



MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



1- UNIDADES REQUISITANTES

Secretaria Municipal de Saúde
Secretaria Municipal de Governo
Secretaria Municipal de Educação
Secretaria Municipal de Fazenda e Planejamento
Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social

2 – OBJETO

2.1. Aquisição de produtos de padaria, leite e derivados para atender a demanda das Secretarias Municipais

3 – NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO

3.1 – A aquisição dos produtos de padaria, leite e derivados se faz necessária para atender as demandas das secretarias e setores da Prefeitura Municipal, no que diz respeito à alimentação dos servidores públicos, além de atender também à eventos, reuniões, oficinas, campanhas que possam, por ventura, exigir o consumo desses alimentos.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO, INFORMAÇÃO DE ENTREGA E DOS SERVIÇOS A SEREM REALIZADOS

4.1. As empresas interessadas deverão:

- realizar a entrega dos pães e do leite diariamente e em horários e locais determinados pela secretaria e/ou setor requisitante, inclusive em escolas localizadas na zona rural caso necessite.
- Em nenhuma hipótese será(ão) aceita(s) a(s) entrega(s) realizada(s) em outras localidades. Portanto, a(s) Empresa(s) que se consagrar vencedora(s), deverá(ão) respeitar o endereço e horários fornecido pela secretaria e/ou setor requisitante.
- Nos demais produtos a Empresa que se consagrar vencedora deverá respeitar o prazo de no máximo 24 (vinte e quatro) horas para a entrega, após o recebimento da ordem de compra/serviço, mediante autorização contida nas respectivas Ordens de Compra/Serviço emitidas pelo setor responsável.
- Os alimentos fornecidos devem ser frescos e atender aos padrões adequados de higiene e segurança alimentar
- A autorização para fornecimento do(s) produto(s) será de inteira responsabilidade da Prefeitura Municipal de Brazópolis/MG;
- O fornecimento do(s) produto (s), é de responsabilidade da Contratada e deverá ser realizado conforme a necessidade, seguindo as especificações técnicas que serão descritas em edital, dentro do prazo de validade e dos padrões de qualidade e higienização;
- A empresa deverá entregar o(s) produto(s) devidamente embalados (quando for o caso), de forma a não serem danificados durante a operação de transporte de carga e descarga.
- Caso a empresa entregar algum produto com a validade vencida a empresa deverá realizar a troca imediatamente.
- Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Prefeitura Municipal de Brazópolis/MG, no prazo máximo de 04 (quatro) horas, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

pana

mad

[Handwritten signatures]



MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS



j) Se disser respeito a diferença na quantidade ou em partes, determinar sua retificação, no prazo máximo de 04 (quatro) horas, mantido o preço inicialmente contratado ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

5 – ESTIMATIVA DA DEMANDA

As quantidades descritas pelas secretarias, visa atender as demandas pelo período de 12 meses. Essas quantidades estão tendo como referência uma média solicitada no ano de 2023, sendo:

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE AQUISIÇÃO	QUANT
01	Biscoito de polvilho, à base de polvilho, amido, gordura, vegetal e sal iodado refinado.	Quilograma	15
02	Bolo de Aipim, Contendo: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca, mandioca desidratada, fermento químico (bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), aromatizantes artificiais de mandioca e de coco, sal e estabilizante monoestearato de propilenoglicol. contém gluten.	Unidade	150
03	Bolo de cenoura, contendo: farinha de trigo, açúcar, sal, cenoura em pó, fermento em pó, curcuma.	Unidade	80
04	Bolo de fuba, contendo: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monacálcico), sal, aromatizante. Contém glúten.	Unidade	40
05	Bolo de Laranja: contendo ovos, açúcar, margarina, emulsificante, farinha de trigo, essência de laranja, amisol e fermento em pó.	Unidade	80
06	Bolo de Limão: contendo ovos, açúcar, margarina, emulsificante, farinha de trigo, essência de limão, amisol e fermento em pó.	Unidade	80
07	Bolo inglês: contendo ovos, açúcar, margarina, emulsificante, farinha de trigo, essência de baunilha, amisol e fermento em pó	Unidade	80
08	Geleia ou compota de frutas diversas, devendo conter polpa de frutas açúcares, com ou sem conservantes, podendo conter estabilizantes e corantes naturais, sem pedaços de cascas ou sementes, em conformidade de fabricação com as leis vigentes, com data de validade superior a 30 dias em excelente estado de conservação em potes de aproximadamente 200g embalados e lacrados	Unidade	10
09	Lanche presunto e queijo, pão francês.	Unidade	300
10	Lanche tipo misto quente, contendo: 02 fatias de pão de forma, 01 fatia de mussarela, 01 fatia de presunto.	Unidade	100
11	Leite longa vida	Embalagem 1 litro	50
12	Leite, pasteurizado: integral homogeneizado, leite in natura, resfriado, embalagem contendo 01 litro. Rótulo de acordo com a legislação vigente, no rótulo das embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número do registro no órgão competente, deve ser transportado em carro refrigerado, validade mínima de 05 dias, a empresa deverá apresentar ficha técnica autenticada e registro no Ministério da Agricultura, além do laudo de análise de laboratório	Frasco 1 Litro	50

Francis

Muel

Muel



MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS



	(microbiológica e fisio-química) com data não superior a 06 meses. Embalagens íntegras, sem vazamento. Produto de qualidade, embalagens contendo especificado o local do produto, data de embalagem e data de vencimento, data de fabricação máxima de 01 dia, com carimbo do S.I.F.		
13	Mini pão de Hot Dog (cachorro quente) 25 gramas, farinha de trigo, água, gordura vegetal, açúcar vegetal, fermento biológico e sal. Pacote com 5 unidades	Pacote com 5 unidades	30
14	Mini pão de queijo contendo: polvilho azedo, fécula de mandioca, sal, ovos, queijo meia cura	Quilograma	50
15	Mini pão francês, pão com 25 gramas, contendo farinha, água, sal e fermento. Pão curto com miolo branco e casca dourada.	Quilograma	30
16	Pão de batata, contendo: farinha de trigo, açúcar, leite em pó, margarina, batata, ovos, fermento biológico. Pacote com 12 un.	Unidade	40
17	Pão de Calabresa	Unidade	300
18	Pão de forma, pacote, Pacotes íntegros sem amassamento, livre de gorduras trans. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido e fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocálcio e tricálcio, vitaminas PP, B6, B1 e B12, emulsificantes estearoil 2 lactil, lactato de sódio, polisorbato 80 e monoglicérides de ácidos graxos, conservador propionato de cálcio. Contém Glúten.	Pacote	100
19	Pão de Hot Dog (cachorro quente), 50 gramas, farinha de trigo, água, gordura vegetal, açúcar, fermento biológico e sal.	Pacote 5 Unidades	100
20	Pão de Queijo, contendo: povilho azedo, fécula de mandioca, sal, ovos, queijo meia cura.	Unidade	50
21	Pão doce com açúcar em cima, o pão deverá ser embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura.	Quilograma	100
22	Pao doce com creme em cima, o pão deverá ser embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura.	Quilograma	100
23	Pao doce do tipo careca, o pão deverá ser embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura.	Quilograma	250
24	Pão doce, mini, tipo bisnaga, com 25 gramas, contendo farinha, água, açúcar e fermento. Pão curto com miolo branco e casca dourada. A fabricação deverá atender à legislação vigente em especial as normas de higiene e sanitárias.	Quilograma	100
25	Pão frances tipo baguete com gergelim, composição mínima da massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal reforçador, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal.	Unidade	20
26	Pão francês, 50grs. O pão deverá estar embalado em sacos plásticos transparente, de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Também deve ter tamanho padrão. Pão com 50 gramas.	Quilograma	50
27	Salgadinhos, tipo de festa (coxinha, pastel, esfirra, quibe, empada e	Cento	30

Aucás

ped

Handwritten signatures and initials in blue ink.



MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS



	bolinha de queijo), contendo 100 unidades		
28	Sanduíche de metro: baquete, alface, tomate, queijo branco, peito de peru/ presunto, cereja e/ou azeitona, embalagem descartável pré fatiado em tamanho 5cm.	Unidade	50
29	Sanduíche de mortadela, contendo: 01 pão frances, 02 fatias de mortadela de boa qualidade	Unidade	100
30	Sequilha, biscoito tipo sequilha composto por farinha de trigo, margarina vegetal, açúcar, leite em pó, ovos e amido de milho.	Quilograma	15
31	Suco (sabores variados), produto obtido por processo de suco de fruta integral, não necessitando de conservação a frio, não fermentada e não alcoólico, em embalagem tetra pak, contendo procedência e validade, inspecionado pelo SIF, embalagem de 01 litro	Embalagem de 1 litro	50
32	Suco Diet (sabores variados), produto obtido por processo de suco de fruta integral, não necessitando de conservação a frio, não fermentada e não alcoólico, em embalagem tetra pak, contendo procedência e validade, inspecionado pelo SIF, embalagem de 01 litro	Embalagem de 1 litro	50
33	Torta de calabresa, contendo recheio de calabresa com requeijão cremoso de boa qualidade e temperos sobre massa de farinha de trigo convencional ou integral, devendo ser fabricados com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão de 8 fatias, com peso aproximado de 900g, em formato redondo	Unidade	20
34	Torta de frango, contendo recheio de frango desfiado com requeijão cremoso de boa qualidade e temperos sobre massa de farinha de trigo convencional ou integral, devendo ser fabricados com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão de 8 fatias, com peso aproximado de 900g, em formato redondo	Unidade	20

SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE AQUISIÇÃO	QUANT.
01	Bebida láctea, sabores variados, com consistência cremosa, acondicionada em embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado, soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo e estabilizantes, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data da validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega	Embalagem 900 Mililitros	150
02	Biscoito de polvilho, à base de polvilho, amido, gordura, vegetal e sal iodado refinado.	Quilograma	100
03	Bolo de Aipim, Contendo: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca, mandioca desidratada, fermento químico (bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), aromatizantes artificiais de mandioca e de coco, sal e estabilizante monoestearato de propilenoglicol. contém gluten.	Unidade	200
04	Bolo de cenoura, contendo: farinha de trigo, açúcar, sal, cenoura em pó, fermento em pó, curcuma.	Unidade	100
05	Bolo de fuba, contendo: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monacálcico), sal, aromatizante.	Unidade	100

Araucária

med

Paulo
Mariano



MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS



	Contém glúten.		
06	Bolo de Laranja: contendo ovos, açúcar, margarina, emulsificante, farinha de trigo, essência de laranja, amisol e fermento em pó.	Unidade	100
07	Bolo de Limão: contendo ovos, açúcar, margarina, emulsificante, farinha de trigo, essência de limão, amisol e fermento em pó.	Unidade	100
08	Bolo inglês: contendo ovos, açúcar, margarina, emulsificante, farinha de trigo, essência de baunilha, amisol e fermento em pó	Unidade	100
09	Bolo tipo massa branca com recheio (doce de leite, ninho, prestígio, maracujá, morango, abacaxi) e coberturas (chantily e ganache). Tamanho: 15 Fatias	Unidade	15
10	Bolo tipo massa branca com recheio (doce de leite, ninho, prestígio, maracujá, morango, abacaxi) e coberturas (chantily e ganache). Tamanho: 30 Fatias	Unidade	15
11	Bolo tipo massa branca com recheio (doce de leite, ninho, prestígio, maracujá, morango, abacaxi) e coberturas (chantily e ganache). Tamanho: 45 Fatias	Unidade	15
12	Geleia ou compota de frutas diversas, devendo conter polpa de frutas açúcares, com ou sem conservantes, podendo conter estabilizantes e corantes naturais, sem pedaços de cascas ou sementes, em conformidade de fabricação com as leis vigentes, com data de validade superior a 30 dias em excelente estado de conservação em potes de aproximadamente 200g embalados e lacrados	Unidade	20
13	Iogurte parcialmente desnatado com polpa de fruta Morango, Leite fluído e/ou leite em pó reconstituído, padronizado a 2% de gordura; Xarope de açúcar; Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído; Preparado de morango; Amido Modificado; Espessante gelatina alimentícia; Aroma idêntico ao natural de morango; Corante natural carmin de cochonilha INS 120; com consistência cremosa, acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionado em caixas lacradas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, qualidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo da inspeção do SIF. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Frasco aproximado de 180 ml.	Embalagem 180 Mililitros	500
14	Lanche presunto e queijo, pão francês.	Unidade	1.500
15	Lanche tipo misto quente, contendo: 02 fatias de pão de forma, 01 fatia de mussarela, 01 fatia de presunto.	Unidade	200
16	Leite, pasteurizado: integral homogeneizado, leite in natura, resfriado, embalagem contendo 01 litro. Rótulo de acordo com a legislação vigente, no rótulo das embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número do registro no órgão competente, deve ser transportado em carro refrigerado, validade mínima de 05 dias, a empresa deverá apresentar ficha técnica autenticada e registro no Ministério da Agricultura, além do laudo de análise de laboratório (microbiológica e físico-química) com data não superior a 06 meses. Embalagens íntegras, sem vazamento. Produto de qualidade, embalagens contendo especificado o local do produto, data de embalagem e data de vencimento, data de fabricação máxima de 01 dia, com carimbo do S.I.F.	Frasco 1 Litro	1000
17	Mini pão de Hot Dog (cachorro quente) 25 gramas, farinha de trigo, água, gordura vegetal, açúcar vegetal, fermento biológico e sal. Pacote com 5 unidades	Pacote com 5 unidades	100

Araucária

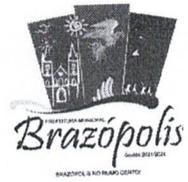
med

Aluísio



MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS



18	Mini pão de queijo contendo: polvilho azedo, fécula de mandioca, sal, ovos, queijo meia cura	Unidade	2.000
19	Mini pão francês, pão com 25 gramas, contendo farinha, água, sal e fermento. Pão curto com miolo branco e casca dourada.	Quilograma	2.000
20	Mini pão doce, tipo bisnaga, com 25 gramas, contendo farinha, água, açúcar e fermento. Pão curto com miolo branco e casca dourada. A fabricação deverá atender a legislação vigente em especial as normas de higiene e sanitárias.	Quilograma	1.000
21	Pão de batata, contendo: farinha de trigo, açúcar, leite em pó, margarina, batata, ovos, fermento biológico. Pacote com 12 un.	Unidade	50
22	Pão de forma, pacote, Pacotes íntegros sem amassamento, livre de gorduras trans. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido e fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocalcico e tricálcio, vitaminas PP, B6, B1 e B12, emulsificantes estearoil 2 lactil, lactato de sódio, polisorbato 80 e monoglicerídeos de ácidos graxos, conservador propionato de cálcio. Contém Glúten.	Pacote	100
23	Pão de Hot Dog (cachorro quente), 50 gramas, farinha de trigo, água, gordura vegetal, açúcar, fermento biológico e sal.	Pacote 5 Unidades	100
24	Pão de Queijo, contendo: povilho azedo, fécula de mandioca, sal, ovos, queijo meia cura.	Unidade	100
25	Pao doce do tipo careca, o pão deverá ser embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura.	Quilograma	2.000
26	Pão frances tipo baguete com gergelim, composição mínima da massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal reforçador, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal.	Quilograma	20
27	Pão francês, 50grs. O pão deverá estar embalado em sacos plásticos transparente, de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Também deve ter tamanho padrão. Pão com 50 gramas.	Quilograma	2.000
28	Salgadinhos, tipo de festa (coxinha, pastel, esfirra, quibe, empada e bolinha de queijo), contendo 100 unidades	Cento	250
29	Sanduíche de metro: baquete, alface, tomate, queijo branco, peito de peru/ presunto, cereja e/ou azeitona, embalagem descartável pré fatiado em tamanho 5cm.	Unidade	500
30	Sanduíche de mortadela, contendo: 01 pão frances, 02 fatias de mortadela de boa qualidade	Unidade	100
31	Sequilha, biscoito tipo sequilha composto por farinha de trigo, margarina vegetal, açúcar, leite em pó, ovos e amido de milho.	Quilograma	20
32	Suco (sabores variados), produto obtido por processo de suco de fruta integral, não necessitando de conservação a frio, não fermentada e não alcoólico, em embalagem tetra pak, contendo procedência e validade, inspecionado pelo SIF, embalagem de 01 litro	Embalagem de 1 litro	125
33	Suco Diet (sabores variados), produto obtido por processo de suco de fruta integral, não necessitando de conservação a frio, não fermentada e não alcoólico, em embalagem tetra pak, contendo procedência e validade, inspecionado pelo SIF, embalagem de 01 litro	Embalagem de 1 litro	50

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS



SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA E PLANEJAMENTO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE AQUISIÇÃO	QUANT.
01	Pão doce com açúcar em cima, o pão deverá ser embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura	Quilograma	100
02	Pão francês, 50grs. O pão deverá estar embalado em sacos plásticos transparente, de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Também deve ter tamanho padrão. Pão com 50 gramas.	Quilograma	2.500
03	Pão doce com creme em cima, o pão deverá ser embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão. O pão doce é o produto de sabor doce, preparado com adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura.	Cento	120

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

01	Pão francês, 50grs. O pão deverá estar embalado em sacos plásticos transparente, de maneira higiênica e ordenado, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Também deve ter tamanho padrão. Pão com 50 gramas.	Quilograma	800
----	--	------------	-----

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. DE AQUISIÇÃO	QUANT
01	Biscoito de polvilho, à base de polvilho, amido, gordura, vegetal e sal iodado refinado.	Quilograma	03
02	Bolo de Aipim, Contendo: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca, mandioca desidratada, fermento químico (bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), aromatizantes artificiais de mandioca e de coco, sal e estabilizante monoestearato de propilenoglicol. contém gluten.	Unidade	20
03	Bolo de fuba, contendo: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico), sal, aromatizante. Contém glúten.	Unidade	20
04	Bolo de Laranja: contendo ovos, açúcar, margarina, emulsificante, farinha de trigo, essência de laranja, amisol e fermento em pó.	Unidade	20

Araucá

Maria

Maria
Mariani



MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS



05	Bolo de chocolate	Unidade	20
06	Leite longa vida	Embalagem 1 litro	500
07	Mini pão de queijo contendo: polvilho azedo, fécula de mandioca, sal, ovos, queijo meia cura	Quilograma	300
08	Mini pão francês, pão com 25 gramas, contendo farinha, água, sal e fermento. Pão curto com miolo branco e casca dourada.	Quilograma	175
09	Pão de forma, pacote, Pacotes íntegros sem amassamento, livre de gorduras trans. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocálcio e tricálcio, vitaminas PP, B6, B1 e B12, emulsificantes estearoil 2 lactil, lactato de sódio, polisorbato 80 e monoglicerídeos de ácidos graxos, conservador propionato de cálcio. Contém Glúten.	Pacote	20
10	Pão de batata, contendo: farinha de trigo, açúcar, leite em pó, margarina, batata, ovos, fermento biológico. Pacote com 12 un	Pacote	20
11	Pão doce, mini, tipo bisnaga, com 25 gramas, contendo farinha, água, açúcar e fermento. Pão curto com miolo branco e casca dourada. A fabricação deverá atender à legislação vigente em especial as normas de higiene e sanitárias.	Quilograma	200
12	Sanduíche de metro: baquete, alface, tomate, queijo branco, peito de peru/ presunto, cereja e/ou azeitona, embalagem descartável pré fatiado em tamanho 5cm.	Unidade	15
13	Sequilha, biscoito tipo sequilha composto por farinha de trigo, margarina vegetal, açúcar, leite em pó, ovos e amido de milho.	Quilograma	10
14	Suco (sabores variados), produto obtido por processo de suco de fruta integral, não necessitando de conservação a frio, não fermentada e não alcoólico, em embalagem tetra pak, contendo procedência e validade, inspecionado pelo SIF, embalagem de 01 litro	Embalagem de 1 litro	20
15	Iogurte parcialmente desnatado com polpa de fruta Morango, Leite fluído e/ou leite em pó reconstituído, padronizado a 2% de gordura; Xarope de açúcar; Soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído; Preparado de morango; Amido Modificado; Espessante gelatina alimentícia; Aroma idêntico ao natural de morango; Corante natural carmin de cochonilha INS 120; com consistência cremosa, acondicionado em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, fechado a vácuo, acondicionado em caixas lacradas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, qualidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo da inspeção do SIF. Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Frasco aproximado de 180 ml.	Embalagem de 1 litro	800

Observações:

a- As quantidades apresentadas são estimativas, portanto, a Prefeitura Municipal somente pagará aquela quantidade que formalmente for solicitada e fornecida. Saliente-se que, não alcançando todo quantitativo previsto, a contratada **não terá direito** de realizar qualquer tipo de cobrança administrativa ou judicial.

6 – DO ACEITE DO OBJETO:

6.1. O(s) produto(s) será(ão) considerado(s) aceito(s) quando atender(em) aos critérios da entrega técnica e não apresentarem nenhum vício, seja de qualidade, seja de quantidade, que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam, ou que lhe diminuam o valor e também as normas da ANVISA e demais legislações vigentes.

Ancora

meat

H. S. S.

Marcelo



MUNICÍPIO DE BRAZÓPOLIS

ESTADO DE MINAS GERAIS



6.2 - São considerados impróprios ao consumo: os produtos fora do prazo de validade, com impurezas de qualquer espécie, nocivos à vida ou à saúde, ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação e; os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

7 – PRAZO DE CONTRATAÇÃO

7.1. A contratação da referida empresa, será pelo prazo de 12 meses, podendo ser renovado ou não pelos termos do art. 84 da Lei 14.133/2021.

8 – DA FISCALIZAÇÃO

8.1. - A fiscalização da contratação será exercida pelas Secretarias solicitantes, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, e de tudo dará ciência à Administração

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS COM A CONTRATAÇÃO

9.1. Com a referida contratação, espera-se atender as demandas das Secretarias Municipais.

10 – CONCLUSÃO

Pelo exposto, declaramos a viabilidade da contratação nos termos dispostos nas solicitações e neste estudo técnico preliminar.

Nelson Roberto Matiazzo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento e
Assistência Social

Madalena de Lurdes Morais
Secretaria Municipal de Governo

Valdete de Cassia Santos
Secretaria Municipal de Fazenda e
Planejamento

João Torres Pereira Junior
Secretário Municipal de Educação

Alessandra Lancetti Avelino
Secretaria Municipal de Saúde

Estando ciente:

Carlos Alberto Morais
Prefeito Municipal