELO, 164 - FONE: (37)3323-1285
CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

Por este instrumento particular de Procuração, a empresa (Razão Social da Empresa), com sede (endereço completo da matriz), inscrita no CNPJ sob nº ----- e inscrição Estadual sob nº -----, representada neste ato por seu(s) (qualificação (ões)) do(s) outorgante(s) Sr(a) -----, portador(a) da Célula de Identidade RG nº ----- e CPF nº -----, nomei(m) e constitue(m) seu bastante Procurador o(a) Sr(a) -----, portador(a) da Célula de Identidade RG nº ----- e CPF nº -----, a quem conferi(mos) amplos poderes para representar a empresa (Razão Social da Empresa) perante ----- (indicação do órgão licitante), **no que se referir ao PREGÃO PRESENCIAL Nº -----**, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do **PREGÃO**, inclusive apresentar DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, os envelopes PROPOSTA DE PREÇOS (A) e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (B) em nome da Outorgante, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se mediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo **PREGOEIRO (A)**, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante. A presente Procuração é válida até o dia -----

_____, de _____ de 2022

(Assinatura)

Recomendação: Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do contrato social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade/competência do outorgante para constituir mandatário.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
CNPJ 20.920.575/0001-30
PRAÇA TONICO RABELO, 164 - FONE: (37)3323-1285
CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

_____, CNPJ nº _____
(Nome da Empresa)

sediada à _____
(Endereço Completo)

declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, Processo Administrativo Licitatório -----, Pregão -----, e que cumpre todas as exigências previstas no edital quanto à habilitação, e que os envelopes nº 01 e 02 contêm a indicação do objeto, o preço oferecido e a documentação de habilitação, respectivamente.

_____, de _____ de 2022

(Nome completo do declarante)

(Nº da CI do declarante)

(Assinatura do declarante)





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
CNPJ 20.920.575/0001-30
PRAÇA TONICO RABELO, 164 - FONE: (37)3323-1285
CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA DE MENORES

_____, CNPJ nº _____
(Nome da Empresa)

sediada à _____
(Endereço Completo)

DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ().

Obs: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

_____, ____ de _____ de 2022

(Nome completo do declarante)

(Nº da CI do declarante)

(Assinatura do declarante)





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

ANEXO V

MINUTA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° _____/2022

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 127/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 040/2022
REGISTRO DE PREÇOS Nº 015/2022**

Aos ----- do mês de ----- de 2022, no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Pains, situado na Praça Tonico Rabelo nº 164, Centro, Pains – MG, Cep: 35.582.000, o **Secretário Municipal de Fazenda e Administração, Amir Otoni de Oliveira**, nos termos da Lei 10.520/02, subsidiariamente a Lei nº 8.666/93, em especial seu Art.15, bem como o Decreto Municipal nº 034, de 27 de setembro de 2006 (Institui o Pregão), Decreto Municipal nº 002, de 25 de janeiro de 2007 (Institui o Registro de Preços) e Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e pelas demais normas e condições estabelecidas no edital de convocação, por deliberação da Pregoeira Municipal, Karina Paula Rodrigues Silva, e em face à classificação das propostas apresentadas no pregão supramencionado, conforme publicação do RESULTADO DA LICITAÇÃO, na Imprensa Oficial do Município de Pains, HOMOLOGADA e ADJUDICADA pelo Sr. Prefeito Municipal, Marco Aurélio Rabelo Gomes, RESOLVE registrar os preços para a aquisição / contratação das mercadorias / serviços constantes nos anexos do edital, a serem utilizadas no Município de Pains, tendo sido os referidos preços oferecidos pelas empresas respectivas, constantes outrossim dos anexos desta Ata, cujas propostas foram classificadas em primeiro lugar, observadas as condições enunciadas nas CLÁUSULAS que se seguem:

CLAUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 - Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e outros para uso dos diversos setores do Município de Pains – MG, conforme especificações e quantitativos, constantes no Anexo I do Edital.

CLAUSULA SEGUNDA – DOS FORNECEDORES E DA EXPECTATIVA DE FORNECIMENTO

1.2 - Conforme mapa de apuração anexo, 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





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

Parágrafo único: Os valores acima discriminados servirão de base para apuração de possíveis penalidades, conforme cláusula oitava da presente Ata.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DA ATA E VALIDADE DOS PREÇOS

3.1 - A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

3.2- É admitida a prorrogação da vigência da ata, nos termos do artigo 57, parágrafo 4º da Lei Federal nº 8.666/93, quando a proposta que originou o registro continuar vantajosa, satisfeito os demais requisitos.

3.3 - A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

CLÁUSULA QUARTA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 - 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.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

5.1- 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. O recebimento no local indicado, se dará no seguinte horário: 7h às 11h e de 13h às 16h, de segunda a sexta-feira, mediante a apresentação da Nota Fiscal e Ordem de Fornecimento, devidamente assinada pela autoridade competente, se comprometendo a arcar com as despesas de entrega do objeto - poderá ocorrer entrega nos finais de semana, conforme necessidade e prévia comunicação.

5.2- A Prefeitura Municipal de Pains – MG, reserva-se o direito de não aceitar os serviços em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório, podendo cancelar o contrato e aplicar o disposto no art. 24, inciso XI da Lei Federal n 8.666/93.

5.3 - A Contratada será responsável pela qualidade do serviço, cabendo-lhe inclusive e gratuitamente refazer quando não for aceito pela fiscalização.

5.4- Na hipótese de substituição, a contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 03 (três) horas, contados da notificação, mantido o preço inicialmente do contrato, sob pena de ser caracterizado atraso na execução dos serviços, ensejando aplicação de multa e demais penalidades, de acordo com a Lei Nº 8.666/93 e alterações.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1- O pagamento será efetuado à vista em até 30 (trinta) dias após a entrega das mercadorias, mediante a apresentação da Nota Fiscal – com ateste de recebimento, anexada ao documento de requisição devidamente assinada pelos responsáveis, no almoxarifado da PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

6.2- 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 execução dos serviços e liberará a referida Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

6.3- 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.

6.4 – Em hipótese alguma haverá pagamento antecipado.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

7.1 – A entrega das mercadorias só estará caracterizada mediante solicitação do pedido.

7.2 – O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata.

CLAÚSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

8.1- O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de Pains, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas seguintes sanções:

- I. Advertência;
- II. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, devidamente atualizado pelo Índice Geral de Preços de Mercado - IGPM/FGV;
- III. Suspensão temporária de participação em licitação com o Município de Pains pelo prazo de 05 (cinco) anos;
- IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma prevista no Inciso IV do art. 87 da Lei 8.666/93, além do encaminhamento ao Ministério Público para aplicação das sanções criminais previstas nos artigos 89 a 99 da referida Lei, salvo superveniência comprovada de motivo de força maior, desde que aceito pelo Município.

8.2- A aplicação das sanções previstas nesta Ata não exclui a possibilidade da aplicação de outras, previstas na lei 8.666/93, inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração.

8.3- A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de Pains, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da notificação enviada pela Prefeitura Municipal de Pains.

8.4- O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou crédito existente na Prefeitura Municipal de Pains, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

8.5- As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

8.6- Em qualquer hipótese e aplicações de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

9.1- 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 alínea “d”, do inciso II, do art. 65 da Lei nº 8.666/93, ou em caso de redução dos preços praticados no mercado.

9.2- Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d”, do inciso II, do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

9.3- 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.

9.4- Para o reajustamento será necessária a apresentação dos seguintes comprovantes:

- 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;
- Revista, jornal e/ou periódico, demonstrando o aumento do preço de um determinado item dentro do mercado;
- Planilha de custos compreendendo o custo do produto e demais componente (impostos, transporte, funcionários, etc.).

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E OBRIGAÇÕES DA EMPRESA FORNECEDORA

10.1 - A Ata de Registro de Preços será formalizada no Setor de Licitações.

10.2 - As detentoras da presente Ata de Registro de Preços serão obrigadas a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata.

10.3 - Se a qualidade dos materiais ou serviços entregues ou realizados não corresponderem às especificações exigidas no edital do Pregão que precedeu a presente Ata, a remessa do material apresentado será devolvida à detentora para substituição, no prazo máximo de 02 (duas) horas, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis na Cláusula VIII – Das Penalidades.

10.4 - 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.

10.5 - A empresa fornecedora, quando do recebimento da Ordem de Fornecimento enviada pela unidade requisitante, deverá colocar na cópia que necessariamente a acompanhar, a data e hora em que a tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

10.6 - A cópia da Ordem de Fornecimento referida no item anterior deverá ser devolvida para a unidade requisitante, a fim de ser anexada ao processo de administração da ata.

10.7 - As empresas detentoras da presente ata ficam obrigadas a aceitar o acréscimo de até 25% nas quantidades estimadas.

10.8 - Responsabilizar-se pela entrega do objeto especificado na presente Ata.

10.9 - Responsabilizar-se por todas as despesas e encargos de qualquer natureza com pessoal de sua contratação necessários à entrega do objeto requisitado, inclusive encargos relativos à legislação trabalhista e quaisquer outros decorrentes dos serviços constantes da presente Ata.

10.10 - 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.

10.11 - Manter, durante toda a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE PAINS

10.1 - Efetuar pagamento à fornecedora no prazo e forma estipulados nesta Ata, mediante a entrega de Nota Fiscal/Fatura, de conformidade com as autorizações expedidas pela secretaria usuária do presente processo de registro de preços.

10.2 - Publicar o extrato da presente Ata na Imprensa Oficial do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1- As despesas resultantes desta licitação correrão por conta das seguintes DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS Nº:

02.01.01.04.122.0002.2008.3.3.90.30.00 / 40
02.01.01.04.122.0002.2010.3.3.90.30.00 / 50
02.02.01.02.062.0003.2012.3.3.90.30.00 / 57
02.02.01.02.062.0003.2013.3.3.90.30.00 / 63
02.02.01.04.122.0003.2015.3.3.90.30.00 / 82
02.02.01.06.181.0003.2019.3.3.90.30.00 / 104
02.02.01.06.181.0003.2020.3.3.90.30.00 / 108
02.04.01.13.391.0017.2060.3.3.90.30.00 / 316
02.04.01.13.392.0017.2062.3.3.90.30.00 / 335
02.06.01.08.244.0010.2097.3.3.90.30.00 / 531
02.06.01.08.244.0010.2099.3.3.90.30.00 / 546
02.06.02.08.243.0014.2101.3.3.90.30.00 / 558
02.06.02.08.244.0015.2099.3.3.90.30.00 / 572
02.06.02.08.244.0015.2105.3.3.90.30.00 / 588
02.06.03.08.243.0019.2110.3.3.90.30.00 / 619
02.07.01.18.541.0011.2112.3.3.90.30.00 / 645
02.08.01.27.812.0012.2122.3.3.90.30.00 / 691
02.08.01.27.813.0012.2124.3.3.90.30.00 / 694
02.08.01.27.813.0012.2125.3.3.90.30.00 / 702
02.09.01.04.122.0013.2126.3.3.90.30.00 / 712





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

13.1 – O Município de Pains, exercerá a fiscalização, através do servidor **Marilene de Oliveira Silveira**, CPF nº 024.548.106-03; **Karine Oliveira Noronha Ribeiro**, CPF nº 083.214.087-29; **Mauro Nunes Beraldo**, CPF nº 088.463.816-29, que verificará a execução dos serviços ofertados, comprovando a qualidade dos mesmos 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 na cláusula VIII, constantes nesta Ata.

13.2 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 do contrato.

13.3 A gestão da presente Ata será realizada pelo servidor **Amir Otoni de Oliveira**, CPF nº 444.969.316-72.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1 - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:

14.1.1 - Pela Administração, quando:

14.1.1.1 - a detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;

14.1.1.2 - a detentora não retirar qualquer Ordem de Fornecimento, no prazo estabelecido, e a Administração não aceitar sua justificativa;

14.1.1.3 - a detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços, a critério da Administração;

14.1.1.4 - em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços, se assim for decidido pela Administração;

14.1.1.5 - os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

14.1.1.6 - por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

14.1.1.7 - a comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste item, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de Registro de Preços;

14.1.1.8 - no caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no órgão encarregado das publicações oficiais do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.

14.1.2 - Pelas detentoras, quando:

14.1.2.1- mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou, a juízo da Administração, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 78, incisos XIII a XVI, da Lei Federal 8.666/93, alterada pela Lei Federal 8.883/94.

14.1.2.2 - a solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 30 (trinta) dias, facultada a Administração a aplicação das penalidades previstas na Cláusula VIII, caso não aceitas as razões do pedido.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA AUTORIZAÇÃO PARA FORNECIMENTO

15.1 - As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo Secretário requisitante, através da Ordem de Fornecimento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1 - Integram esta Ata, o edital de convocação e as propostas das empresas classificadas no certame supranumerado.

16.2 - Fica eleito o foro da Comarca de Arcos do Estado de Minas Gerais para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata, tendo esta força de contrato entre as partes, que assinam a presente em 04(quatro) vias de igual teor e forma, na presença de 02(duas) testemunhas, abaixo assinadas, que tudo presenciaram, ouvindo, ao final a respectiva leitura.

16.3 - Os casos omissos serão resolvidos de acordo com o Decreto nº 002/2007, a Lei Federal nº 8.666/1993, a Lei Federal nº 10.520/2002 e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

Amir Otoni de Oliveira

Secretário Municipal de Fazenda e Administração

Karina Paula Rodrigues Silva

Pregoeira Municipal

Mayliane Andrade Alves de Melo

Membro Equipe de Apoio

Lorrayne Ramos Cravo

Membro Equipe de Apoio

Lorena Freitas da Silva

Membro Equipe de Apoio

Nomes

Fornecedores

Testemunhas:





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
CNPJ 20.920.575/0001-30
PRAÇA TONICO RABELO, 164 - FONE: (37)3323-1285
CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

ANEXO VI





TERMO DE REFERÊNCIA – PROJETO BÁSICO

Setor requisitante: Secretaria Municipal de Fazenda e Administração

I- DO OBJETO

Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e outros para uso dos diversos setores do Município de Pains – MG.

II- JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO / CONTRATAÇÃO

A realização do processo de licitação para aquisição de Gêneros Alimentícios se justifica em face à necessidade de assegurar a continuidade de fornecimento para as Secretarias do Município de Pains/MG.

- ✓ O presente certame **não será destinado** exclusivamente às micro e pequenas empresas, nos termos do artigo 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/06, em razão de ter sido demonstrado, em licitações anteriores, que o tratamento diferenciado às ME's e EPP's não se mostra vantajoso para a Administração Pública;
- ✓ Também, 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 (carnes, hortifrutifruiti, 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 hortifrutifruiti; 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,





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

acompanhamento na execução, eficiência na entrega e cuidado com os alimentos;

✓ 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

III- OBJETO DETALHADO

O anexo de proposta do Edital apresentará marcas referência de qualidade para a aquisição dos gêneros alimentícios. Assim, a licitante vencedora ficará obrigada a apresentar no dia do certame, amostras relativa aos itens as quais esta seja classificada em 1º lugar, **sob pena de desclassificação da proposta.**

As amostras dos produtos deverão atender às exigências do Edital e estar em caixa com o nome da empresa. **As empresas que cotarem as marcas referenciadas no Edital estão dispensadas da apresentação das amostras.**

O relatório de análise das amostras será emitido por comissão nomeada através de portaria, presidida pela nutricionista Karine Oliveira Noronha Ribeiro – profissional servidora do Município de Pains/MG, em até 5 (cinco) dias úteis, após findar o certame. O relatório de análise das amostras serão disponibilizados aos interessados no mesmo instrumento de divulgação do edital de convocação, ou seja, através do site do Município de Pains/MG.

As empresas vencedoras na fase de lances poderão enviar representantes para acompanhar a análise das amostras, desde que não interfiram e prejudique os trabalhos da equipe.

IV- LEGISLAÇÃO

A aquisição do material objeto deste Termo de Referência obedecerá ao disposto na Lei 10.520/2002, Lei 8.666/93 e Lei Complementar nº 123/2006, além dos Decretos 7.892/2013 e 10.024/19 e suas alterações, e demais normas pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Termo de Referência, no Edital da licitação e em seus anexos.

V- LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA OU EXECUÇÃO DO SERVIÇO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

Os locais de entrega serão informados via ordem de fornecimento (NAF), em quaisquer setores do Município de Pains/MG. O fornecedor deverá entregar as mercadorias em até 05 (cinco) dias úteis, caso a mercadoria entregue não esteja dentro dos padrões de qualidade exigidos no edital, deverá substituí-la em até 02 (dois) dias úteis.

Em se tratando da merenda escolar e alimentos para consumo no Hospital Municipal, a entrega será diária.

Os recebimentos nos locais indicados, se darão nos seguintes horários: 7h às 11h e de 13h às 16h, de segunda a sexta-feira - poderão ocorrer entregas nos finais de semana, conforme necessidade e prévia comunicação.

Caso a mercadoria entregue não esteja dentro dos padrões de qualidade exigidos no edital, deverá substituí-la em até 03 (três) horas.

VI- DO PRAZO DE VALIDADE DOS MATERIAIS E DEMAIS GARANTIAS

Para os gêneros alimentícios que recebem qualquer tipo de processamento, os prazos de validade deverão ser os estabelecidos pelos fabricantes/embaladores, todavia os fornecedores deverão se atentar ao intervalo de validade, contado a partir da efetiva entrega dos produtos.

Para os gêneros alimentícios *in natura* e minimamente processados deverão ser entregues em ótimas condições de consumo e, quando pertinente, ponto de maturação adequado a suportar pelo menos 5 (cinco) dias de armazenamento sem prejuízo às características sensoriais típicas.

VII- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FONTE DE RECURSO

02.01.01.04.122.0002.2008.3.3.90.30.00 / 40

02.01.01.04.122.0002.2010.3.3.90.30.00 / 50

02.02.01.02.062.0003.2012.3.3.90.30.00 / 57

02.02.01.02.062.0003.2013.3.3.90.30.00 / 63

02.02.01.04.122.0003.2015.3.3.90.30.00 / 82

02.02.01.06.181.0003.2019.3.3.90.30.00 / 104

02.02.01.06.181.0003.2020.3.3.90.30.00 / 108

02.04.01.13.391.0017.2060.3.3.90.30.00 / 316

02.04.01.13.392.0017.2062.3.3.90.30.00 / 335





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

02.06.01.08.244.0010.2097.3.3.90.30.00 / 531
02.06.01.08.244.0010.2099.3.3.90.30.00 / 546
02.06.02.08.243.0014.2101.3.3.90.30.00 / 558
02.06.02.08.244.0015.2099.3.3.90.30.00 / 572
02.06.02.08.244.0015.2105.3.3.90.30.00 / 588
02.06.03.08.243.0019.2110.3.3.90.30.00 / 619
02.07.01.18.541.0011.2112.3.3.90.30.00 / 645
02.08.01.27.812.0012.2122.3.3.90.30.00 / 691
02.08.01.27.813.0012.2124.3.3.90.30.00 / 694
02.08.01.27.813.0012.2125.3.3.90.30.00 / 702
02.09.01.04.122.0013.2126.3.3.90.30.00 / 712

VIII- DO PAGAMENTO

O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após o recebimento da mercadoria, mediante nota fiscal atestada pelo recebedor.

IX- DAS SANÇÕES

9.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de Pains, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas seguintes sanções:

- I - Advertência;
- II- Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, devidamente atualizado pelo Índice Geral de Preços de Mercado - IGPM/FGV;
- III- Suspensão temporária de participação em licitação com o Município de Pains pelo prazo de 05 (cinco) anos;
- IV- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma prevista no Inciso IV do art. 87 da Lei 8.666/93, além do encaminhamento ao Ministério Público para aplicação das sanções criminais previstas nos artigos 89 a 99 da referida Lei, salvo superveniência comprovada de motivo de força maior, desde que aceito pelo Município.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

9.2 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade da aplicação de outras, previstas na lei 8.666/93, inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração.

9.3 A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de Pains, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da notificação enviada pela Prefeitura Municipal de Pains.

9.4 O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou crédito existente na Prefeitura Municipal de Pains, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

9.5 As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

9.6 Em qualquer hipótese e aplicações de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

X- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 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.

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

XI- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1- Responsabilizar-se-á pela entrega do objeto especificado no presente contrato.

11.2- 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.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

11.3 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.

11.4 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 Art. 55, Inciso XIII, da Lei 8.666/93.

XII- DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

12.1 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 requisitante.

12.2 O objeto desta licitação será fiscalizado pelo (a) servidor (a) **Marilene de Oliveira Silveira, CPF nº 024.548.106-03; Karine Oliveira Noronha Ribeiro, CPF nº 083.214.087-29; Mauro Nunes Beraldo, CPF nº 088.463.816-29,** devidamente designado (a) para este fim, com autoridade para exercer em nome da Prefeitura toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização.

XIII- VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato terá vigência de 12 meses.

Pains/MG, julho de 2022

Assinaturas:

Secretaria Municipal de Fazenda e Administração





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

Assessoria de Controle Interno e Planejamento





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

TERMO DE REFERÊNCIA

Setor requisitante: Secretaria Municipal de Saúde

I-DO OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto, aquisição de gêneros alimentícios, não perecíveis e perecíveis para uso da Secretaria Municipal de Saúde de Pains/MG, conforme especificações e quantidades constantes neste termo de referência, bem como nos demais anexos do edital.

II-JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO / CONTRATAÇÃO

2.1 A presente aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para a alimentação de pacientes e funcionários nos serviços de saúde especialmente no âmbito hospitalar, visa dar garantia e continuidade de alimentos variados e seguros, que contribuam para a recuperação desses pacientes, efetivando condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica.

Assim diante das competências constitucionalmente impostas ao Município no cumprimento do dever de implementar políticas públicas locais voltadas à saúde, a aquisição de gêneros alimentícios é imprescindível ao atendimento das demandas da Secretaria e das necessidade nutricionais desses pacientes.

III- OBJETO E ORÇAMENTO DETALHADO

3.1 As quantidades a serem adquiridas, estão especificadas no Anexo I deste Termo de Referência.

IV- LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA OU EXECUÇÃO DO SERVIÇO

O Setor Compras emitirá Nota de Autorização de Fornecimento - NAF, a ser encaminhada à empresa contratada, preferencialmente por correio eletrônico, indicando os quantitativos e o local para cada entrega;





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

O prazo de entrega dos pedidos realizados deverão ocorrer no tempo/prazo de solicitação da “Nota de Autorização de Fornecimento” – NAF;

A entrega deverá no Hospital Regina Vilela de Oliveira.

Endereço: Hospital Regina Vilela de Oliveira – Rua Padre José Venâncio, 770, Centro, Pains /MG CEP: 355852-000; Tel.: 37-3323-1222

Horário: De segunda a sexta-feira, das 13 às 17: 00 Hs.

O local da entrega poderá ser substituído ao critério da administração.

V- DO PRAZO DE VALIDADE DOS MATERIAIS E DEMAIS GARANTIAS

O prazo de vigência será de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato/ata registro de preços, sendo prorrogável na forma da Lei nº 8.666/93.

O prazo de validade dos itens, no ato da entrega deverá ser no mínimo 50% (cinquenta por cento) da validade definida pelo fabricante e será contado da data de fabricação

5.3. Verduras, legumes e frutas – deverão ser frescos de excelente qualidade, sem estragos e deverão ser entregues em perfeitas condições de uso assim como maturação e pigmentação caso contrário será devolvido, pelo nutricionista, pelos funcionários da Cozinha e/ou responsável da entidade.

VI- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FONTE DE RECURSO:

Dotação: 02.05.01.10.122.0008.2071.3.3.90.30.00/ Ficha: 380

Dotação: 02.05.01.10.301.0008.2074.3.3.90.30.00/ Ficha: 395

Dotação: 02.05.01.10.301.0008.2154.3.3.90.30.00/ Ficha: 420

Dotação: 02.05.02.10.301.0009.2080.3.3.90.30.00/ Ficha: 457

Dotação: 02.05.02.10.301.0009.2153.3.3.90.30.00/ Ficha: 465

Dotação: 02.05.02.10.302.0009.2085.3.3.90.30.00/ Ficha: 476

Dotação: 02.05.02.10.302.0009.2153.3.3.90.30.00/ Ficha: 484

VII- DO PAGAMENTO





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

O pagamento será realizado no prazo máximo de até 15 (quinze) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicadas pelo contratado.

Consideram-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal nos termos do art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

VIII- DAS SANÇÕES

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de Pains, resguardada os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar as seguintes sanções:

I - Advertência;

II- Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, devidamente atualizado pelo Índice Geral de Preços de Mercado - IGPM/FGV;

III- Suspensão temporária de participação em licitação com o Município de Pains pelo prazo de 05 (cinco) anos;

IV- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma prevista no Inciso IV do art. 87 da Lei 8.666/93, além do encaminhamento ao Ministério Público para aplicação das sanções criminais previstas nos artigos 89 a 99 da referida Lei, salvo superveniência comprovada de motivo de força maior, desde que aceito pelo Município.

A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas na lei 8.666/93, inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de Pains, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da notificação enviada pela Prefeitura Municipal de Pains. O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou crédito existente na Prefeitura Municipal de Pains, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

Em qualquer hipótese e aplicações de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

IX-DAS OBRIGAÇÕES DA 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.

X- DAS 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 necessária 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 Art. 55, Inciso XIII, da Lei 8.666/93.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

XI- DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

Competem à Seção de Compras expedirem as autorizações de fornecimento (requisições) à contratada, e ao Almojarifado receber e atestar as faturas (notas fiscais) emitidas pela mesma, junto a um representante da Secretaria Municipal de Saúde.

O objeto desta licitação será fiscalizado pelo (a) nutricionista Karine Oliveira Noronha Ribeiro, portadora de CPF nº 083.214.087-29, devidamente designada para este fim, com autoridade para exercer em nome da Prefeitura toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização.

XII- VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato terá vigência de 12 meses.

Pains/MG, 29 de junho de 2022.

Assinaturas:

Fabiana Teixeira Carvalho
Secretaria Municipal de Saúde.

Izomero José Machado Júnior
Assessoria de Controle Interno e Planejamento





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

ANEXO I

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS– Ano de 2022			
ITEM	PRODUTO / DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
NÃO PERECÍVEIS E MERCEARIA			
1	AÇAFRÃO DA TERRA PÓ , envelope com 50 gramas, 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 K-Delícia® , KI-FLOR® , Kitano® .	Unidade (15 g)	12
2	ACHOCOLATADO EM PÓ , 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 minerais cálcio, ferro e magnésio. Deve ser embalado em sachês de 800 g. De igual qualidade ou superior às marcas Nescau® .	Unidade (800 g)	5
3	AÇÚCAR CRISTAL , 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 de 5 kg, validade mínima de 18 meses a contar da data da entrega. De igual qualidade ou superior às marcas Delta® , Dinalçucar® , Masterçucar® .	Unidade (5 kg)	350
4	ADOÇANTE LÍQUIDO , unidade de 80 ml, líquido, composto apenas pelo edulcorante “glicosídeo de steviol”. Na embalagem deve conter ingredientes,	Unidade	36





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca Stevita® .	(80ml)	
5	ALIMENTO À BASE DE SOJA (LEITE DE SOJA) , deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose, fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 240 mg de cálcio para uma porção de 200 ml do produto, embalagem de 1 L. Deve apresentar validade mínima de 2 meses a contar da data da entrega. Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Ades Original®.	Unidade (1L)	24
6	AMENDOIM CRU , 1ª qualidade, tipo único produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 500 g, 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 KI-FLOR® , Duas Fazendas® , Pachá® .	Unidade (500 g)	10
7	AMIDO DE MILHO , 1ª qualidade, 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 Maizena® , Santa Amália® , Yoki® .	Unidade (500 g)	30
8	AMEIXA SECA , inteira, sem caroço. Acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. Deve apresentar validade	Unidade (200	25





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

	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.	g)	
9	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 , beneficiado, parbolizado, polido, 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 de 5 Kg, na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Capitólio Parbolizado Tipo 1®, Codil Gold Parbolizado® , Namorado Parbolizado® .	Unidade (5 kg)	30
10	ARROZ POLIDO TIPO 1 , 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 de 5 Kg, na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote, De igual qualidade ou superior às marcas Capitólio® , Tia Ana® , Codil® .	Unidade (5 kg)	200
11	AVEIA EM FLOCOS FINOS (farinha) , grãos de aveia laminados, com cor, aroma e sabor característico, 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 250 g (caixa ou sachê). De igual qualidade ou superior às marcas Quaker®, Dr Oetker®, Yoki®.	Unidade (250 g)	40
12	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , extra virgem, com cor, aroma e sabor característico, com acidez máxima inferior a 1%, sem sinal de		





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

	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. Unidade de 500 ml (lata ou garrafa de vidro). De igual qualidade ou superior às marcas Cocinero Extra Virgem® .	Unidade (500ml)	40
13	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO , embalagem de 160 gramas, 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.	Unidade (160 g)	20
14	BATATA PALHA , 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. Unidade de 140 g. De igual qualidade ou superior à marca Superfritas® .	Unidade (140 g)	150
15	BICARBONATO DE SÓDIO , caixa ou sachê com 150 gramas. , 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.	Unidade (150 g)	24
16	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL , os ingredientes principais devem ser farinha branca enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e ou outros cereais integrais. Deve possuir pelo menos 1,5 g de fibra alimentar por porção de 30 g. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade, número do lote. Caixa com 27 pacotes de 420 g/cada	Caixa	20





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

	(3x1)De igual qualidade ou superior à marca Marilan® .		
17	BISCOITO TIPO MAISENA , que contenha farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilidade lecitina de soja, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, acidulante ácido láctico e aromatizante, sem gordura trans. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. Caixa com 24 pacotes com 400 g/cada (3X1). De igual qualidade ou superior à marca Marilan® .	Caixa	25
18	CAFÉ EM PÓ , torrado e moído, pacote de 500 g com selo de pureza (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.	Unidade (500 g)	1600
19	CHÁ MATE , caixa ou sachê de 250 g, 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.	Unidade (250 g)	100
20	CANELA EM CASCA , 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. Unidade de 100 g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia® , KI-FLOR® , Kitano® .	Unidade (70 g)	10
21	CANELA EM PÓ 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 característico. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade, número do lote. Unidade de 100 g. De igual qualidade ou superior	Unidade (100 g)	10





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

	às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.		
22	CANJICA BRANCA , 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente de 500 g, sem 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 KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®.	Unidade (500 g)	36
23	CANJQUINHA , de milho amarelo, tipo único, produzida com grãos selecionados, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas e sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica transparente, pesando 500 g, com identificação, ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®.	Unidade (500 g)	20
24	COCO RALADO , 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 de 100 g. 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 Mais coco®, Sococo®, Ducoco®, Menina®.	Unidade (100 g)	30
25	COLORÍFICO , fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum, envelope com 150 g, 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 K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.	Unidade (150 g)	30
26	CRAVO DA ÍNDIA , especiarias de primeira qualidade,		





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

	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. Unidade de 15 g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia® , KI-FLOR® , Kitano® .	Unidade (8 g)	10
27	CREME DE LEITE caixa com 200 gramas, com 25% de gordura, contendo identificação do produto com data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Agricultura.	Unidade (200 g)	20
28	EXTRATO DE TOMATE , 100% natural, preparado com frutos maduros e sãos, 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 de 850 g, 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 às marcas Elefante®.	Unidade (850 g)	80
29	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA , grupo seco, subgrupo fina, classe amarela, isenta de matérias terrosas, parasitas e larvar, sem fermentação ou ranço, sem bolores e leveduras, embalagem plástica atóxica transparente de 500 g, 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 KI-FLOR® , Duas Fazendas® , Pachá® .	Unidade (500 g)	40
30	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS , embalagem de 1 kg, torrada com flocos crocantes, produzida a partir de matérias primas de 1ª qualidade, são e limpas, isenta de materiais terrosos e parasitas, não podendo estar úmida ou rançosa, sem adulterações	Unidade (1 kg)	40





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

	ou contaminações, embalagem de constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Duas Fazendas®, Pachá®.		
31	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO , de 1ª qualidade, sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, são, isentos de matérias terrosas e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações. Excelente para preparar mingaus, papas, bolos, tortas. Unidade de 1 Kg. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas SM®, Vilma®, Dona Benta® .	Unidade (1 kg)	50
32	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 , 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 de 1 kg. 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. Marca de referência: Natural de Minas®, Codil®, Dandão® .	Unidade (1 kg)	360
33	FEIJÃO PRETO TIPO 1 , 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 de 1 kg. 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. Marca de referência: Natural de Minas®, Codil®, Dandão® .	Unidade (1 kg)	30





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

34	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO , de excelente qualidade, formado por substâncias químicas que por influência do calor e ou umidade expande a massa, com carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. Unidade com 250 g. De igual qualidade ou superior às marcas Pó Royal® Santa Amália®, Yoki® .	Unidade (250 g)	24
35	FUBÁ MIMOSO 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 de 1 kg, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Pachá® .	Unidade (1 kg)	40
36	GELATINA EM PÓ DIET , sabores variados, caixa com 12 g 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. De igual qualidade ou superior às marcas Dr. Oetker® zero açúcar, Royal® zero açúcar	Unidade (12 g)	120
37	GELATINA EM PÓ , sabores variados. Embalagem contendo 35 g 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. De igual qualidade ou superior às marcas Dr. Oetker®,Royal® .	Unidade (35 g)	250





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

38	LEITE DE COCO , produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Uniforme sem grumos, cor, aroma e odores características, não rançoso, acondicionado em embalagem de vidro ou treta pack, contendo 200 ml, 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 Mais coco® , Sococo® , Ducoco® , Menina® .	Unidade (200ml)	20
39	LEITE CONDENSADO , embalagem com 395 gramas, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA	Unidade (395 g)	20
40	LOURO EM FOLHA , folha desidratada, envelope com 5 g, 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. Unidade de 5 g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia® , KI-FLOR® , Kitano® .	Unidade (5 g)	30
41	MACARRÃO CORTADO MASSA DE SÊMOLA (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 de 500 g. 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 Vilma Parafuso Tricolor® , Santa Amália Parafuso Tricolor® . E outras variedades de massas cortadas coloridas das marcas citadas anteriormente.	Unidade (500 g)	300





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

42	MACARRÃO ESPAGUETE SÊMOLA N°8 , 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 de 1Kg. 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 Vilma Sêmola® , Santa Amália Sêmola® , Chiarini Sêmola® .	Unidade (1 kg)	150
43	MACARRÃO PARA LASANHA , 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 de 500 g. 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 Vilma Lasanha Massa de Sêmola® , Santa Amália Lasanha Massa de Sêmola® .	Unidade (500 g)	50
44	MAIONESE , tradicional com 500 gramas. Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	Unidade (500 g)	120
45	MANJERICÃO DESIDRATADO , folhas de manjeriço desidratado, envelope com 5g, 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. Unidade de 5 g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia® , KI-FLOR® , Kitano® .	Unidade (5 g)	20
46	MARGARINA CREMOSA COM SAL , industrializada de 1ª qualidade, pelo menos 60% de lipídeos, não deve conter gordura trans, embalagem com 500 g. Conservado sob resfriamento, sem sinal de rancificação, isento de quaisquer adulterações ou	Unidade (500	320





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

	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 Margarina Delícia® , Margarina Doriana® , Margarina Qualy® .	g)	
47	MILHO PARA PIPOCA , 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados, com coloração característica (amarelo-alaranjado), em embalagem plástica atóxica transparente de 500 g, 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. Unidade de 500 g. De igual qualidade ou superior às marcas Yoki® , KI-FLOR® , Pachá® .	Unidade (500 g)	12
48	MILHO VERDE EM CONSERVA 200G , 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 200 g (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 Goiás Verde® , Predilecta® , Jussara® .	Unidade (200 g)	60
49	ÓLEO DE SOJA REFINADO , caixa com 20 garrafas plásticas de 900 ml, 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 ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Soya® , Liza® , ABC® .	Caixa	40
50	ORÉGANO DESIDRATADO , erva seca, envelope com		





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

	5 g, 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. Unidade de 5 g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia® , KI- FLOR® , Kitano® .	Unidade (5 g)	30
51	POLVILHO AZEDO , caixa com 20 garrafas plásticas de 900 ml, 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 ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Soya®, Liza®, ABC®.superior às marcas Amafil® , Flechinha® , Caribé® .	Unidade (1 kg)	100
52	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA , 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. Unidade de 250 g. De igual qualidade ou superior às marcas Natuday® , Mãe Terra® , Mais Vita® .	Unidade (250 g)	10
53	RAPADURA DE CANA , pura, massa dura, obtida pela concentração a quente do caldo de cana (<i>Saccharum officinarum</i>), deve ser produzido com matéria prima não fermentada, isenta da matéria terrosa, parasitos, detritos animais ou vegetais ou qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve conter qualquer tipo de aditivo (corantes, conservantes, edulcorantes). De sabor doce e sem ranço. Na embalagem devem constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior à marca H&M® .	Unidade (500 g)	24
54	SAL REFINADO E IODADO , com granulação		





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

	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 de 1 kg. 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 Cisne® , SalMoc® , Só Sal® .	Unidade (1 kg)	120
55	SUCO INTEGRAL CONCENTRADO DE CAJU , 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 Jandaia® , Da Fruta® , Maguary® .	Unidade (500ml)	150
56	TEMPERO ALHO E SAL , concentrado de ingredientes básicos: sal e alho. De 1ª qualidade, com sabor e a aromas característicos, isento de qualquer contaminação ou adulteração. Em embalagem plástica de 500 mg (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 Anjo Branco® , Fazendinha® , Pirata® .	Unidade (500 g)	60
57	TRIGUILHO , granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500 g, 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 Pink® , Yoki® , Sinhá® , Ki-Flor® .	Unidade (500 g)	12





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

58	VINAGRE CLARO , 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 750 ml. De igual qualidade ou superior às marcas Toscano® , Bel Mont® , Qualitá® .	Unidade (750ml)	50
59	PÃO DE FORMA INTEGRAL , produzido com farinha de trigo integral (100% da farinha), os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de 400g (tamanho mínimo), 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. 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 Seven Boys Integral Pão Preto®, Pullman Integral 12 grãos®.	Unidade (400 g)	60
60	UVA PASSA , 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 contendo 250 g.	Unidade (100 g)	24
PANIFICAÇÃO			
61	BISCOITO DE POLVILHO , deve ser confeccionado com polvilho de 1ª qualidade. Apresentar cor, sabor e		





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	<p>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. NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS NA 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. Atender as especificações técnicas da RDC nº 90, de 18 de Outubro de 2000.</p>	kg	55
62	<p>PÃO FRANCÊS 50 GR, 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. 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.</p>	kg ou Unidade	550 ou 11.000
63	<p>PÃO DOCE SEM RECHEIO 50 GR, 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. 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.</p>	Unidade	3700





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

ORIGEM ANIMAL			
64	BACON , 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 Perdigão®, Sadia®, Seara®.	kg	25
65	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (Chã de dentro/ Coxão mole), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises 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, iscas ou bifes. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA®.	kg	700





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

66	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (Chã de fora/Coxão duro ou Patinho), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve ser moída limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, apresentar-se com aspecto próprio (vermelho vivo e sem presença excessiva de pontos esbranquiçados que indicam excesso de tecido gorduroso e pelancas), não amolecida e nem pegajosa, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA®.</p>	kg	700
67	<p>CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA EMBALADA A VÁCUO (Pernil Traseiro), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises 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</p>	kg	700





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	<p>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/pedacço ou picada em cubos, iscas ou bifés. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA®.</p>		
68	<p>COSTELA SUÍNA EMBALADA A VÁCUO, embalada a vácuo, picada, excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análises 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</p>	kg	300





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	submetida. A apresentação do produto poderá ser em peça/pedacço ou serrada. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios.		
69	COXA DE FRANGO CONGELADO , sem tempero, com adição de água no máximo de 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme 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 à marca Avivar®.	kg	600
70	FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO sem tempero, desossado, sem pele, com adição de água no máximo de 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta coloração amarela pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. De igual qualidade ou superior às marcas Avivar®.	kg	600
71	FILÉ DE PEIXE , 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	kg	110





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	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 Costa Sul®, Leardini®.		
72	LEITE DE VACA DESNATADO LONGA VIDA UHT, 1ª qualidade, não deve apresentar qualquer adulteração na sua composição ou sensorial, 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 Itambé®, Camponesa®, Cemil®.	Litro	60
73	LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA UHT, 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. De igual qualidade ou superior às marcas Itambé®, Camponesa®, Cemil® .	Litro	1300
74	LEITE DE VACA ISENTO DE LACTOSE, 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. De igual qualidade ou superior às marcas Piracanjuba Zero Lactose®; Camponesa Zero Lactose®; Cemil Zero Lactose® .	Litro	24
75	LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA , embalada a vácuo, apresentação tradicional, excelente qualidade. Deve ser feita com cortes nobres (lombo), 100% carne suína, sem excesso de toucinho e tecidos gordurosos, o teor de gorduras totais não deve exceder mais que 10 g por 100 g do produto, deve possuir a certificação do IMA ou SIF. Apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e		





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	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 Pif Paf Lingüiça de Lombo®.	kg	130
76	FÓRMULA INFANTIL , para lactentes até o sexto mês de vida, 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, contendo 400 g, 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 Nan 1 Nestlé®.	Unidade (400 g)	15
77	FÓRMULA INFANTIL , de segmento para lactentes a partir do sexto mês de vida, 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, contendo 400 g, 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 Nan 2 Nestlé®.	Unidade (400 g)	12
78	FÓRMULA EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL		





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	<p>DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS (ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E INTOLERÂNCIA À LACTOSE), indicada para crianças alergia à proteína do leite e restrição no consumo de lactose, proteína do soro do leite extensamente hidrolisada, em uma porção de 35 g deve conter pelo menos 4,9 g de proteínas, 18,55 g de carboidratos, 9,45 g de gorduras totais, 180,25Kcal de energia disponível, 141,75mcg de retinol (vit. A), 22,75 mg de ácido ascórbico (vit. C), 136,5 mg de cálcio, 2,1 mg de ferro, 1,36 mg de zinco. Não deve possuir lactose, galactose, corantes artificiais, flavo lizantes artificiais e gorduras trans. De igual qualidade ou superior às marcas Pregomin Pepti®.</p>	Unidade (400 g)	12
79	<p>OVOS BRANCOS, 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.</p>	Dúzia	350
80	<p>QUEIJO MINAS MEIA CURA, embalado a vácuo, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor creme, 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.</p>	kg	40
81	<p>QUEIJO TIPO MUÇARELA, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando</p>		





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

	consistência firme, cor homogênea de branca a creme claro, odor característico, levemente salgado, embalagem tipo crayovac, não deve apresentar qualquer adulterações na sua composição ou sensorial sem 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 Da Boa®, Porto Alegre®, Brisa®.	kg	40
82	SARDINHA EM CONSERVA , 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 420 g 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: Gomes da Costa®, Coqueiro® .	Unidade	40
HORTIFRUTIGRANJEIROS			
83	ABACATE , 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.	Unidade	24
84	ABACAXI PEROLA , 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,		350





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

	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	Unidade	
85	ABOBRINHA TIPO ITALIANA , 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.	kg	260
86	ACELGA , 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.	Unidade	100
87	ALFACE , 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 600 g. Podendo ser orgânico.	Unidade	600
88	ALHO NACIONAL , 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.	kg	50
89	BANANA PRATA , 1ª qualidade, fruto médio, limpo e		





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	<p>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.</p>	kg	400
90	<p>BATATA DOCE, 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 400 g.</p>	kg	150
91	<p>BATATA INGLESA, 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 400 g.</p>	kg	700
92	<p>BERINJELA, 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</p>	kg	60





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	<p>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.</p>		
93	<p>BETERRABA, 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.</p>	kg	140
94	<p>BRÓCOLIS FRESCO CHINÊS, 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.</p>	Unidade	300
95	<p>CARÁ, 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.</p>	kg	50
96	<p>CEBOLA BRANCA CABEÇA, 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.</p>	kg	200





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

97	CEBOLINHA , 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.	Molhos	220
98	CENOURA BRANCA (BAROA/MANDIOQUINHA SALSA) , 1ª qualidade, grupo raiz na cor amarelo intenso e formato cilíndrico, classe 09 subclasses 4, com aproximadamente maior 40 a 50 mm de diâmetro, com raiz com tamanho maior que 120 e menor que 180 mm, sem defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos, tipo extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.	kg	50
99	CENOURA VERMELHA , 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.	kg	180
100	CHUCHU , 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.	kg	300
101	COUVE , 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	Molho	220





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
102	COUVE-FLOR , 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.	kg	170
103	GOIABA , 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.	kg	10
104	HORTELÃ , 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.	Maço	24
105	INHAME , 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.	kg	200
106	JILÓ , produtos sãos, 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.	kg	50
107	LARANJA PERA RIO , 1ª qualidade, separada por		





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	lotes homogêneos, coloração C3, classe 106. Com peso médio unitário de 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.	kg	300
108	LIMÃO THAITI , 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.	kg	20
109	MAÇA TIPO GALLA , 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.	kg	200
110	MAMÃO FORMOSA , 1ª qualidade, categoria extra, tamanho médio sem defeitos graves (amassado, queimado de sol, podridão, manchas ou danos de		





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	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.	kg	170
111	MANDIOCA DESCASCADA , 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.	kg	150
112	MANGA TOMMY , 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.	kg	100
113	MELANCIA REDONDA , 1ª qualidade, categoria extragraúda, 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	kg	500





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	entregue em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.		
114	MEXERICA PONKAN , 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.	kg	200
115	MORANGA HIBRÍDA , 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.	kg	250
116	PEPINO COMUM/CAIPIRA , 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	kg	100
117	PIMENTÃO VERDE , 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.	kg	30





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

118	QUIABO , Produtos são limpos, 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.	kg	60
119	REPOLHO VERDE , 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 superficial, 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.	kg	160
120	REPOLHO ROXO , 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 superficial, 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.	kg	30
121	SALSINHA , 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.	Unidade	200
122	TOMATE , 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	kg	600





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

	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.		
123	VAGEM , 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.	kg	120
124	Gás de cozinha, 13Kg, sem vasilhame	Unidade	30





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

TERMO DE REFERÊNCIA

Setor requisitante: Secretaria Municipal de Educação

I- DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios.

II- JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO / CONTRATAÇÃO

Manutenção do serviço de alimentação escolar da rede municipal de ensino.

III- OBJETO E ORÇAMENTO DETALHADOS

As descrições e especificações técnicas dos produtos estão disponíveis em documento anexo a este termo de referência.

IV- LEGISLAÇÃO

A aquisição do material objeto deste Termo de Referência obedecerá ao disposto na Lei 10.520/2002, Lei 8.666/93 e Lei Complementar nº 123/2006, além dos Decretos 7.892/2013 e 10.024/19 e suas alterações, e demais normas pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no presente Termo de Referência, no Edital da licitação e em seus anexos.

V- LOCAL E PRAZO PARA ENTREGA OU EXECUÇÃO DO SERVIÇO

A entrega dos pedidos realizados pelo nutricionista responsável técnico (RT), deverão ser providenciados em tempo/prazo adequados para o atendimento das ESCOLAS MUNICIPAIS de Pains-MG. A entrega deverá ser realizada ponto a ponto, em acordo com a programação previamente informada em documento próprio elaborado pelo nutricionista RT, nos seguintes endereços:

- Centro Municipal de Educação Infantil Sinhá Natico (CEMEI) – Rua Vereador Pedro de Paulo, 360, Centro – Pains/MG;**
- Escola Municipal José Maria da Fonseca – Rua Manuel Lopes, 615, Centro – Pains/MG;**





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

- **Escola Municipal Professor João Batista Rodarte – Rua Gonçalves de Melo, 219, Centro – Pains/MG.**

Para gêneros alimentícios perecíveis (frutas, hortaliças) a periodicidade de entrega deverá ser de duas vezes por semana, para a entrega de carnes e produtos que exijam temperatura controlada a periodicidade deverá ser semanal. Já para os gêneros não perecíveis a periodicidade de entrega deverá ser decendial.

VI- DO PRAZO DE VALIDADE DOS MATERIAIS E DEMAIS GARANTIAS

Para os gêneros alimentícios que recebem qualquer tipo de processamento, os prazos de validade deverão ser os estabelecidos pelos fabricantes/embaladores, todavia os fornecedores deverão se atentar ao intervalo de validade contado a partir da data de entrega dos produtos nas escolas municipais, essa informação está expressa nas especificações técnicas que compõem o documento anexado a este termo de referência.

Para os gêneros alimentícios *in natura* e minimamente processados deverão ser entregues em ótimas condições de consumo e, quando pertinente, ponto de maturação adequado a suportar pelo menos cinco (5) dias de armazenamento sem prejuízo às características sensoriais típicas.

VII- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FONTE DE RECURSO

Dotação:

02.03.03 Seção Ações Complementares de Educação

12.306.0007.2048 Manutenção Merenda Escolar Ensino - Fundamental

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Ficha:

261

Fontes de recurso:

1.00.00 Recursos Não Vinculados de Impostos

1.44.00 Transf. Recursos FNDE Referentes ao PNAE





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

1.47.00 Transferência do Salário - Educação

Conta corrente:

1.00.00 – 73.017-0

1.44.00 – 10.297-0

1.47.00 – 7.539-6

Dotação:

02.03.03 Seção Ações Complementares de Educação

12.306.0007.2049 Manutenção Merenda Escolar Ensino - Creche

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Ficha:

262

Fontes de recurso:

1.00.00 Recursos Não Vinculados de Impostos

1.44.00 Transf. Recursos FNDE Referentes ao PNAE

1.47.00 Transferência do Salário - Educação

Conta corrente:

1.00.00 – 73.017-0

1.44.00 – 10.297-0 e 8.131-0

1.47.00 – 7.539-6

Dotação:

02.03.03 Seção Ações Complementares de Educação

12.306.0007.2050 Manutenção Merenda Escolar Ensino –Pré-Escolar

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Ficha:

263

Fontes de recurso:

1.00.00 Recursos Não Vinculados de Impostos

1.44.00 Transf. Recursos FNDE Referentes ao PNAE

1.47.00 Transferência do Salário - Educação

Conta corrente:





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

1.00.00 – 73.017-0

1.44.00 – 10.297-0

1.47.00 – 7.539-6

Dotação:

02.03.03 Seção Ações Complementares de Educação

12.306.0007.2051 Manutenção Merenda Escolar Ensino –EJA

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Ficha:

264

Fontes de recurso:

1.00.00 Recursos Não Vinculados de Impostos

1.44.00 Transf. Recursos FNDE Referentes ao PNAE

1.47.00 Transferência do Salário - Educação

Conta corrente:

1.00.00 – 73.017-0

1.44.00 – 10.297-0

1.47.00 – 7.539-6

Dotação:

02.03.03 Seção Ações Complementares de Educação

12.306.0007.2052 Manutenção Merenda Escolar Ensino –AEE

3.3.90.30.00 Material de Consumo

Ficha:

265

Fontes de recurso:

1.00.00 Recursos Não Vinculados de Impostos

1.44.00 Transf. Recursos FNDE Referentes ao PNAE

1.47.00 Transferência do Salário - Educação

Conta corrente:

1.00.00 – 73.017-0

1.44.00 – 10.297-0





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

1.47.00 – 7.539-6

VIII- DO PAGAMENTO

O pagamento será realizado em até 30 dias após o recebimento da mercadoria ou execução dos serviços.

As notas fiscais deverão ser assinadas pelos recebedores no momento da entrega e deverão ser encaminhadas ao nutricionista RT pelos fornecedores para que o processo de pagamento seja providenciado.

IX- DAS SANÇÕES

9.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante vencedora, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de Pains, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas seguintes sanções:

- I - Advertência;
- II- Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, devidamente atualizado pelo Índice Geral de Preços de Mercado - IGPM/FGV;
- III- Suspensão temporária de participação em licitação com o Município de Pains pelo prazo de 05 (cinco) anos;
- IV- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma prevista no Inciso IV do art. 87 da Lei 8.666/93, além do encaminhamento ao Ministério Público para aplicação das sanções criminais previstas nos artigos 89 a 99 da referida Lei, salvo superveniência comprovada de motivo de força maior, desde que aceito pelo Município.

9.2 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade da aplicação de outras, previstas na lei 8.666/93, inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração.

9.3 A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de Pains, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

data de recebimento da notificação enviada pela Prefeitura Municipal de Pains.

9.4 O valor da multa poderá ser descontado na nota fiscal ou crédito existente na Prefeitura Municipal de Pains, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

9.5 As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

9.6 Em qualquer hipótese e aplicações de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

X- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 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.

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

XI- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1- Responsabilizar-se-á pela entrega do objeto especificado no presente contrato.

11.2- 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.

11.3 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.

11.4 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 Art. 55, Inciso XIII, da Lei 8.666/93.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

XII- DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

12.1 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 Municipal de Educação**.

12.2 O objeto desta licitação será fiscalizado pelo (a) servidor (a) **Diego Vaz Gondim Faria, Nutricionista da Educação Básica – CRN9 7064, portador do CPF nº 069320466-44 e Marilene de Oliveira Silveira, Técnico Administrativo da Secretaria Municipal de Educação, portadora do CPF nº 024.548.106-03,** devidamente designados para este fim, com autoridade para exercer em nome da Prefeitura toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização.

XIII- VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato terá vigência de _____.

Pains/MG, _____ de _____ de 2022

Assinaturas:

Secretaria Municipal de Educação

Assessoria de Controle Interno e Planejamento





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Licitação para Aquisição de Gêneros Alimentícios – Exercício de 2022
Alimentação Escolar de Pains-MG

NÃO PERECÍVEIS E MERCEARIA			
Item	Quantidade	Unidade	Especificação
1	50	Unidade (15g)	AÇAFRÃO DA TERRA PÓ , envelope com 50 gramas, 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 K-Delícia® , KI-FLOR® , Kitano® .
2	800	Unidade (5kg)	AÇÚCAR CRISTAL , 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 de 5 kg, validade mínima de 18 meses a contar da data da entrega . De igual qualidade ou superior às marcas Delta® , Dinalçucar® , Masterçucar® .
3	50	Unidade (280g)	ALIMENTO COM SOJA EM PÓ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS , 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 240 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 SoyMilke® Natural Sem Adição de Açúcares .
4	300	Unidade (500g)	AMENDOIM CRU , 1ª qualidade, tipo único produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 500 g, 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 KI-FLOR® , Duas Fazendas® , Pachá® .
5	200	Unidade (500g)	AMIDO DE MILHO , 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 Maizena® , Santa Amália® , Yoki® .





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fis:
Rub.:	

6	1000	Unidade (5kg)	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 , 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 de 5 Kg, na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Capitólio Parbolizado Tipo 1®, Codil Gold Parbolizado®, Namorado Parbolizado® .
7	800	Unidade (5kg)	ARROZ POLIDO TIPO 1 , 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 de 5 Kg, na embalagem deverá constar a tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote, De igual qualidade ou superior às marcas Capitólio®, Tia Ana®, Codil® .
8	200	Unidade/Sachê (500g)	AVEIA EM FLOCOS FINOS , 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. Unidade de 500 g (caixa ou sachê).
9	80	Unidade (500ml)	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , 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. Unidade de 500 ml (lata ou garrafa de vidro). De igual qualidade ou superior às marcas Cocinero Extra Virgem® .
10	50	Unidade (160g)	CACAU EM PÓ , obtido através do processamento de grãos secos e torrados de cacau (<i>Theobroma cacao</i>), deve apresentar pH alcalino, preferencialmente cacau vermelho, sem aditivos de qualquer tipo, 100% cacau em pó. Ideal para o preparo de bebidas e bolos. Sem contaminantes. Zero adição de açúcar. 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 da entrega. Embalagem de 160g.
11	50	Unidade (70g)	CANELA EM CASCA , 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. Unidade de 100 g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano® .





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

12	50	Unidade (100g)	CANELA EM PÓ 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. Unidade de 100 g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia® , KI-FLOR® , Kitano® .
13	200	Unidade (500g)	CANJICA BRANCA , 1ª qualidade, em embalagem plástica atóxica transparente de 500 g, 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 KI-FLOR® , Duas Fazendas® , Pachá® .
14	300	Unidade (500g)	CANJQUINHA , 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, pesando 500g, com identificação, ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR® , Duas Fazendas® , Pachá® .
15	80	Unidade (100g)	COCO RALADO , 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 de 100 g. 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 Mais coco® , Sococo® , Ducoco® , Menina® .
16	50	Unidade (150g)	COLORÍFICO , fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum, envelope com 150 g, 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 K-Delícia® , KI-FLOR® , Kitano® .
17	100	Unidade (500g)	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA , 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 de 500 g, 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 KI-FLOR® , Duas Fazendas® , Pachá® .





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

18	100	Unidade (kg)	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS , 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 KI-FLOR® , Duas Fazendas® , Pachá® .
19	1500	Unidade (kg)	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO , de 1ª qualidade, sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, grãos saudáveis, isentos de matérias terrosas e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, isenta de adulterações ou contaminações. Excelente para preparar mingaus, papas, bolos, tortas. Unidade de 1 Kg. 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 SM® , Vilma® , Dona Benta® .
20	400	Unidade (kg)	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL SEM FERMENTO , de 1ª qualidade, sem fermento, obtida a partir da moagem de todo o grão de trigo, moagem fina, isenta de matérias terrosas 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. Unidade de 1 Kg. 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 SM® , Vilma® , Dona Benta® .
21	3000	Unidade (kg)	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 , 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 de 1 kg. 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. Marca de referência: Natural de Minas® , Codil® , Dandão® .
22	500	Unidade (kg)	FEIJÃO PRETO TIPO 1 , 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 de 1 Kg. 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. Marca de referência: Natural de Minas® , Codil® , Dandão® .





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

23	300	Unidade (250g)	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO , 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. Unidade com 250g. De igual qualidade ou superior às marcas Pó Royal® Santa Amália®, Yoki®.
24	550	Unidade (10g)	FERMENTO BIOLÓGICO SECO , instantâneo, excelente qualidade, formado por <i>saccharomyces cerevisiae</i> . Recomendado para uso no preparo de pães e produtos de confeitaria. Unidade com 10 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De igual qualidade ou superior às marcas Fleischmann® Dona Benta®, Dr Oetker®.
25	200	Unidade (lata de 800g)	FÓRMULA EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DE SEGUIMENTO , indicada para crianças com idade maior ou igual a 10 meses, 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 Aptamil Premium + 3®.
26	50	Unidade (lata de 400g)	FÓRMULA EM PÓ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS (ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E INTOLERÂNCIA À LACTOSE) , 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, flavolizantes artificiais e gorduras trans. De igual qualidade ou superior às marcas Pregomin Pepti®.
27	300	Unidade (kg)	FUBÁ DE CANJICA ARTESANAL , 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 1 Kg. De igual qualidade ou superior às marcas Berangola®.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

28	200	Unidade (kg)	FUBÁ MIMOSO 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 de 1 Kg, devendo constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas KI-FLOR®, Pachá® .
29	50	Unidade (180g)	GERGELIM BRANCO , sementes oleaginosas <i>in natura</i> 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 com pelo menos 100 g, 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.
30	100	Unidade (200ml)	LEITE DE COCO , 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, contendo 200 ml, 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 Mais coco®, Sococo®, Ducoco®, Menina® .
31	100	Unidade (5g)	LOURO EM FOLHA , folha desidratada, envelope com 5 g, 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. Unidade de 5 g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano® .
32	200	Unidade (500g)	MACARRÃO CORTADO COLORIDO (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 de 500 g. 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 Vilma Parafuso Tricolor®, Santa Amália Parafuso Tricolor®. E outras variedades de massas cortadas coloridas das marcas citadas anteriormente.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

33	1500	Unidade (500g)	MACARRÃO CORTADO MASSA DE SÊMOLA (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 de 500g. 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 Vilma Sêmola Parafuso®, Santa Amália Sêmola Parafuso®. E outras variedades de massas cortadas.
34	500	Unidade (500g)	MACARRÃO ESPAGUETE SÊMOLA Nº 8, 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 de 1Kg. 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 Vilma Sêmola®, Santa Amália Sêmola®, Chiarini Sêmola®.
35	200	Unidade (500g)	MACARRÃO PARA LASANHA, 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 de 500g. 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 Vilma Lasanha Massa de Sêmola®, Santa Amália Lasanha Massa de Sêmola®.
36	100	Unidade (5g)	MANJERICÃO DESIDRATADO, folhas de manjericão desidratado, envelope com 5 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. Unidade de 5 g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano®.
37	200	Unidade (500g)	MARGARINA CREMOSA COM SAL, industrializada de 1ª qualidade, pelo menos 60% de lipídeos, não deve conter gordura trans, embalagem com 500 g. 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 Margarina Delícia®, Margarina Doriana®, Margarina Qualy®.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

38	2000	Unidade (500g)	MILHO PARA PIPOCA , 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados, com coloração característica (amarelo-alaranjado), em embalagem plástica atóxica transparente de 500 g, 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. Unidade de 500 g. De igual qualidade ou superior às marcas Yoki®, KI-FLOR®, Pachá® .
39	100	Caixa	ÓLEO DE SOJA REFINADO , caixa com 20 garrafas plásticas de 900 ml, 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 ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e número do lote. De igual qualidade ou superior às marcas Soya®, Liza®, ABC® .
40	80	Unidade (5g)	OREGANO DESIDRATADO , erva seca, envelope com 5 g, 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. Unidade de 5g. De igual qualidade ou superior às marcas K-Delícia®, KI-FLOR®, Kitano® .
41	500	Unidade (1kg)	POLVILHO AZEDO , produto amiláceo extraído das raízes de mandioca (<i>Manihot utilissima</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. Unidade de 1 Kg. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Amafil®, Flechinha®, Caribé® .
42	500	Unidade (1kg)	SAL REFINADO E IODADO , 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 de 1 Kg. 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 Cisne®, SalMoc®, Só Sal® .





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

43	1500	Unidade (200ml)	SUCO INTEGRAL PRONTO PARA BEBER DIVERSOS SABORES (laranja, maçã, uva, limão, manga, etc.), não fermentado, não alcoólico, deve ter como principal ingrediente polpa de frutas ou suco integral, quando houver necessidade de adoça-los, não deve ser utilizado o açúcar branco (sacarose), e sim suco de maçã clarificado, os corantes e aromatizantes que venham a ser utilizados devem ser naturais. 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. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior às marcas Direto da Fruta®, Del Vale 100%®.
44	200	Unidade (500g)	TEMPERO ALHO E SAL, 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 de 500 mg (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 Anjo Branco®, Fazendinha®, Pirata®.
45	100	Unidade (750ml)	VINAGRE CLARO, 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 750 ml. De igual qualidade ou superior às marcas Toscano®, Bel Mont®, Qualidade®.
46	300	Unidade (400g)	PÃO DE FORMA INTEGRAL, produzido com farinha de trigo integral (100% da farinha), os seus ingredientes devem ser de excelente qualidade, embalagem de 400g (tamanho mínimo), 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. 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 Seven Boys Integral Pão Preto®, Pullman Integral 12 grãos®.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

47	150	Unidade (100g)	UVA PASSA , 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 contendo 250g.
----	-----	----------------	---





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

ORIGEM ANIMAL			
Item	Quantidade	Unidade	Especificação
48	100	Kg	BACON , 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 Perdigão® , Sadia® , Seara® .
49	1300	Kg	CARNE BOVINA DE PRIMEIRA (Chã de dentro/ Coxão mole), embalada a vácuo , magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF . A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 2% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação , apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem 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/pedaco ou picada em cubos . Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA® .





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

50	1300	Kg	<p>CARNE BOVINA MOÍDA (Chã de fora/Coxão duro ou Patinho), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve ser moída limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, apresentar-se com aspecto próprio (vermelho vivo e sem presença excessiva de pontos esbranquiçados que indicam excesso de tecido gorduroso e pelancas), não amolecida e nem pegajosa, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca DCA®.</p>
51	1800	Kg	<p>CARNE SUÍNA DE PRIMEIRA EMBALADA A VÁCUO (Pernil Traseiro), embalada a vácuo, magra, excelente qualidade, em cortes padronizados de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama brasileiro, sem extensão de partes não cotadas. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF. A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 3,5% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, 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 DCA®.</p>





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

52	1700	Kg	COSTELA SUÍNA EMBALADA A VÁCUO, embalada a vácuo, picada , excelente qualidade. A carne deve ser de origem certificada, o frigorífico deve ter política de análise periódicas, o abate deve ser acompanhado por médico veterinário e possuir a certificação do IMA ou SIF . A carne deve estar limpa, sem pele, com pouca gordura (máximo de 5% do peso total representado por capa de gordura), sem pelancas, não necessitando limpeza antes da preparação , apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. A apresentação do produto poderá ser em peça/pedaco ou serrada . Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios.
53	2000	Kg	COXA DE FRANGO CONGELADO , sem tempero, com adição de água no máximo de 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme, compacta e coloração amarelo-pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF , na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca Avivar® .
54	1800	Kg	FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO sem tempero, desossado, sem pele, com adição de água no máximo de 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta coloração amarela pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF , número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. De igual qualidade ou superior às marcas Avivar® .





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

55	1000	Litro	LEITE DE VACA DESNATADO LONGA VIDA UHT , 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 . De igual qualidade ou superior às marcas Itambé® , Camponesa® , Cemil® .
56	9000	Litros	LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA UHT , 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. De igual qualidade ou superior às marcas Itambé® , Camponesa® , Cemil® .
57	500	Litros	LEITE DE VACA ISENTO DE LACTOSE , 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. De igual qualidade ou superior às marcas Piracanjuba Zero Lactose® ; Camponesa Zero Lactose® ; Cemil Zero Lactose® .
58	100	Unidade	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO , unidade contendo pelo menos 380g, 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 com pelo menos 380 g. Possuir certificação do IMA ou SIF . Validade mínima de 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega.
59	200	Kg	LINGÜIÇA DE CARNE SUÍNA , embalada a vácuo, apresentação tradicional, excelente qualidade. Deve ser feita com cortes nobres (lombo), 100% carne suína, sem excesso de toucinho e tecidos gordurosos, o teor de gorduras totais não deve exceder mais que 10g por 100g do produto, deve possuir a certificação do IMA ou SIF . Apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor (róseo), cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento e recongelamento, sem sinais de violação da embalagem e perda de vácuo, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e com as exigências do Ministério da Agricultura. Poderá ser entregue congelada ou resfriada, desde que, quando resfriada, aceitar congelamento para armazenamento após a entrega e tenha descrito na embalagem o período de validade de acordo com variados níveis de temperatura ao qual poderá ser submetida. Na embalagem devem constar todos os dizeres obrigatórios. De igual qualidade ou superior à marca PifPaf Lingüiça de Lombo® .





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

60	500	Dúzia	OVOS BRANCOS , 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.
61	150	Kg	QUEIJO MINAS MEIA CURA, 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 fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF .
62	150	Kg	QUEIJO TIPO MUÇARELA , 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 .





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

HORTIFRUTI			
Item	Quantidade	Unidade	Especificação
63	4000	Unidade	ABACAXI PEROLA , categoria extra, gráudo, 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.
64	400	Kg	ABOBRINHA TIPO ITALIANA , 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.
65	500	Unidade	ALFACE , 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 600 g. Podendo ser orgânico.
66	300	Kg	ALHO NACIONAL , 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.
67	5000	Kg	BANANA PRATA , 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 em ótimas condições de utilização. Podendo ser orgânico.
68	500	Kg	BATATA DOCE , 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.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fís:
Rub.:	

69	800	Kg	BATATA INGLESA , 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.
70	500	Kg	BETERRABA , 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.
71	100	Unidade	BRÓCOLIS FRESCO , 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.
72	200	Kg	CARÁ , 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.
73	700	Kg	CEBOLA BRANCA CABEÇA , 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.
74	250	Maço	CEBOLINHA , de primeira qualidade, folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço com 100 g. Podendo ser orgânico.
75	500	Kg	CENOURA VERMELHA , 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.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

76	300	Kg	CHUCHU , 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.
77	200	Maço	COUVE , 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.
78	100	Unidade	COUVE-FLOR , 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.
79	800	Kg	GOIABA , 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.
80	100	Maço	HORTELÃ , 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. Maço com 100 g. Podendo ser orgânico.
81	100	Kg	INHAME , 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.
82	10000	Kg	LARANJA PERA RIO , 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.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

83	300	Kg	LIMÃO THAITI , 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.
84	2000	Kg	MAÇA TIPO GALLA , 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.
85	1000	Kg	MAMÃO FORMOSA , 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.
86	300	Kg	MANDIOCA DESCASCADA , 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.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

87	2000	Kg	MANGA TOMMY , 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.
88	1000	Kg	MARACUJÁ AZEDO , 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.
89	5000	Kg	MELANCIA REDONDA , 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.
90	2500	Kg	MEXERICA PONKAN , 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.
91	5000	Unidade	MILHO VERDE IN NATURA , 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.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

92	300	Kg	MORANGA HIBRIDA , 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.
93	150	Kg	QUIABO , 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.
94	200	Kg	REPOLHO VERDE , 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.
95	100	Kg	REPOLHO ROXO , 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.
96	800	Unidade	SALSINHA , 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.
97	1000	Kg	TOMATE , 1ª qualidade, grupo oblongo, cor saladada, 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 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.





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS
ESTADO DE MINAS GERAIS

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

98	200	Kg	VAGEM , 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.
----	-----	----	---

Hortaliças e frutas deverão estar frescos 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.

Atenção aos fornecedores: Os itens especificados acima deverão ser apresentados no dia da licitação, onde os produtos serão conferidos para verificação do atendimento às especificações contidas neste termo, 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.

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 ESCOLAS MUNICIPAIS de Pains-MG. Para gêneros alimentícios perecíveis (frutas, hortaliças) a periodicidade de entrega deverá ser de duas vezes por semana, para a entrega de carnes e produtos que exijam temperatura controlada a periodicidade deverá ser semanal. Já para os gêneros não perecíveis a periodicidade de entrega deverá ser decendial.

CIRLENE MARIA DA COSTA LUZ
Secretária Municipal de Educação
Prefeitura Municipal de Pains-MG

DIEGO VAZ GONDIM FARIA
Nutricionista da Educação Básica
Prefeitura Municipal de Pains-MG
CRN9 7064





PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS

CNPJ 20.920.575/0001-30

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

CEP 35582-000 - PAINS - MG

Proc. Nº:	Fls:
Rub.:	

EDITAL DE LICITAÇÃO

Procedimento Licitatório: Nº 127/2022

Modalidade: Pregão Nº 040/2022

Tipo: Presencial

Objeto: Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e outros para uso dos diversos setores do Município de Pains – MG.

RECIBO

A Empresa _____, CNPJ Nº

_____, com sede à _____

_____ retirou este Edital de licitação junto à

Prefeitura Municipal de Pains e deseja ser informada de qualquer alteração pelo e-

mail _____ ou pelo telefone:

_____.

_____, aos ____/____/____

Assinatura

OBS.: ESTE RECIBO DEVERÁ SER REMETIDO AO SETOR DE LICITAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PAINS PELO E-MAIL: licitacao@pains.mg.gov.br, OU ENTREGUE NO PRÓPRIO SETOR, LOCALIZADO NA PRAÇA TONICO RABELO, Nº 164 – CENTRO – PAINS/MG, CEP: 35.582-000, PARA COMPROVAÇÃO DE RECEBIMENTO DO EDITAL E EVENTUAIS COMUNICAÇÕES AOS INTERESSADOS, QUANDO NECESSÁRIO.

