



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

TERMO DE REFERÊNCIA

Aquisição de Gêneros Alimentícios – Padaria

Prefeitura Municipal de Pirajuba/MG

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a **contratação de empresa especializada** para o fornecimento de gêneros alimentícios do tipo **padaria** (pães, bolos, biscoitos, quitandas e afins), destinados a atender as necessidades das diversas Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Pirajuba/MG, conforme especificações dos itens constantes no **Anexo I** deste documento.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A contratação é necessária para assegurar o fornecimento contínuo de produtos de padaria utilizados em:

- programas e ações de assistência social;
- atividades escolares e pedagógicas;
- reuniões administrativas e institucionais;
- eventos oficiais promovidos pelas Secretarias Municipais;
- atendimento a servidores e usuários dos serviços públicos, quando couber.

A compra centralizada destes gêneros alimentícios garante economicidade, padronização da qualidade dos produtos e maior controle dos gastos públicos, em conformidade com os princípios da eficiência, legalidade e transparência previstos na Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos).

3. ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

As especificações detalhadas dos produtos (descrição, unidade de medida, quantidade estimada, características de qualidade e demais requisitos técnicos) estão descritas no **Anexo I – Especificação dos Itens – Gêneros Alimentícios – Padaria**, que integra este Termo de Referência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

ANEXO I

Item	Produto - Descrição	Unidade - Descrição	Quantidade - Licitada	Cotação Máxima - Unitária	Cotação Máxima - Total
1	APRESUNTADO COZIDO DE CARNE SUÍNA (PALETA E/OU PERNIL), SUBMETIDO A TRATAMENTO TÉRMICO ADEQUADO E COMERCIALIZADO FATIADO . APRESENTAÇÃO EM FATIAS UNIFORMES E ÍNTEGRAS, COM MASSA HOMOGÊNEA, CONSISTÊNCIA FIRME, FATIABILIDADE ADEQUADA, COR ROSA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. ISENTO DE SUJIDADES, CONTAMINAÇÕES, LARVAS, FUNGOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA E HERMETICAMENTE FECHADA, ADEQUADA PARA O PRODUTO. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E O SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF, SIE OU SIM). MANTER SOB REFRIGERAÇÃO CONTÍNUA (ENTRE 0 °C E 8 °C). O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU ISOTÉRMICO DEVIDAMENTE HIGIENIZADO, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO ATÉ A ENTREGA.	KILO	500,0000	39,0900	19.545,00
2	BISCOITO DE POLVILHO TIPO ASSADO, ELABORADO A PARTIR DE POLVILHO (AZEDO OU DOCE), ÁGUA, GORDURA/ÓLEO VEGETAL, OVOS E SAL, DEVENDO APRESENTAR FORMATO UNIFORME, SECO E EXPANDIDO, SEM PARTES QUEIMADAS OU EXCESSIVAMENTE QUEBRADAS, COR DE BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA/DOURADA E HOMOGÊNEA, ODOR CARACTERÍSTICO DOS INGREDIENTES E ISENTO DE RANÇO, SABOR SALGADO SUAVE SEM RESIDUAL AMARGO, E TEXTURA CROCANTE, LEVE E FRIÁVEL, COM UMIDADE MÁXIMA DE 5% (M/M). O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE GLÚTEN, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS OU HIDROGENADAS, DEVENDO ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E DE MATÉRIAS ESTRANHAS ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (ANVISA). O FORNECIMENTO E A COTAÇÃO SERÃO EFETUADOS POR QUILOGRAMA (KG), SENDO O PRODUTO EMBALADO PRIMARIAMENTE EM EMBALAGEM ATÓXICA, VEDADA TERMICAMENTE EM FILME PLÁSTICO (BOPP OU SIMILAR) DE 1 KG, GARANTINDO ESTANQUEIDADE E PRESERVAÇÃO DA CROCÂNCIA, E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO ONDULADO RESISTENTE. RÓTULO LEGÍVEL CONTENDO DENOMINAÇÃO DE VENDA, PESO LÍQUIDO EM QUILOGRAMAS (KG), INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, ALERGÊNICOS, DECLARAÇÃO "NÃO CONTÉM GLÚTEN", LOTE, FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES, E DADOS DO FABRICANTE, DEVENDO SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO 80% DA SUA VALIDADE TOTAL RESTANTE, EM CONFORMIDADE COM AS RESOLUÇÕES ANVISA RDC Nº 727/2022, RDC Nº 26/2015, RDC Nº 623/2022, RDC Nº 729/2022 E LEI Nº 10.674/2003.	KILO	500,0000	55,9900	27.995,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

3	BOLO DE CENOURA SIMPLES - BOLO DE CENOURA SIMPLES. PRODUZIDO COM INGREDIENTES NATURAIS (CENOURA FRESCA, FARINHA DE TRIGO, OVOS, ÓLEO/MANTEIGA, AÇÚCAR, FERMENTO). BOLO MACIO, DE COLORAÇÃO AMARELO-ALARANJADA. SEM RECHEIO, SEM COBERTURA. O PRODUTO DEVE SER DE FABRICAÇÃO RECENTE, APRESENTANDO-SE FRESCO E SABOROSO, SEM SINAL DE BOLOR, SABOR RANÇOSO OU SECAMENTO. EMBALAGEM HIGIÊNICA E ADEQUADA QUE MANTENHA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE TRANSPARENTE PARA VISUALIZAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 1 DIA APÓS A DATA DE ENTREGA.	KILO	500,0000	45,4000	22.700,00
4	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE - BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE. PRODUZIDO COM INGREDIENTES NATURAIS (CENOURA FRESCA, FARINHA DE TRIGO, OVOS, ÓLEO/MANTEIGA, AÇÚCAR, FERMENTO). BOLO MACIO, DE COLORAÇÃO AMARELO-ALARANJADA, COBERTURA DE CHOCOLATE (TIPO BRIGADEIRO OU CALDA) DE COR ESCURA, UNIFORME E SABOR CARACTERÍSTICO. SEM RECHEIO. O PRODUTO DEVE SER DE FABRICAÇÃO RECENTE, APRESENTANDO-SE FRESCO E SABOROSO, SEM SINAL DE BOLOR, SABOR RANÇOSO OU SECAMENTO. EMBALAGEM HIGIÊNICA E ADEQUADA QUE MANTENHA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE TRANSPARENTE PARA VISUALIZAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 1 DIA APÓS A DATA DE ENTREGA.	KILO	500,0000	43,0000	21.500,00
5	BOLO DE CHOCOLATE SIMPLES - BOLO DE CHOCOLATE SIMPLES. PRODUZIDO COM INGREDIENTES NATURAIS (CACAU 100%, FARINHA DE TRIGO, OVOS, ÓLEO/MANTEIGA, AÇÚCAR, FERMENTO). BOLO MACIO, DE COLORAÇÃO MARROM. SEM RECHEIO. O PRODUTO DEVE SER DE FABRICAÇÃO RECENTE, APRESENTANDO-SE FRESCO E SABOROSO, SEM SINAL DE BOLOR, SABOR RANÇOSO OU SECAMENTO. EMBALAGEM HIGIÊNICA E ADEQUADA QUE MANTENHA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE TRANSPARENTE PARA VISUALIZAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 1 DIA APÓS A DATA DE ENTREGA	KILO	500,0000	39,6500	19.825,00

6	BOLO DE FARINHA SIMPLES - BOLO DE FARINHA SIMPLES. PRODUZIDO COM INGREDIENTES NATURAIS (FARINHA DE TRIGO, OVOS, ÓLEO/MANTEIGA, AÇÚCAR, FERMENTO). BOLO MACIO, DE COLORAÇÃO BRANCA. SEM RECHEIO. O PRODUTO DEVE SER DE FABRICAÇÃO RECENTE, APRESENTANDO-SE FRESCO E SABOROSO, SEM SINAL DE BOLOR, SABOR RANÇOSO OU SECAMENTO. EMBALAGEM HIGIÊNICA E ADEQUADA QUE MANTENHA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE TRANSPARENTE PARA VISUALIZAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 1 DIA APÓS A DATA DE ENTREGA	KILO	500,0000	38,3500	19.175,00
7	BOLO DE FUBÁ - BOLO DE FUBÁ SIMPLES. PRODUZIDO COM INGREDIENTES NATURAIS (FUBÁ, FARINHA DE TRIGO, OVOS, ÓLEO/MANTEIGA, AÇÚCAR, FERMENTO). BOLO MACIO, DE COLORAÇÃO AMARELA. SEM RECHEIO. O PRODUTO DEVE SER DE FABRICAÇÃO RECENTE, APRESENTANDO-SE FRESCO E SABOROSO, SEM SINAL DE BOLOR, SABOR RANÇOSO OU SECAMENTO. EMBALAGEM HIGIÊNICA E ADEQUADA QUE MANTENHA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE TRANSPARENTE PARA VISUALIZAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 1 DIA APÓS A DATA DE ENTREGA	KILO	500,0000	42,7000	21.350,00
8	BROA DOCE ASSADA, ELABORADA A PARTIR DE FARINHA DE MILHO (FUBÁ), FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA/ÓLEO VEGETAL, OVOS, LEITE OU DERIVADOS, FERMENTO E ERVA-DOCE (OPCIONAL), DEVENDO APRESENTAR FORMATO REGULAR E UNIFORME, SUPERFÍCIE LEVEMENTE DOURADA E SEM PARTES QUEIMADAS, AROMA E SABOR DOCES E CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO OU SABORES ESTRANHOS, E TEXTURA MACIA, CONSISTENTE E BEM ASSADA POR IGUAL. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS, INSETOS, BOLORES, FRAGMENTOS ESTRANHOS E GORDURAS TRANS/HIDROGENADAS, DEVENDO ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, PARASITOLÓGICOS E DE CONTAMINANTES ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA. O FORNECIMENTO, A COTAÇÃO E O FATURAMENTO SERÃO EFETUADOS ESTRITAMENTE POR	KILO	500,0000	40,0000	20.000,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	QUILOGRAMA (KG). O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO PACOTES/UNIDADES COM INDICAÇÃO CLARA DO PESO LÍQUIDO POR PACOTE DE 01 KG.				
9	BOLO CONFEITADO, PREPARADO COM MASSA DE TEXTURA MACIA, FOFINHA E HOMOGÊNEA (MASSA PÃO DE LÓ, BAUNILHA, CHOCOLATE OU SIMILAR), RECHEADO E COBERTO COM COBERTURA CONFEITADA (COBERTURA TIPO CHANTILLY, GLACÊ, MARSHMALLOW, GANACHE OU CREME CONFEITEIRO), DEVENDO APRESENTAR MASSA BEM ASSADA, RECHEIO DISTRIBUÍDO DE FORMA UNIFORME E ACABAMENTO DE CONFEITARIA LIMPO, BEM ESTRUTURADO E SEM DEFORMAÇÕES. O PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS E AGRADÁVEIS, ISENTOS DE RANÇO, AZEDO, MOFO OU QUALQUER SABOR/ODOR ESTRANHO, E SER LIVRE DE SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS E GORDURAS TRANS OU HIDROGENADAS, DEVENDO ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E DE CONTAMINANTES EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (ANVISA). O FORNECIMENTO, A COTAÇÃO E O FATURAMENTO SERÃO EFETUADOS ESTRITAMENTE POR QUILOGRAMA (KG). O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA APROPRIADA PARA CONFEITARIA (PRATO/BANDEJA COM TAMPA ALTA TRANSPARENTE DE ACETATO, PET OU MATERIAL SIMILAR ATÓXICO), VEDADA E RESISTENTE, DE MODO A PRESERVAR A INTEGRIDADE FÍSICA, A HIGIENE E A DECORAÇÃO DO BOLO DURANTE O TRANSPORTE. PRAZO DE VALIDADE MÁXIMO DE 3 DIAS SOB REFRIGERAÇÃO, DEVENDO O PRODUTO SER ENTREGUE EM ATÉ 24 HORAS APÓS A SUA FABRICAÇÃO E MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO (0 °C A 10 °C) DESDE O TRANSPORTE ATÉ A ENTREGA FINAL, EM CONFORMIDADE COM AS RESOLUÇÕES ANVISA RDC Nº 727/2022, RDC Nº 26/2015, RDC Nº 623/2022 E RDC Nº 729/2022.	KILO	300,0000	85,0000	25.500,00
10	BISCOITO ASSADO, NO FORMATO TORCIDO/TRANÇADO, SALPICADO/COBERTO COM AÇÚCAR E CANELA EM PÓ, ELABORADO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA/ÓLEO VEGETAL, OVOS, CANELA EM PÓ E FERMENTO, DEVENDO APRESENTAR FORMATO REGULAR, TRANÇADO CARACTERÍSTICO, CROSTA LEVEMENTE DOURADA E CROCANTE, SEM PARTES QUEIMADAS, SOLADAS OU EXCESSIVAMENTE QUEBRADAS. O PRODUTO DEVE POSSUIR AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CANELA E AÇÚCAR, AGRADÁVEIS E ISENTOS DE RANÇO, AZEDO OU SABORES/ODORES ESTRANHOS, COM TEXTURA CROCANTE, LEVE E FRIÁVEL, E TEOR DE UMIDADE CONDIZENTE COM A CATEGORIA. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SUJIDADES, LARVAS, INSETOS, BOLORES, FRAGMENTOS ESTRANHOS E GORDURAS TRANS OU HIDROGENADAS, DEVENDO ATENDER RIGOROSAMENTE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, PARASITOLÓGICOS E DE CONTAMINAÇÃO ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE (ANVISA). O FORNECIMENTO, A COTAÇÃO E O FATURAMENTO SERÃO EFETUADOS ESTRITAMENTE POR QUILOGRAMA (KG). O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE E DEVIDAMENTE SELADA (BOPP OU PLÁSTICO APROPRIADO) QUE GARANTA A ESTANQUEIDADE E A PRESERVAÇÃO DA CROCÂNCIA, CONTENDO PACOTES COM INDICAÇÃO CLARA DO PESO LÍQUIDO (PACOTES DE 1 KG).	KILO	500,0000	40,0000	20.000,00
11	BISCOITO SABOR LEITE CONDENSADO/NATA: PRODUTO ALIMENTÍCIO TIPO BISCOITO DOCE, SABOR LEITE CONDENSADO E/OU NATA, ELABORADO COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL OU MANTEIGA/MARGARINA, LEITE CONDENSADO, NATA OU AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, FERMENTOS QUÍMICOS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CROCANTE OU LEVEMENTE MACIA, CONFORME CARACTERÍSTICA DO PRODUTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SEM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA, RANÇO, MOFO, FERMENTAÇÃO, IMPUREZAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA QUE COMPROMETA SUA QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ÍNTEGRA, RESISTENTE, LIMPA E HERMETICAMENTE FECHADA , ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO E A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL, NO MÍNIMO: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO	KILO	500,0000	48,9000	24.450,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO,				
12	BROA DE MILHO, PRODUTO ALIMENTÍCIO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO CONTER FARINHA DE MILHO/FUBÁ, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, GORDURA VEGETAL OU MARGARINA, FERMENTO E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, COM ASPECTO FRESCO, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, QUEIMADURAS EXCESSIVAS, UMIDADE ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA.	KILO	500,0000	42,0200	21.010,00
13	CASADINHO RECHEADO COM DOCE DE LEITE OU GOIABADA, PRODUTO DE CONFEITARIA/PANIFICAÇÃO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, GORDURA VEGETAL, MARGARINA OU MANTEIGA, FERMENTO, DOCE DE LEITE E/OU GOIABADA, CONFORME O SABOR FORNECIDO. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, COM MASSA ÍNTEGRA E RECHEIO ADEQUADO, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, UMIDADE EXCESSIVA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA.	KILO	500,0000	33,2100	16.605,00
14	CAROLINA RECHEADA COM DOCE DE CHOCOLATE OU DOCE DE LEITE, COM COBERTURA DE CHOCOLATE, PRODUTO DE CONFEITARIA/PANIFICAÇÃO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO, OVOS, LEITE, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, MARGARINA OU MANTEIGA, RECHEIO DE DOCE DE CHOCOLATE OU DOCE DE LEITE E COBERTURA DE CHOCOLATE. DEVERÁ APRESENTAR MASSA ASSADA, ÍNTEGRA, COM RECHEIO E COBERTURA DISTRIBUÍDOS DE FORMA ADEQUADA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, RESSECAMENTO EXCESSIVO, UMIDADE ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	500,0000	65,4900	32.745,00
15	CUCA DOIDA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA, TIPO BOLO OU PÃO DOCE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, MARGARINA OU MANTEIGA, FERMENTO, COBERTURA TIPO FAROFA DOCE E/OU RECHEIOS DIVERSOS CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, COMO DOCE DE LEITE, GOIABADA, CHOCOLATE, COCO, CREME OU SIMILARES.	KILO	500,0000	23,5000	11.750,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FRESCO, MASSA MACIA E ASSADA ADEQUADAMENTE, COM COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, QUEIMADURAS EXCESSIVAS, RESSECAMENTO, UMIDADE ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.				
16	DOCINHO TIPO BRIGADEIRO, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE CONFEITARIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO CONTER LEITE CONDENSADO, CHOCOLATE EM PÓ OU ACHOCOLATADO, MANTEIGA OU MARGARINA, CREME DE LEITE E COBERTURA DE CHOCOLATE GRANULADO OU SIMILAR. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO UNIFORME, CONSISTÊNCIA ADEQUADA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, CRISTALIZAÇÃO EXCESSIVA, RESSECAMENTO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	500,0000	59,9500	29.975,00
17	DOCINHO TIPO BEIJINHO, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE CONFEITARIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO CONTER LEITE CONDENSADO, COCO RALADO, MANTEIGA OU MARGARINA, CREME DE LEITE, AÇÚCAR CRISTAL OU COCO RALADO PARA COBERTURA E CRAVO-DA-ÍNDIA, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO UNIFORME, CONSISTÊNCIA ADEQUADA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, CRISTALIZAÇÃO EXCESSIVA, RESSECAMENTO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	500,0000	59,9500	29.975,00
18	DOCINHO GOURMET, FORNECIDO POR UNIDADE, PRODUTO DE CONFEITARIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO CONTER LEITE CONDENSADO, CREME DE LEITE, CHOCOLATE, LEITE EM PÓ, COCO, CASTANHAS, FRUTAS, CONFEITOS, GRANULADOS OU OUTROS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS, CONFORME O SABOR OFERTADO. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO E PESO PADRONIZADOS, FORMATO UNIFORME, ACABAMENTO ADEQUADO, CONSISTÊNCIA CREMOSA/FIRME, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, CRISTALIZAÇÃO EXCESSIVA, RESSECAMENTO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM	UNIDADE	8.000,00 00	2,5000	20.000,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, DEFORMAÇÕES E ALTERAÇÃO DE SABOR OU APARÊNCIA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, SABOR, QUANDO APLICÁVEL, E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE.				
19	ESFIRRA DE CARNE, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO SALGADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADA COM MASSA ASSADA E RECHEIO DE CARNE BOVINA MOÍDA TEMPERADA, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, LEITE, OVOS, AÇÚCAR, SAL, CARNE BOVINA, CEBOLA, TOMATE, CHEIRO-VERDE, TEMPEROS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR MASSA MACIA, ASSADA ADEQUADAMENTE, RECHEIO EM QUANTIDADE PROPORCIONAL, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, RESSECAMENTO EXCESSIVO, UMIDADE ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	500,0000	43,2700	21.635,00
20	ESFIRRA DE FRANGO, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO SALGADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADA COM MASSA ASSADA E RECHEIO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO TEMPERADO, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, LEITE, OVOS, AÇÚCAR, SAL, CARNE DE FRANGO, CEBOLA, TOMATE, CHEIRO-VERDE, MILHO, REQUEIJÃO OU CATUPIRY, TEMPEROS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR MASSA MACIA, ASSADA ADEQUADAMENTE, RECHEIO EM QUANTIDADE PROPORCIONAL, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, RESSECAMENTO EXCESSIVO, UMIDADE ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	500,0000	43,2700	21.635,00
21	EMPADINHA DE FRANGO, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA SALGADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADA COM MASSA TIPO PODRE OU SIMILAR, ASSADA, E RECHEIO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO TEMPERADO, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, MARGARINA OU MANTEIGA, OVOS, LEITE, SAL, FRANGO, CEBOLA, TOMATE, MILHO, ERVILHA, CHEIRO-VERDE, REQUEIJÃO OU CATUPIRY, TEMPEROS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR MASSA ASSADA ADEQUADAMENTE, TEXTURA FIRME E LEVEMENTE QUEBRADIÇA, RECHEIO EM QUANTIDADE PROPORCIONAL, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, RESSECAMENTO EXCESSIVO, UMIDADE ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO,	KILO	500,0000	41,6500	20.825,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.				
22	EMPADINHA DE QUEIJO, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA SALGADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADA COM MASSA TIPO PODRE OU SIMILAR, ASSADA, E RECHEIO À BASE DE QUEIJO, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL, MARGARINA OU MANTEIGA, OVOS, LEITE, SAL, QUEIJO, CREME DE LEITE, REQUEIJÃO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR MASSA ASSADA ADEQUADAMENTE, TEXTURA FIRME E LEVEMENTE QUEBRADIÇA, RECHEIO EM QUANTIDADE PROPORCIONAL, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, RESSECAMENTO EXCESSIVO, UMIDADE ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	500,0000	47,2700	23.635,00
23	LUA DE MEL RECHEADA COM DOCE DE CREME E EMPANADA COM LEITE EM PÓ, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA DOCE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM MASSA DOCE MACIA E ASSADA ADEQUADAMENTE, RECHEIO CREMOSO TIPO CREME DOCE E COBERTURA/EMPANAMENTO COM LEITE EM PÓ, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, FERMENTO, MARGARINA OU MANTEIGA, CREME DE CONFEITEIRO, LEITE CONDENSADO, LEITE EM PÓ E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FRESCO, MASSA MACIA, RECHEIO EM QUANTIDADE PROPORCIONAL, COBERTURA UNIFORME, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, RESSECAMENTO EXCESSIVO, UMIDADE ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, DEFORMAÇÕES E PERDA DE QUALIDADE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	500,0000	76,5000	38.250,00
24	MINI PÃO FRANCÊS, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO REDUZIDO E PADRONIZADO, CASCA CROCANTE, MIOLO MACIO E AERADO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, ASSAMENTO UNIFORME, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, QUEIMADURAS EXCESSIVAS, UMIDADE ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, PREFERENCIALMENTE NO MESMO DIA DE FABRICAÇÃO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS	KILO	554,7300	25,0000	13.868,25

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.				
25	MORTADELA FATIADA, RESFRIADA, DE 1ª QUALIDADE, 100% CARNE SUÍNA OU MISTA SUÍNA/BOVINA, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, COZIDO E/OU DEFUMADO, COM TEXTURA FIRME, COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME, SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO. DEVERÁ SER ELABORADA COM CARNE MAGRA SUÍNA E/OU BOVINA, GORDURA SUÍNA/TOUCINHO, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, SEM ADIÇÃO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA — CMS DE AVES . PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ODOR OU SABOR IMPRÓPRIO, DEVENDO ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. DEVERÁ SER ENTREGUE FATIADA, RESFRIADA, EM EMBALAGEM PLÁSTICA ÍNTEGRA, LIMPA, RESISTENTE E PREFERENCIALMENTE A VÁCUO, COM ROTULAGEM COMPLETA CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA/FABRICANTE, CNPJ, COMPOSIÇÃO/INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE — SIF, SIE OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO SEM CORANTES ARTIFICIAIS E ISENTO DE GLÚTEN, QUANDO DECLARADO PELO FABRICANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS CONTADOS DA DATA DE ENTREGA, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	500,0000	39,8000	19.900,00
26	MORTADELA DEFUMADA FATIADA, RESFRIADA, DE 1ª QUALIDADE, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, COZIDO E DEFUMADO, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM CARNES E INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO CONTER CARNE SUÍNA E/OU BOVINA, TOUCINHO, SAL, CONDIMENTOS E ADITIVOS AUTORIZADOS, COM TEXTURA FIRME, COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME, ODOR E SABOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ SER ENTREGUE FATIADA, EM FATIAS UNIFORMES, SEM EXCESSO DE GORDURA APARENTE, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ODOR OU SABOR IMPRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR RESFRIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, LIMPA, RESISTENTE, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO OU EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS, CONTENDO ROTULAGEM COMPLETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, CNPJ, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, SIF, SIE OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS CONTADOS DA DATA DE ENTREGA E ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	500,0000	48,9900	24.495,00
27	MUSSARELA FATIADA, DE 1ª QUALIDADE, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO LÁCTEO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM LEITE PASTEURIZADO, COALHO, FERMENTO LÁCTEO, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FATIAS UNIFORMES, TEXTURA FIRME E ELÁSTICA, COLORAÇÃO BRANCA A AMARELO-CLARA, ODOR E SABOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS, SEM PRESENÇA DE MOFO, RANÇO, MANCHAS, RESSECAMENTO EXCESSIVO, EXCESSO DE SORO, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE RESFRIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, LIMPA, RESISTENTE, PREFERENCIALMENTE A VÁCUO OU EM EMBALAGEM ADEQUADA PARA ALIMENTOS, CONTENDO ROTULAGEM COMPLETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, CNPJ, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, SIF, SIE OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ POSSUIR VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS CONTADOS DA DATA DE ENTREGA, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE, E ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	1.000,00 00	62,0000	62.000,00
28	MINI SALGADO TIPO BOLINHA DE QUEIJO, FORNECIDO EM CENTO, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/SALGADO FRITO, DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM MASSA SALGADA E RECHEIO DE QUEIJO, PODENDO CONTER FARINHA DE	CENTEN	1.000,0000	140,0000	140.000,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	TRIGO, LEITE, OVOS, GORDURA VEGETAL OU MARGARINA, SAL, QUEIJO, TEMPEROS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MINI PADRONIZADO, FORMATO ARREDONDADO, RECHEIO EM QUANTIDADE PROPORCIONAL, TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE OLEOSIDADE, QUEIMADURAS, RESSECAMENTO EXCESSIVO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, PRONTO PARA CONSUMO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO.				
29	MINI SALGADO TIPO KIBE, FORNECIDO EM CENTO, PRODUTO SALGADO FRITO, DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM TRIGO PARA KIBE, CARNE MOÍDA DE ORIGEM BOVINA OU OUTRA PERMITIDA, TEMPEROS E DEMAIS INGREDIENTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MINI PADRONIZADO, FORMATO CARACTERÍSTICO, TEXTURA FIRME POR FORA E MACIA POR DENTRO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SEM EXCESSO DE OLEOSIDADE, QUEIMADURAS, RESSECAMENTO EXCESSIVO, MOFO, RANÇO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, PRONTO PARA CONSUMO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO.	CENTEN	1.000,0000	149,0000	149.000,00
30	MINI SALGADO TIPO COXINHA DE FRANGO, FRITO, FORNECIDO EM CENTO, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM MASSA SALGADA E RECHEIO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO TEMPERADO, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, GORDURA VEGETAL OU MARGARINA, SAL, FRANGO, CEBOLA, CHEIRO-VERDE, TEMPEROS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MINI PADRONIZADO, FORMATO CARACTERÍSTICO DE COXINHA, EMPANAMENTO UNIFORME, RECHEIO EM QUANTIDADE PROPORCIONAL, TEXTURA CROCANTE EXTERNAMENTE E MACIA INTERNAMENTE, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO DE OLEOSIDADE, QUEIMADURAS, RESSECAMENTO EXCESSIVO, MOFO, RANÇO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRITO, FRESCO E PRONTO PARA CONSUMO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO.	CENTEN	1.000,0000	150,0000	150.000,00
31	MINI SALGADO TIPO ENROLADINHO DE PRESUNTO E MUSSARELA, FRITO, FORNECIDO EM CENTO, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM MASSA SALGADA, RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO TIPO MUSSARELA, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, GORDURA VEGETAL OU MARGARINA, SAL, PRESUNTO, MUSSARELA, TEMPEROS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MINI PADRONIZADO, FORMATO CARACTERÍSTICO, EMPANAMENTO UNIFORME, RECHEIO EM QUANTIDADE PROPORCIONAL, TEXTURA CROCANTE EXTERNAMENTE E MACIA INTERNAMENTE, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO DE OLEOSIDADE, QUEIMADURAS, RESSECAMENTO EXCESSIVO, MOFO, RANÇO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRITO, FRESCO E PRONTO PARA CONSUMO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS	CENTEN	1.000,0000	154,9900	154.990,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO.				
32	MINI SALGADO TIPO RISOLE, FRITO, FORNECIDO EM CENTO, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM MASSA SALGADA, EMPANADA E RECHEADA, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, GORDURA VEGETAL OU MARGARINA, SAL, FARINHA DE ROSCA E RECHEIO DE CARNE, FRANGO, PRESUNTO E QUEIJO, QUEIJO OU OUTRO SABOR DEFINIDO PELA ADMINISTRAÇÃO, ALÉM DE TEMPEROS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MINI PADRONIZADO, FORMATO CARACTERÍSTICO DE RISOLE, EMPANAMENTO UNIFORME, RECHEIO EM QUANTIDADE PROPORCIONAL, TEXTURA CROCANTE EXTERNAMENTE E MACIA INTERNAMENTE, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO DE OLEOSIDADE, QUEIMADURAS, RESSECAMENTO EXCESSIVO, MOFO, RANÇO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRITO, FRESCO E PRONTO PARA CONSUMO, DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO.	CENTEN	1.000,0000	154,9900	154.990,00
33	MINI TRUFA/BOMBOM SABOR LEITE EM PÓ TIPO NINHO, FORNECIDO EM CENTO, PRODUTO DE CONFEITARIA DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE OU CHOCOLATE FRACIONADO E RECHEIO CREMOSO SABOR LEITE EM PÓ, PODENDO CONTER LEITE EM PÓ, LEITE CONDENSADO, CREME DE LEITE, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU, EMULSIFICANTES, AROMATIZANTES E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MINI PADRONIZADO, FORMATO UNIFORME, CASCA ÍNTEGRA, RECHEIO EM QUANTIDADE PROPORCIONAL, TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE DERRETIMENTO, ESBRANQUIÇAMENTO EXCESSIVO, RANÇO, MOFO, RESSECAMENTO, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CALOR, UMIDADE, CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E QUANTIDADE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: CENTO.	CENTEN	2.000,0000	97,0000	194.000,00
34	MANTEIGA PURA COM SAL, DE 1ª QUALIDADE, FORNECIDA EM POTE DE 500 G, PRODUTO LÁCTEO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE CREME DE LEITE E CLORETO DE SÓDIO/SAL, SEM ADIÇÃO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA OU OUTRAS GORDURAS DE ORIGEM VEGETAL. DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE MANTEIGA, TEXTURA HOMOGÊNEA, SEM PRESENÇA DE RANÇO, MOFO, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, LIMPA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO ROTULAGEM COMPLETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA/FABRICANTE, CNPJ, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE — SIF, SIE OU SIM, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER MANTIDA E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 60% DO PRAZO TOTAL INFORMADO PELO FABRICANTE NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE DE 500 G. OBSERVAÇÃO: PARA FINS DE SEGURANÇA DO EDITAL, RECOMENDA-SE EVITAR A EXPRESSÃO “ISENTA DE GORDURAS TOTAIS E COLESTEROL”, POIS A MANTEIGA, POR SER DERIVADA DO LEITE, NATURALMENTE CONTÉM GORDURAS E PODE CONTER COLESTEROL. O MAIS ADEQUADO É EXIGIR QUE NÃO CONTENHA GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E QUE AS INFORMAÇÕES DE	POTE	1.000,00 00	34,9900	34.990,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	GORDURAS E COLESTEROL ESTEJAM DECLARADAS NA TABELA NUTRICIONAL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
35	MARGARINA COM SAL, DE 1ª QUALIDADE, FORNECIDA EM POTE DE 500 G, PRODUTO ALIMENTÍCIO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM ÓLEOS E/OU GORDURAS VEGETAIS, ÁGUA, SAL, EMULSIFICANTES, CONSERVANTES, CORANTES, AROMATIZANTES, VITAMINAS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM PRESENÇA DE RANÇO, MOFO, SEPARAÇÃO EXCESSIVA DE FASES, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, LIMPA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO ROTULAGEM COMPLETA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA/FABRICANTE, CNPJ, INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. DEVERÁ SER MANTIDA E ENTREGUE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE, COM VALIDADE MÍNIMA DE 60% DO PRAZO TOTAL INFORMADO PELO FABRICANTE NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: POTE DE 500 G.	POTE	1.000,00 00	13,7500	13.750,00
36	PÃO FRANCÊS, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO CARACTERÍSTICO, CASCA CROCANTE, MIOLO MACIO E BEM ASSADO, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, SEM SINAIS DE QUEIMADURA EXCESSIVA, MASSA CRUA, MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, PREFERENCIALMENTE NO MESMO DIA DE FABRICAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA E ADEQUADA AO TRANSPORTE, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, UMIDADE E DEFORMAÇÕES. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	15.000,0 000	25,0000	375.000,00
37	PÃO PARA CACHORRO-QUENTE, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL OU MARGARINA E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO ALONGADO CARACTERÍSTICO, TAMANHO PADRONIZADO, MIOLO MACIO E UNIFORME, CASCA FINA E LEVEMENTE DOURADA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, SEM SINAIS DE MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, QUEIMADURAS EXCESSIVAS, MASSA CRUA, RESSECAMENTO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, PREFERENCIALMENTE NO MESMO DIA DE FABRICAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA E ADEQUADA AO TRANSPORTE, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, UMIDADE E DEFORMAÇÕES. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	1.000,00 00	33,6200	33.620,00
38	PÃO DE QUEIJO TIPO CASEIRO, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM POLVILHO DOCE E/OU AZEDO, QUEIJO TIPO MUSSARELA OU MEIA CURA DE BOA QUALIDADE, OVOS, ÓLEO VEGETAL OU GORDURA, LEITE, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO DE BOLINHAS UNIFORMES, COM PESO MÉDIO APROXIMADO DE 25 G POR UNIDADE OU CONFORME DEFINIDO PELA ADMINISTRAÇÃO, COLORAÇÃO AMARELADA, TEXTURA CARACTERÍSTICA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS DE QUEIJO, SEM PRESENÇA DE BOLOR, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. CASO FORNECIDO CONGELADO, NÃO DEVERÁ	KILO	1.000,00 00	53,9000	53.900,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, COMO ASPECTO PEGAJOSO, EXCESSO DE UMIDADE, DEFORMAÇÕES OU AGLOMERAÇÃO DAS UNIDADES. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E ALTERAÇÕES DE QUALIDADE. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 1 DIA, OU CONFORME PRAZO ESTABELECIDO PELO FABRICANTE/FORNECEDOR. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.				
39	PRESUNTO MAGRO FATIADO, COZIDO, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO CÁRNEO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, OBTIDO DE PERNIL SUÍNO SADIO, DEVIDAMENTE PROCESSADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FATIAS UNIFORMES, ASPECTO, COR, ODOR, TEXTURA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, LIMO, ALTERAÇÃO DE COR, ODOR DESAGRADÁVEL, EXCESSO DE LÍQUIDO, EMBALAGEM VIOLADA OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, ÍNTEGRO E ADEQUADO PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADO E PROTEGIDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO OU FATIAMENTO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE — SIF, SIE OU SIM, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE E NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO SUJEITO À VERIFICAÇÃO NO ATO DO RECEBIMENTO, QUANTO ÀS CONDIÇÕES DE QUALIDADE, CONSERVAÇÃO, EMBALAGEM E TEMPERATURA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	600,0000	52,1000	31.260,00
40	PATÊ DE FRANGO DESFIADO TEMPERADO, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO ALIMENTÍCIO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM FRANGO COZIDO E DESFIADO, CENOURA RALADA, CHEIRO-VERDE, PIMENTA E DEMAIS TEMPEROS/INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA CREMOSA OU PASTOSA HOMOGÊNEA, COM DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DOS INGREDIENTES, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MOFO, RANÇO, EXCESSO DE LÍQUIDO, ALTERAÇÃO DE COR, ODOR DESAGRADÁVEL OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADA E PROTEGIDA CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/FABRICANTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO, ARMAZENADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, MANTENDO-SE PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	800,0000	43,3000	34.640,00
41	PÃO DE BATATA, COM PESO MÉDIO APROXIMADO DE 50 G POR UNIDADE, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, BATATA OU PREPARADO DE BATATA, ÁGUA, LEITE, OVOS, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL OU MARGARINA E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO PADRONIZADO, FORMATO UNIFORME, MASSA MACIA, BEM ASSADA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADURA, MASSA CRUA OU MAL COZIDA, MOFO, RANÇO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, SUJIDADES, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS LIMPOS, TRANSPARENTES OU PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, ATÓXICOS, ÍNTEGROS E BEM FECHADOS, DE FORMA HIGIÊNICA E ORDENADA, EVITANDO AMASSAMENTO, DEFORMAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. NÃO SERÁ PERMITIDO O ARMAZENAMENTO OU TRANSPORTE DO PÃO EM CONTATO DIRETO COM CAIXAS DE PAPELÃO. O TRANSPORTE DEVERÁ OCORRER EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO, PROTEGENDO O PRODUTO CONTRA POEIRA, UMIDADE, CALOR EXCESSIVO E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. SERÁ REJEITADO O PÃO	KILO	600,0000	22,9000	13.740,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	QUE SE APRESENTAR QUEIMADO, MAL COZIDO, AMASSADO, ENDURECIDO, COM TAMANHO FORA DO PADRÃO OU EM DESACORDO COM AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS EXIGIDAS. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.				
42	PUDIM DE LEITE CONDENSADO, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE CONFEITARIA DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM LEITE CONDENSADO, LEITE, OVOS, AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME E CREMOSA, TEXTURA LISA E HOMOGÊNEA, CALDA CARAMELIZADA CARACTERÍSTICA, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SEM PRESENÇA DE GRUMOS EXCESSIVOS, RACHADURAS ACENTUADAS, QUEIMADURA, MOFO, RANÇO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS, EXCESSO DE LÍQUIDO OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/FABRICANTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ SER TRANSPORTADO, ARMAZENADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, MANTENDO-SE PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	500,0000	32,9900	16.495,00
43	QUEIJO TIPO MINAS FRESCO, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO LÁCTEO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, OBTIDO POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO, A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTICO, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, COALHO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR MASSA FRESCA, MACIA, ÚMIDA E HOMOGÊNEA, COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM PRESENÇA DE MOFO, RANÇO, ESTUFAMENTO DA EMBALAGEM, EXCESSO DE SORO, ALTERAÇÃO DE COR, ODOR DESAGRADÁVEL, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL TIPO CRYOVAC OU EMBALAGEM PLÁSTICA PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, LIMPA, RESISTENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE LACRADA E ADEQUADA À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. DEVERÁ SER MANTIDO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, PREFERENCIALMENTE EM TEMPERATURA DE ATÉ 10°C, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE E NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL, NO MÍNIMO: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE — SIF, SIE OU SIM, CONFORME O CASO. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR VALIDADE VIGENTE NA DATA DA ENTREGA, PREFERENCIALMENTE COM VALIDADE MÍNIMA DE 60% DO PRAZO TOTAL INFORMADO PELO FABRICANTE. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	500,0000	41,9000	20.950,00
44	QUEIJO PRATO FATIADO, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO LÁCTEO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, OBTIDO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FATIAS UNIFORMES, TEXTURA MACIA E HOMOGÊNEA, COR AMARELA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SEM PRESENÇA DE MOFO, RANÇO, RESSECAMENTO, EXCESSO DE UMIDADE, ALTERAÇÃO DE COR, ODOR DESAGRADÁVEL, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADA E ADEQUADA À CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, CNPJ, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO OU FATIAMENTO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE — SIF, SIE OU SIM, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ SER	KILO	600,0000	50,6100	30.366,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	MANTIDO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE E NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, MANTENDO-SE PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.				
45	QUEIJADINHA, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE CONFEITARIA DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS, PODENDO CONTER OVOS, AÇÚCAR, COCO RALADO, QUEIJO, LEITE, FARINHA DE TRIGO OU OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO E TAMANHO PADRONIZADOS, TEXTURA MACIA E ÚMIDA, COLORAÇÃO DOURADA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SEM PRESENÇA DE MOFO, RANÇO, QUEIMADURAS EXCESSIVAS, MASSA CRUA, RESSECAMENTO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, UMIDADE E DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/FABRICANTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	300,0000	44,0900	13.227,00
46	QUINDIM, FORNECIDO POR UNIDADE, PRODUTO DE CONFEITARIA DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS, PODENDO CONTER GEMAS DE OVOS, AÇÚCAR, COCO RALADO, MANTEIGA OU MARGARINA E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO PADRONIZADO, CONSISTÊNCIA FIRME E ÚMIDA, TEXTURA LISA E BRILHANTE, COLORAÇÃO AMARELO-INTENSA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SEM PRESENÇA DE MOFO, RANÇO, QUEIMADURAS EXCESSIVAS, EXCESSO DE LÍQUIDO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE FRESCO, EM PORÇÕES INDIVIDUAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/FABRICANTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE.	UNIDADE	500,0000	3,0000	1.500,00
47	ROSCA REDONDA DOCE, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, PRODUZIDO COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, OVOS, MARGARINA OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PODERÁ CONTER COBERTURA DE COCO RALADO, CREME DE CONFEITEIRO OU SIMILAR, DESDE QUE ADEQUADA AO CONSUMO E INFORMADA PELO FORNECEDOR. DEVERÁ APRESENTAR-SE FRESCA, ÍNTEGRA, MACIA, BEM ASSADA, COM FORMATO REDONDO, COR, SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA, MASSA CRUA OU MAL COZIDA, QUEIMADURAS EXCESSIVAS, BOLOR, RANÇO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES, UMIDADE E DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM	KILO	700,0000	51,0000	35.700,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ-18.428.847/0001-37

	DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/FABRICANTE, QUANDO APLICÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NO ATO DO RECEBIMENTO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.				
48	ROSCA TRANÇADA DOCE, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, PRODUZIDO COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, OVOS, MARGARINA OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PODERÁ CONTER COBERTURA DE COCO RALADO, CREME DE CONFEITEIRO OU SIMILAR, DESDE QUE ADEQUADA AO CONSUMO E INFORMADA PELO FORNECEDOR. DEVERÁ APRESENTAR-SE FRESCA, ÍNTEGRA, MACIA, BEM ASSADA, COM FORMATO TRANÇADO, COR, SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO EXCESSIVA, MASSA CRUA OU MAL COZIDA, QUEIMADURAS EXCESSIVAS, BOLOR, RANÇO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES, UMIDADE E DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/FABRICANTE, QUANDO APLICÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NO ATO DO RECEBIMENTO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	700,0000	31,1200	21.784,00
49	ROSCA FRITA, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE OU ÁGUA, FERMENTO, SAL, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO PADRONIZADO, ASPECTO FRESCO, COR DOURADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA MACIA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SEM EXCESSO DE ÓLEO, RANÇO, QUEIMADURAS EXCESSIVAS, MASSA CRUA, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, MOFO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, UMIDADE E DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/FABRICANTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	700,0000	20,4400	14.308,00
50	SALAMINHO ITALIANO FATIADO, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO CÁRNEO EMBUTIDO, CURADO, MATURADO E FATIADO, DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM CARNE SUÍNA E/OU BOVINA, TOUCINHO, SAL, CONDIMENTOS, ESPECIARIAS E DEMAIS INGREDIENTES/ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR FATIAS UNIFORMES, TEXTURA FIRME, COLORAÇÃO VERMELHO-ROSADA CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, SEM PRESENÇA DE MOFO NÃO CARACTERÍSTICO, RANÇO, EXCESSO DE GORDURA APARENTE, RESSECAMENTO EXCESSIVO, ALTERAÇÃO DE COR, ODOR DESAGRADÁVEL, SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU EMBALAGEM ESTUFADA/VIOLADA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL OU APROPRIADA PARA ALIMENTOS, LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA, DEVIDAMENTE FECHADA E ADEQUADA À	KILO	200,0000	79,9000	15.980,00

PRAÇA JOSE MOISÉS MIZIARA SOBRINHO, 10 CEP- 38.210-000 – FONE (34)3426-0100
– FAX

(34)3426-0101) E-MAIL – JURIDICO@PIRAJUBA.MG.GOV.BR – SITE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

	CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, FABRICANTE, CNPJ, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO/FATIAMENTO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE — SIF, SIE OU SIM, CONFORME APLICÁVEL. DEVERÁ SER MANTIDO, TRANSPORTADO E ENTREGUE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE E NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, MANTENDO-SE PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.				
51	SONHO RECHEADO COM DOCE DE LEITE OU CREME, FORNECIDO POR QUILOGRAMA, PRODUTO DE PANIFICAÇÃO/CONFEITARIA DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, ELABORADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS, PODENDO CONTER FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVOS, LEITE, MARGARINA OU GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, RECHEIO DE DOCE DE LEITE OU CREME DE CONFEITEIRO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FRESCO, MASSA MACIA E BEM ASSADA/FRITA, RECHEIO EM QUANTIDADE ADEQUADA, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO DE ÓLEO, MASSA CRUA, QUEIMADURAS EXCESSIVAS, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, MOFO, RANÇO, RECHEIO AZEDO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, UMIDADE, VAZAMENTO DO RECHEIO E DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, TIPO DE RECHEIO, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/FABRICANTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NA DATA DA ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	700,0000	31,7400	22.218,00
52	TORTA DE FRANGO, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO SALGADO ASSADO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, FRESCO E PRODUZIDO/ASSADO NO DIA DA ENTREGA, ELABORADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ CONTER MASSA HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS, BEM ASSADA, COM RECHEIO EM QUANTIDADE ADEQUADA, COMPOSTO PREFERENCIALMENTE POR FRANGO DESFIADO SEM PEDAÇOS GRANDES, OSSÍCULOS, CARTILAGENS, NERVOS OU PARTES IMPRÓPRIAS AO CONSUMO, PODENDO CONTER MILHO, MUÇARELA, REQUEIJÃO, CENOURA RALADA E TEMPEROS PRÓPRIOS. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE QUEIMADURA, MASSA CRUA, EXCESSO DE GORDURA, RECHEIO INSUFICIENTE, RESSECAMENTO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, MOFO, RANÇO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, UMIDADE, VAZAMENTOS E DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/FABRICANTE, QUANDO APLICÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NO ATO DO RECEBIMENTO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	800,0000	80,0000	64.000,00
53	TORTA DE PRESUNTO E MUÇARELA, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PRODUTO SALGADO ASSADO DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO, FRESCO E PRODUZIDO/ASSADO NO DIA DA ENTREGA, ELABORADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ CONTER MASSA HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS,	KILO	700,0000	46,8400	32.788,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

	BEM ASSADA, COM RECHEIO EM QUANTIDADE ADEQUADA, COMPOSTO POR PRESUNTO E MUÇARELA, PODENDO CONTER TEMPEROS E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR COR, ODOR, SABOR E TEXTURA PRÓPRIOS, SEM SINAIS DE QUEIMADURA, MASSA CRUA, EXCESSO DE GORDURA, RECHEIO INSUFICIENTE, RESSECAMENTO, FERMENTAÇÃO INADEQUADA, MOFO, RANÇO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, UMIDADE, VAZAMENTOS E DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/FABRICANTE, QUANDO APLICÁVEL. VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO. DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES E ESTAR PRÓPRIO PARA CONSUMO NO ATO DO RECEBIMENTO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.				
54	TORTA FRIA DE PÃO DE FORMA COM FRANGO, FORNECIDA POR QUILOGRAMA, PREPARAÇÃO ALIMENTÍCIA FRIA, DE 1ª QUALIDADE, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO, PRONTA PARA CONSUMO, EM FORMATO RETANGULAR OU REDONDO, ELABORADA COM CAMADAS DE PÃO DE FORMA E RECHEIO DE FRANGO DESFIADO E TEMPERADO, PODENDO CONTER MAIONESE, PURÊ DE BATATA, CREME, LEGUMES, MILHO, CENOURA, ERVAS E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONFORME PREPARO DO FORNECEDOR. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO FRESCO, MONTAGEM UNIFORME, RECHEIO EM QUANTIDADE ADEQUADA, SABOR, ODOR, COR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS, SEM EXCESSO DE UMIDADE, RESSECAMENTO, SABOR AZEDO, ODOR DESAGRADÁVEL, ALTERAÇÃO DE COR, MOFO, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O FRANGO DEVERÁ ESTAR BEM COZIDO, DESFIADO, SEM PRESENÇA DE OSSÍCULOS, CARTILAGENS, NERVOS OU PARTES IMPRÓPRIAS AO CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE DEVIDAMENTE REFRIGERADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE FECHADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PROTEGENDO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS E DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO/MANIPULAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR/FABRICANTE, QUANDO APLICÁVEL. DEVERÁ SER PRODUZIDO, TRANSPORTADO E ENTREGUE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E CONSERVAÇÃO, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, MANTENDO-SE PRÓPRIO PARA CONSUMO NO ATO DO RECEBIMENTO. UNIDADE DE FORNECIMENTO: KG.	KILO	700,0000	116,6700	81.669,00

Todos os itens deverão obedecer às normas sanitárias vigentes, apresentar boa qualidade, estar dentro do prazo de validade e serem adequados ao consumo humano, de acordo com as exigências dos órgãos de vigilância sanitária.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E VALOR ESTIMADO

4.1. Critério de Julgamento

O critério de julgamento adotado será o de **Menor Preço por Item**, nos termos da Lei



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

nº 14.133/2021, assegurando que cada produto seja contratado pelo menor valor ofertado, desde que atendidas todas as condições deste Termo de Referência e do edital.

4.2. Valor Total Estimado

O valor total estimado da contratação é de **R\$ 2.487.723,25 (Dois milhões quatrocentos e oitenta e sete mil setecentos e vinte e três reais e vinte e cinco centavos)**, conforme pesquisa de preços e levantamento de consumo elaborado pela Administração, servindo como referência para o certame e limite máximo para a contratação.

5. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1. Prazo de Entrega

A entrega dos produtos será **de forma parcelada, conforme demanda**, mediante ordem de fornecimento emitida pelas Secretarias Municipais ou setor responsável. O prazo máximo para a entrega dos itens solicitados será de **até 5 (cinco) dias corridos**, contados a partir da data do recebimento da ordem de fornecimento pela contratada. **Os Pães Francês deverá ser entregue diariamente nos locais e horários a serem informados pela Administração Municipal.**

5.2. Local de Entrega

O local de entrega será **a combinar diretamente com as Secretarias Municipais solicitantes**, dentro do território do Município de Pirajuba/MG, devendo constar da ordem de fornecimento o endereço e o responsável pelo recebimento.

5.3. Condições de Entrega

- Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de higiene, integridade e dentro do prazo de validade;
- O transporte deverá ser realizado em veículos adequados para o transporte de alimentos, limpos e protegidos contra contaminações;
- As embalagens deverão ser íntegras, sem rasgos ou violação, preservando a qualidade dos itens.

6. **RESTRIÇÕES GEOGRÁFICA:** Raio de até 50 km, considerando a perecibilidade dos alimentos.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A empresa contratada deverá:

- a) Cumprir rigorosamente os prazos de entrega estabelecidos nas ordens de fornecimento;
- b) Fornecer os produtos em conformidade com as especificações constantes do Anexo I, sempre com qualidade compatível com o consumo humano e dentro do prazo de validade;
- c) Responsabilizar-se por todas as despesas com transporte, seguro, encargos



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, não cabendo qualquer ônus adicional ao Município;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

- d) Substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer custo para a Administração, os produtos que apresentarem defeitos, estiverem em desacordo com o pedido ou forem considerados impróprios para consumo;
- e) Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- f) Atender às normas sanitárias e demais legislações pertinentes à produção, armazenamento e comercialização de gêneros alimentícios;
- g) Emitir Nota Fiscal somente após a entrega total dos produtos relacionados à respectiva ordem de fornecimento, contendo obrigatoriamente o **número do empenho** relativo àquela aquisição.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA/MG)

Compete à Prefeitura Municipal de Pirajuba/MG, por meio de suas Secretarias e setores responsáveis:

- a) Planejar e formalizar as solicitações de fornecimento, especificando produtos, quantidades e prazo de entrega;
- b) Indicar, em cada ordem de fornecimento, o local e o responsável pelo recebimento dos produtos;
- c) Proceder à conferência quantitativa e qualitativa dos itens entregues, emitindo o atesto na Nota Fiscal quando o fornecimento estiver em conformidade com o Termo de Referência e o contrato;
- d) Comunicar à contratada qualquer irregularidade encontrada nos produtos entregues, exigindo a substituição quando necessário;
- e) Efetuar o pagamento dentro do prazo estabelecido, após o atesto da Nota Fiscal e a liquidação da despesa, observando a legislação vigente;
- f) Fiscalizar a execução do contrato, aplicando as sanções cabíveis em caso de descumprimento.

9. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA HABILITAÇÃO

Para participar da licitação, as empresas interessadas deverão apresentar a documentação exigida pela Lei nº 14.133/2021, incluindo, no mínimo:

a) Habilitação Jurídica

- Contrato social, estatuto ou documento equivalente, com suas alterações, comprovando a constituição da empresa e os poderes do representante legal.

b) Regularidade Fiscal e Trabalhista

- Prova de inscrição no CNPJ;
- Certidões de regularidade junto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

- Comprovante de regularidade perante o FGTS.

c) Qualificação Técnica

- Comprovação de capacidade técnica para fornecimento de gêneros alimentícios, por meio de atestados ou declarações de clientes (públicos ou privados), se exigido em edital.

d) Licença/Alvará Sanitário

- Alvará Sanitário válido, emitido pelo órgão competente, comprovando que o estabelecimento está apto para manipular e comercializar alimentos.

Outros documentos poderão ser especificados no edital, em conformidade com a legislação.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E EMISSÃO DE NOTA FISCAL

10.1. Pagamento

O pagamento será efetuado pela Prefeitura Municipal de Pirajuba/MG em até **30 (trinta) dias** após a apresentação da Nota Fiscal pela contratada, desde que:

- a entrega total dos produtos referentes à ordem de fornecimento tenha sido efetivamente realizada;
- a Nota Fiscal esteja devidamente conferida e atestada pelo responsável pelo recebimento;
- o processo de liquidação da despesa esteja regular e instruído conforme a legislação vigente.

10.2. Emissão de Nota Fiscal

- A Nota Fiscal deverá ser emitida apenas após a **entrega total da mercadoria** relativa a cada pedido;
- É obrigatória a indicação, na Nota Fiscal, do **número do empenho** correspondente à despesa, de forma clara e legível;
- Notas fiscais emitidas em desacordo com estas determinações poderão ser devolvidas para correção, suspendendo-se o prazo de pagamento até a regularização.

11. DISPOSIÇÕES FINAIS

Este Termo de Referência servirá de base para elaboração do edital, julgamento das propostas e posterior contratação, observando-se integralmente a Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRAJUBA

ESTADO DE MINAS GERAIS

Integra este documento o **Anexo I – Especificação dos Itens – Gêneros Alimentícios – Padaria**, contendo a relação detalhada dos produtos a serem adquiridos.

Pirajuba/MG, **10 DE SETEMBRO DE 2026**



Documento assinado digitalmente:

RICARDO URBANO SILVERIO

Data: 09/09/2026 16:11:28-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Secretário(a) Municipal de Educação e Cultura

Ricardo Urbano Silvério