

23/04

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD Nº04

AUTORIZAÇÃO DE INSTAURAÇÃO DE PROCESSO DE COMPRAS

| | |
|--------------------------------|--|
| ÓRGÃO | Secretaria Municipal de Assistência Social |
| SECRETARIA REQUISITANTE | Secretaria Municipal de Assistência Social SC 223 |
| SETOR | Departamento de Nutrição |

1 - DESCRIÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

O presente procedimento destina-se à **AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS** para atendimento às demandas dos serviços vinculados à Secretaria de Assistência Social de Mariana.

2 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

O Departamento de Nutrição, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social, atende diariamente a demanda de fornecimento de alimentos aos serviços vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social de Mariana, a exemplo dos Centros de referência à Criança e Adolescentes; Idoso; População em situação de rua; Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos; Unidades de Acolhimento Institucional e outros previstos na Tipificação do Sistema Único de Assistência Social. Em cumprimento à legislação norteadora da Política Nacional de Assistência Social, cumprimento do direito social do acesso à alimentação adequada prevista no artigo 6º da Constituição Federal e atividades relacionadas ao desenvolvimento de capacidades e bons hábitos alimentares pré-estabelecidos nos Guias Alimentares para a população Brasileira e para Crianças menores de 2 anos, além do incentivo à participação das atividades desenvolvidas nos serviços vinculados à SEMAS, é necessário o fornecimento de lanches e/ou refeições aos usuários.

Complementar à obrigatoriedade de cumprimento da legislação vigente, vale ressaltar que os atuais contratos de fornecimento de gêneros alimentícios não perecíveis (PRC/2023 e PRC 89/2023) apresentam saldo em contrato esgotado para a maioria dos itens, e não há possibilidade de aditivo contratual. Considerando que o fornecimento de alimentos aos serviços não sofre interrupções ao longo do ano, e que novo processo de licitação de gêneros estocáveis está em andamento junto ao Setor de planejamento da Prefeitura de Mariana, a contratação vinculada a este DFD é necessária e justificada.

Juliano Magalhães Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIANA



CEP 35.420-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

| | | | | | | |
|--|---|----|--------|--|--|--|
| | | | | <p>derivados lácteos, massa de cacau, manteiga de cacau e emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente; podendo conter aromatizante. Desempenho tecnológico: adequado para derretimento e moldagem, com boa fluidez quando fundido, permitindo temperagem e formação de casca firme, lisa e brilhante após resfriamento. Sabor e aroma: característicos de chocolate ao leite, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Armazenamento: manter em local seco, fresco e ao abrigo da luz e do calor excessivo. Rotulagem: conforme legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite e pode conter soja). Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Harald, Sicao, Garoto.</p> | | |
| | 2 | 36 | PACOTE | <p>Batata palha frita, pronta para consumo, destinada ao uso culinário e acompanhamento de preparações alimentícias, acondicionada em embalagem original de 500 g, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: tiras finas, crocantes, coloração dourada uniforme, sem excesso de fragmentos ou partículas queimadas. Sabor e odor: característicos de batata frita, agradáveis, sem ranço ou odores estranhos. Composição: batata, óleo vegetal e sal; podendo conter antioxidantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Textura: crocante e seca, sem umidade excessiva. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 4 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação</p> | | |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIANA

CEP 35.420-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

| | | | | | |
|---|----|--------|---|--|--|
| | | | <p>brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável.</p> <p>Produtos de referência: Yoki, Santa Helena, Suprema.</p> | | |
| 3 | 36 | LITRO | <p>Creme tipo chantilly UHT pronto para bater, destinado a uso em confeitaria e food service, acondicionado em embalagem original de 1 litro (caixa cartonada asséptica tipo Tetra Pak ou equivalente), íntegra e lacrada.</p> <p>composição básica: água, gordura vegetal, açúcar, proteína do leite ou caseinato, emulsificantes e estabilizantes alimentícios autorizados, aromatizante; cor branca a levemente amarelada. Desempenho: alto rendimento (mín. 3x o volume após batimento) e formação de picos firmes, textura lisa e estável para cobertura e recheio. Validade mínima: 6 meses na data da entrega.</p> <p>Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e declaração de alergênicos. Produtos de referência: Fleischmann, Cesibon, Ricca.</p> | | |
| 4 | 36 | PACOTE | <p>chocolate granulado, destinado à decoração e acabamento de produtos de confeitaria, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada com 500g. Requisitos mínimos:</p> <p>Aspecto: pequenos cilindros ou bastonetes uniformes, coloração marrom característica, sem esbranquiçamento ou sinais de umidade. Sabor e odor: característicos de chocolate, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: açúcar, cacau em pó e/ou massa de cacau, podendo conter gordura vegetal e emulsificantes permitidos pela legislação brasileira vigente; isento de contaminantes acima dos limites legais. Textura: firme, seca e solta, sem aglomeração excessiva. Aplicação: adequado para decoração de bolos, tortas, brigadeiros e sobremesas em geral, mantendo</p> | | |


 Juliano Magno Barbosa
 Secretário Municipal
 de Assistência Social

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIANA

CEP 35.420-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL


| | | | | | |
|---|---|---------|---|--|--|
| | | | <p>forma e cor após aplicação. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (pode conter leite e soja). Produtos de referência: Mavalério, Harald, Dori.</p> | | |
| 5 | 2 | UNIDADE | <p>Corante alimentício em gel, cor amarela, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: amarelo uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago</p> | | |
| 6 | 2 | UNIDADE | <p>Corante alimentício em gel, cor azul anil, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: azul anil uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira,</p> | | |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

[Handwritten signatures]

| | | | | | | |
|---|---|---------|--|---|--|--|
| | | | | <p>umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago.</p> | | |
| 7 | 2 | UNIDADE | | <p>Corante alimentício em gel, cor vermelho, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: vermelho uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago</p> | | |
| 8 | 6 | BALDE | | <p>Desmoldante alimentício para formas, pronto para uso, indicado para panificação e confeitaria, acondicionado em embalagem original de 5 litros, resistente, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Aplicação: liberação eficiente de massas e preparações assadas em formas metálicas ou antiaderentes, sem aderência ou ruptura do produto</p> | | |

Juliano Magno Barbosa
 Secretário Municipal
 de Assistência Social

| | | | | | | |
|----|----|---------|---|---|--|--|
| | | | | <p>final. Composição básica: óleos vegetais refinados e/ou agentes desmoldantes alimentícios autorizados, podendo conter emulsificantes e antioxidantes permitidos pela legislação brasileira; isento de sabores e odores residuais indesejáveis. · Estabilidade: não carboniza facilmente nas condições usuais de fornecimento e não altera cor, textura ou sabor do alimento. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 5L Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e instruções de uso. Produtos de referência: Gran Chef, Mix ou Harald.</p> | | |
| 9 | 36 | UNIDADE | <p>Doce de leite pastoso, próprio para consumo humano, destinado a uso em panificação, confeitaria e preparo de sobremesas, acondicionado em embalagem original de 800 g, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Definição: produto obtido pela concentração térmica de leite com adição de açúcar, podendo conter ingredientes e aditivos alimentícios permitidos pela legislação brasileira. Características sensoriais: consistência cremosa e homogênea, cor castanho-claro a castanho-caramelo, sabor e aroma característicos, isento de grumos, cristais grosseiros ou sinais de fermentação. Composição básica: leite e/ou leite reconstituído, açúcar; podendo conter glicose, estabilizantes e reguladores de acidez autorizados. Aplicação: adequado para recheios, coberturas e consumo direto, com boa espalhabilidade e estabilidade ao manuseio. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Viçosa, Itambé, Aviação.</p> | | | |
| 10 | 2 | UNIDADE | <p>Essência aromatizante de baunilha, de uso alimentício, indicada para panificação, confeitaria e preparo de</p> | | | |

Juliano Magno Barbosa
 Secretário Municipal
 de Assistência Social




| | | | | | | |
|----|---|---------|--|--|--|--|
| | | | | <p>sobremesas, acondicionada em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido a levemente âmbar, homogêneo. Aroma e sabor: característicos de baunilha, estáveis ao processamento térmico moderado. Composição: veículo aquoso e/ou alcoólico, aromatizantes naturais e/ou idênticos ao natural de baunilha e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente. Desempenho: alta capacidade de aromatização, fácil incorporação, não altera significativamente a textura das preparações. Qualidade: isenta de sujidades e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem de 1L. Rotulagem: conforme legislação ANVISA, com identificação de lote, datas de fabricação/validade, lista de ingredientes e teor alcoólico quando aplicável. Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Mago, Mix, Arcolor</p> | | |
| 11 | 1 | UNIDADE | <p>Essência alimentícia com aroma característico de panetone, destinada à panificação e confeitaria profissional, acondicionada em embalagem original lacrada de 1 litro. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido limpo, homogêneo e estável. Aroma e sabor: característicos do panetone tradicional, com notas aromáticas tipicamente associadas ao produto (aroma doce/frutado), adequados para uso em massas, recheios, coberturas e produtos de confeitaria. Composição: base hidroalcoólica (álcool etílico neutro e/ou veículo permitido), aromatizantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA) e aditivos alimentares permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Desempenho: fácil incorporação em misturas alimentícias, com boa fixação de aroma mesmo quando submetido a processos térmicos moderados. Validade mínima: 12 meses contados</p> | | | |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

[Handwritten signatures]

| | | | | | | |
|----|-----|---------|--|--|--|--|
| | | | | <p>a partir da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, incluindo identificação de lote, datas de fabricação e validade e lista completa de ingredientes e alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Arcolor, Mix.</p> | | |
| 12 | 100 | PACOTE | <p>Farinha de trigo tipo especial, indicada para uso em padaria e panificação profissional, acondicionada em saco original de 25 kg, íntegro, resistente e devidamente identificado. Requisitos mínimos: Classificação: farinha de trigo tipo 1 ou especial, própria para panificação. Aspecto: pó fino, cor branca ou levemente creme, sem presença de insetos, impurezas ou odores estranhos. Composição: produto obtido da moagem do grão de trigo, podendo conter melhoradores e fortificação obrigatória com ferro e ácido fólico, conforme legislação brasileira vigente. Características tecnológicas: adequada para produção de pães, com boa capacidade de formação de glúten e elasticidade da massa; Teor de proteína compatível com panificação (mínimo aproximado de 11%); Força de glúten (W) compatível com produção de pães franceses e massas fermentadas. Umidade: conforme padrão legal vigente. Qualidade: isenta de sujidades, parasitas, larvas e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: conforme legislação vigente (ANVISA/MAPA), contendo identificação do lote, datas de fabricação e validade, informações nutricionais e declaração de alergênicos (contém glúten). Produtos de referência: Anaconda, Vilma Alimentos, Dona Benta.</p> | | | |
| 13 | 12 | UNIDADE | <p>Fermento biológico fresco prensado, destinado à panificação profissional, acondicionado em tablete de 500 g, em embalagem original íntegra e lacrada, mantida sob refrigeração.</p> | | | |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

[Handwritten signatures]

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIANA

CEP 35.420-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

| | | | | | | |
|----|----|---------|---|--|--|--|
| | | | | <p>Requisitos mínimos: Aspecto: massa compacta, homogênea, coloração bege clara a creme, textura úmida e friável, sem ressecamento ou escurecimento. Aroma: característico de fermento biológico fresco, suave, sem odores ácidos ou estranhos. Composição: leveduras vivas selecionadas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) e agentes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Atividade fermentativa: elevada capacidade de fermentação, adequada para produção de pães e massas fermentadas. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes e sinais de deterioração. Validade mínima: 15 dias na data da entrega, respeitada a cadeia de frio. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e instruções de conservação. Produtos de referência: Fleischmann, Itaiquara.</p> | | |
| 14 | 24 | UNIDADE | <p>Fermento biológico seco, instantâneo ou ativo, destinado à panificação profissional e preparo de massas fermentadas, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, Embalagem com 500 g. Requisitos mínimos: Aspecto: grânulos finos e homogêneos, coloração bege clara a marrom claro, secos e soltos, sem aglomeração excessiva. Composição: leveduras secas ativas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), podendo conter emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Atividade fermentativa: elevada capacidade de fermentação, garantindo crescimento adequado de massas panificáveis. Estabilidade: produto com boa estabilidade em temperatura ambiente enquanto fechado, conforme orientação do fabricante. Qualidade: isento de sujidades, umidade excessiva e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade</p> | | | |


 Juliano Magno Barbosa
 Secretário Municipal
 de Assistência Social



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIANA

CEP 35.420-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

| | | | | | |
|----|---|--------|--|--|--|
| | | | <p>mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e instruções de uso. Produtos de referência: Fleischmann ou Itaiquara.</p> | | |
| 15 | 4 | BALDE | <p>Frutas cristalizadas mistas, cortadas em cubos, próprias para uso em panificação, especialmente na produção de panetones e massas doces, acondicionadas em embalagem original de 1 kg, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: cubos uniformes, cores variadas características das frutas utilizadas (ex.: mamão, laranja, abóbora e/ou outras frutas permitidas), sem excesso de fragmentos ou cristais soltos de açúcar. Textura: firme e macia, com boa resistência ao processamento térmico, mantendo integridade após forneamento. Sabor e aroma: característicos, agradáveis, levemente adocicados, sem odores ou sabores estranhos. Composição: frutas, açúcar e/ou xarope de glicose; podendo conter conservantes e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mavalério, Dori, Harald.</p> | | |
| 16 | 2 | PACOTE | <p>Semente de gergelim, inteira, limpa e seca, própria para consumo alimentar e uso em panificação e preparo de alimentos, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada, com 500g. Requisitos mínimos: Classificação: gergelim branco ou natural, não torrado. Aspecto: grãos inteiros, uniformes, cor característica,</p> | | |


 Juliano Magno Barbosa
 Secretário Municipal
 de Assistência Social



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIANA

CEP 35.420-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

| | | | | | | |
|----|---|--------|--|--|--|--|
| | | | | <p>livres de impurezas, insetos ou partículas estranhas. Sabor e odor: característicos, suaves, sem ranço ou odores estranhos. Composição: 100% semente de gergelim, podendo conter traços naturais do produto.</p> <p>Qualidade: produto seco, com umidade dentro dos padrões legais, isento de sujidades e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites permitidos. Validade mínima: 6 meses na data da entrega.</p> <p>Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e declaração de alergênicos (contém gergelim).</p> <p>Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Kitano, Bombay, Mãe Terra.</p> | | |
| 17 | 6 | PACOTE | | <p>Gotas de chocolate ao leite tipo forneável, próprias para uso em panificação e confeitaria, com estabilidade térmica em forno, acondicionadas em embalagem original de 1 kg, íntegra e lacrada.</p> <p>Requisitos mínimos: Forma e aspecto: gotas uniformes, sólidas, superfície lisa, coloração marrom característica do chocolate ao leite. Composição básica: açúcar, sólidos de cacau, leite e/ou derivados lácteos, manteiga de cacau e emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente; podendo conter aromatizante. Desempenho térmico: resistência ao derretimento completo durante o forneamento, mantendo formato e distribuição na massa após cocção. Sabor e aroma: característicos de chocolate ao leite, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: conforme legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite e pode conter soja). Produtos de referência:</p> | | |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social



| | | | | | |
|----|-----|---------|---|--|--|
| | | | Harald, Sicao, Garoto. | | |
| 18 | 120 | UNIDADE | <p>Leite condensado, obtido pela concentração parcial do leite com adição de açúcar, destinado ao consumo direto e uso culinário, acondicionado em embalagem original de 395 g (lata ou embalagem cartonada), íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido viscoso, homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, isento de grumos, cristais perceptíveis ou separação de fases. Sabor e odor: característicos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite e/ou leite reconstituído e açúcar; podendo conter lactose e estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Teor de sólidos: conforme padrão legal para leite condensado, atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Nestlé, Itambé, Piracanjuba.</p> | | |
| 19 | 100 | UNIDADE | <p>Leite de coco, obtido da emulsão aquosa do endosperma do coco maduro, destinado ao uso culinário e preparo de alimentos, acondicionado em embalagem original de 500 mL (garrafa ou embalagem cartonada), íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido homogêneo, coloração branca a levemente creme, sem separação excessiva de fases ou partículas estranhas. Sabor e odor: característicos de coco, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: extrato de coco e água;</p> | | |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIANA

CEP 35.420-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL


| | | | | | |
|----|----|---------|---|--|--|
| | | | <p>podendo conter conservadores e estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Sococo, Ducoco, Menina</p> | | |
| 20 | 48 | UNIDADE | <p>Manteiga com sal, obtida exclusivamente do creme de leite pasteurizado, destinada ao consumo alimentar e uso culinário, acondicionada em embalagem original de 200 g, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: produto sólido, homogêneo, de textura plástica e untuosa, coloração branca a amarelada uniforme. Sabor e odor: característicos de manteiga, agradáveis, sem ranço ou odores estranhos. Composição: creme de leite pasteurizado e sal; podendo conter fermentos lácteos permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Teor de gordura: conforme padrão legal para manteiga, atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Validade mínima: 4 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Aviação, Itambé, President.</p> | | |
| 21 | 10 | UNIDADE | <p>Melhorador de farinha para panificação, destinado ao aprimoramento das características</p> | | |


 Juliano Magno Barbosa
 Secretário Municipal
 de Assistência Social



| | | | | | | |
|----|----|--------|---|--|--|--|
| | | | | <p>reológicas da massa e padronização da qualidade de pães e produtos fermentados, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, com 5kg. Requisitos mínimos: Forma: pó fino e homogêneo, coloração clara característica, isento de grumos ou umidade excessiva. Função tecnológica: melhora da elasticidade e extensibilidade da massa, aumento da tolerância à fermentação, padronização do volume e da estrutura do miolo, contribuindo para melhor rendimento e textura do produto final. Composição: mistura de agentes oxidantes, enzimas e/ou emulsificantes e veículos permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA), próprios para uso alimentar. Aplicação: adequado para produção de pães e massas fermentadas em processos artesanais ou industriais, com dosagem conforme recomendação do fabricante. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega.</p> <p>Armazenamento: manter em local seco, fresco e ao abrigo da umidade e da luz. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, instruções de uso e composição. Produtos de referência: Puratos, Fleischmann, Bunge.</p> | | |
| 22 | 12 | PACOTE | <p>Mistura em pó para preparo de creme de confeitiro instantâneo, destinada ao uso em panificação e confeitaria profissional, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada, embalagem com 1kg. Requisitos mínimos: Forma: pó fino, homogêneo, de coloração clara a levemente amarelada, sem grumos ou umidade excessiva. Preparo: produto de preparo instantâneo, com reconstituição em leite e/ou água, conforme instruções do fabricante, sem necessidade de cocção.</p> | | | |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social



| | | | | | | |
|--|----|----|--------|---|--|--|
| | | | | <p>Desempenho: formação de creme liso, homogêneo, estável, com boa consistência para recheios e coberturas, mantendo textura após refrigeração e aplicação em produtos forneados. Sabor e aroma: característicos de creme de confeito (baunilha), agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: açúcares, espessantes, amidos e/ou proteínas lácteas, aromatizantes e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA). Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, modo de preparo e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Puratos, Fleischmann, Mix.</p> | | |
| | 23 | 36 | PACOTE | <p>Mistura pronta para preparo de pão de queijo, destinada ao uso em padaria e serviços de alimentação, acondicionada em embalagem original de 5 kg, íntegra, resistente e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Forma: pó ou granulado homogêneo, coloração clara característica, sem presença de umidade excessiva ou grumos. Composição: fécula de mandioca e/ou polvilho, podendo conter sal, gordura vegetal e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA); formulação adequada para preparo mediante adição de água, leite, ovos e/ou queijo, conforme instruções do fabricante. Desempenho tecnológico: massa com boa elasticidade, proporcionando produto final com crescimento adequado, casca levemente crocante e miolo macio e aerado após forneamento. Sabor e aroma: característicos de pão de queijo, agradáveis, sem odores ou sabores estranhos. Qualidade:</p> | | |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social




| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| | | | | <p>produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e instruções de preparo. Produtos de referência: Amafil, Yoki, Vilma Alimentos.</p> | | |
| 24 | 60 | PEÇA | | <p>Queijo tipo Minas meia cura, obtido por coagulação do leite com enzimas/coagulantes apropriados, destinado ao consumo direto e uso culinário, em unidade com peso médio de 1 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos. Requisitos mínimos: Aspecto: massa semidura, compacta, coloração branco-amarelada uniforme, com poucas ou nenhuma olhadura; superfície íntegra, sem trincas ou bolores. Textura: firme e ligeiramente elástica, própria de queijo meia cura. Sabor e odor: característicos, levemente ácidos e salinos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter conservantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Maturação: produto submetido a processo de cura parcial, com umidade e teor de gordura compatíveis com o padrão do queijo Minas meia cura. Qualidade: isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega (ou conforme padrão do fabricante, respeitada a cadeia de frio). Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos</p> | | |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social




| | | | | | |
|----|-----|---------|---|--|--|
| | | | de referência: Itambé, Porto Alegre, Cemil. | | |
| 25 | 65 | PEÇA | <p>Queijo tipo mussarela, obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho e fermento lácteo, destinado ao consumo alimentar e uso culinário, em peça com peso médio de 3,5 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos.</p> <p>Requisitos mínimos: Aspecto: massa filada, homogênea, coloração branco a levemente amarelada, superfície lisa e íntegra, sem trincas ou bolores.</p> <p>Textura: elástica e macia, própria para fatiamento e derretimento uniforme.</p> <p>Sabor e odor: característicos, suaves, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Desempenho térmico: boa fusão e filância quando aquecido, adequada para preparações culinárias. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega, respeitada a cadeia de frio.</p> <p>Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Itambé, Porto Alegre, Cemil.</p> | | |
| 26 | 120 | GARRAFA | <p>Refrigerante gaseificado sabor guaraná, destinado ao consumo humano, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, original do fabricante, íntegra, lacrada e com tampa inviolável. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido, coloração característica (caramelo a marrom claro), com gaseificação adequada e uniforme. Sabor e aroma: característicos de guaraná, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos.</p> | | |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social



| | | | | | | |
|--|----|-----|---------|--|--|--|
| | | | | <p>Composição: água gaseificada, açúcar ou edulcorantes (conforme versão tradicional ou zero), extrato/aroma de guaraná, acidulantes, conservadores e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Carbonatação: nível adequado, garantindo efervescência característica do produto. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e informações obrigatórias. Produtos de referência: Guaraná Antarctica, Kwat, Mate Couro.</p> | | |
| | 27 | 120 | GARRAFA | <p>Refrigerante gaseificado sabor COLA, destinado ao consumo humano, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, original do fabricante, íntegra, lacrada e com tampa inviolável. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido, coloração característica (caramelo a marrom escuro), com gaseificação adequada e uniforme. Sabor e aroma: característicos de cola, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: água gaseificada, açúcar ou edulcorantes (conforme versão tradicional ou zero), extrato/aroma adocicado, acidulantes, conservadores e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Carbonatação: nível adequado, garantindo efervescência característica do produto. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e informações obrigatórias. Produtos de referência: Coca cola, Pepsi.</p> | | |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social



Objetivando a instrução do processo, informamos que foi realizado o levantamento dos quantitativos a serem contratados pela Administração de acordo com demanda prevista para atendimento nos serviços vinculados à SEMAS nos meses de março a setembro de 2026.

6 - PREVISÃO DE INÍCIO DO FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER INICIADA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS/
FORNECIMENTO:

A prestação dos serviços será iniciada imediatamente após a assinatura do contrato.

7- FORMA DE ENTREGA DO OBJETO

Material ou equipamento

Consumo ou Permanente

- Parcela única
 Semanal
 Quinzenal
 Mensal
 Outro (qual?) Semanalmente durante os dias letivos

Prestação de serviço

Não Continuado ou Continuado

- Parcela única
 semanal
 Quinzenal
 Mensal
 Outro (qual?) Semanalmente durante os dias letivos

Regime de execução (Obras ou serviço de engenharia)

- Empreitada por preço unitário
 Empreitada por preço global
 Empreitada Integral
 Fornecimento e prestação de serviço associado
 Contratação por tarefa
 Contratação Integrada
 Contratação semi-íntegra



Juliano Magno Barbosa
Secretario Municipal
de Assistência Social

8 - CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS

Dotação orçamentária:

08.122.0001.2320 – Manutenção das Atividades da SEMAS

Ficha 173 – 3.3.90.30 – material de Consumo Fonte: 1.500.000.0000 Recurso Próprio

08.243.0025.2402 – Manutenção da Proteção Social Básica

Ficha 217 – 3.3.90.30 – Material de Consumo

Fonte: 1.660.000.0000 Recurso do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS

08.244.0019.2175 – Manutenção das Atividades da Padaria Escola

Ficha 210 – 3.3.90.30 – Material de Consumo Fonte : 1.500.000.0000 Recurso Próprio

08.243.0019.2401 – CRIA – Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo

Ficha 193 – 3.3.90.30 – Material de Consumo Fonte : 1.500.000.0000 Recurso Próprio

08.241.0019.2314 – Recria Vida – Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo

Ficha 191 – 3.3.90.30 – Material de Consumo Fonte : 1.500.000.0000 Recurso Próprio

08.243.0025.2402 – Manutenção da Proteção Social Especial

Ficha 197 – 3.3.90.30 – Material de Consumo

Fonte: 1.660.000.0000 Recurso do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS

(X) Recurso Próprio

(x) Recurso Vinculado Federal

() Recurso Vinculado Estadual

() Outros (quais?) _____

9 - IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELO DFD DA ÁREA REQUISITANTE

Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

Mariana, 01 de março de 2026


Débora Maria Soares de Souza, matrícula 34440

Responsável pela Formalização da Demanda


Juliano Megno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social



Natália de Freitas Tavares *Barbosa*
Natália de Freitas Tavares, matrícula 30871

Chefe do Departamento de Nutrição

Telefone de contato: (31) 3558-2595
E-mail: nutrição.sedesc@mariana.mg.gov.br

10 - RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Para fins do disposto no artigo 16 da Lei Complementar nº 101/2000, declaro que a despesa decorrente da obrigação a ser contraída apresenta adequação orçamentária e financeira com o corrente orçamento aprovado pela Lei Orçamentária Anual, bem como compatibilidade com o Plano Plurianual de Ação Governamental e com a própria Lei de Responsabilidade Fiscal. Declaro, ainda, que esta Secretaria possui disponibilidade orçamentária e financeira para cobrir as referidas despesas.

Data: ___/___/___

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal de Assistência Social

[Handwritten signatures]

| Nº | ITEM | QUANTIDADE COTADA | UNIDADE | APRESENTAÇÃO DO RESUMO DOS VALORES DAS COTAÇÕES POR FORNECEDOR | | | | | |
|--|---|-------------------|---------|--|------------------|--|------------------|---|------------------|
| | | | | COMERCIAL E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SOARES LTDA CNPJ 50.124.417/0001-34 | | SKINÃO AÇOUGUE E MERCADO CNPJ 33.871.618/0001-86 | | GMX COMÉRCIO LTDA CNPJ 50.459.556/0001-19 | |
| | | | | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
| 1 | BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE | 40 | UNIDADE | R\$ 62,00 | R\$ 2.480,00 | R\$ 58,99 | R\$ 2.359,60 | R\$ 51,30 | R\$ 2.052,00 |
| 2 | BATATA PALHA | 36 | PACOTE | R\$ 39,50 | R\$ 1.422,00 | R\$ 35,00 | R\$ 1.260,00 | R\$ 32,99 | R\$ 1.187,64 |
| 3 | CHANTILLY UHT | 36 | LITRO | R\$ 53,00 | R\$ 1.908,00 | R\$ 45,20 | R\$ 1.627,20 | R\$ 44,98 | R\$ 1.619,28 |
| 4 | CHOCOLATE GRANULADO | 36 | PACOTE | R\$ 31,49 | R\$ 1.133,64 | R\$ 26,99 | R\$ 971,64 | R\$ 26,40 | R\$ 950,40 |
| 5 | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR AMARELO | 2 | UNIDADE | R\$ 10,80 | R\$ 21,60 | R\$ 14,90 | R\$ 29,80 | R\$ 11,99 | R\$ 23,98 |
| 6 | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR AZUL | 2 | UNIDADE | R\$ 10,80 | R\$ 21,60 | R\$ 14,90 | R\$ 29,80 | R\$ 11,99 | R\$ 23,98 |
| 7 | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR VERMELHO | 2 | UNIDADE | R\$ 10,80 | R\$ 21,60 | R\$ 14,90 | R\$ 29,80 | R\$ 11,99 | R\$ 23,98 |
| 8 | DESMOLDANTE PARA FORMAS | 6 | BALDE | R\$ 279,00 | R\$ 1.674,00 | R\$ 249,00 | R\$ 1.494,00 | R\$ 247,89 | R\$ 1.487,34 |
| 9 | DOCE DE LEITE PASTOSO | 36 | UNIDADE | R\$ 45,90 | R\$ 1.652,40 | R\$ 46,80 | R\$ 1.684,80 | R\$ 43,96 | R\$ 1.582,56 |
| 10 | ESSÊNCIA DE BAUNILHA | 2 | UNIDADE | R\$ 76,49 | R\$ 152,98 | R\$ 76,80 | R\$ 153,60 | R\$ 76,80 | R\$ 153,60 |
| 11 | ESSÊNCIA DE PANETONE | 1 | UNIDADE | R\$ 89,20 | R\$ 89,20 | R\$ 99,00 | R\$ 99,00 | R\$ 98,30 | R\$ 98,30 |
| 12 | FARINHA DE TRIGO 25KG | 100 | PACOTE | R\$ 225,00 | R\$ 22.500,00 | R\$ 215,00 | R\$ 21.500,00 | R\$ 225,00 | R\$ 22.500,00 |
| 13 | FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO | 12 | UNIDADE | R\$ 58,00 | R\$ 696,00 | R\$ 59,90 | R\$ 718,80 | R\$ 59,90 | R\$ 718,80 |
| 14 | FERMENTO BIOLÓGICO SECO | 24 | UNIDADE | R\$ 41,90 | R\$ 1.005,60 | R\$ 39,99 | R\$ 959,76 | R\$ 38,99 | R\$ 935,76 |
| 15 | FRUTAS CRISTALIZADAS | 4 | BALDE | R\$ 95,68 | R\$ 382,72 | R\$ 93,00 | R\$ 372,00 | R\$ 91,60 | R\$ 366,40 |
| 16 | GERGELIM | 2 | PACOTE | R\$ 67,00 | R\$ 134,00 | R\$ 64,90 | R\$ 129,80 | R\$ 64,90 | R\$ 129,80 |
| 17 | GOTAS DE CHOCOLATE | 6 | PACOTE | R\$ 99,00 | R\$ 594,00 | R\$ 95,99 | R\$ 575,94 | R\$ 93,80 | R\$ 562,80 |
| 18 | LEITE CONDENSADO | 120 | UNIDADE | R\$ 8,50 | R\$ 1.020,00 | R\$ 9,10 | R\$ 1.092,00 | R\$ 8,99 | R\$ 1.078,80 |
| 19 | LEITE DE COCO | 100 | UNIDADE | R\$ 18,99 | R\$ 1.899,00 | R\$ 17,90 | R\$ 1.790,00 | R\$ 8,50 | R\$ 850,00 |
| 20 | MANTEIGA COM SAL | 48 | UNIDADE | R\$ 22,00 | R\$ 1.056,00 | R\$ 22,50 | R\$ 1.080,00 | R\$ 20,99 | R\$ 1.007,52 |
| 21 | MELHORADOR DE FARINHA | 10 | UNIDADE | R\$ 47,00 | R\$ 470,00 | R\$ 38,00 | R\$ 380,00 | R\$ 32,00 | R\$ 320,00 |
| 22 | JIRA PARA CREME DE CONFEITEIRO INSTANT | 12 | PACOTE | R\$ 52,00 | R\$ 624,00 | R\$ 49,50 | R\$ 594,00 | R\$ 46,50 | R\$ 558,00 |
| 23 | MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO | 36 | PACOTE | R\$ 78,00 | R\$ 2.808,00 | R\$ 79,99 | R\$ 2.879,64 | R\$ 78,99 | R\$ 2.843,64 |
| 24 | QUEIJO MINAS MEIA CURA | 60 | PEÇA | R\$ 69,00 | R\$ 4.140,00 | R\$ 64,90 | R\$ 3.894,00 | R\$ 62,90 | R\$ 3.774,00 |
| 25 | QUEIJO TIPO MUSSARELA | 65 | PEÇA | R\$ 242,00 | R\$ 15.730,00 | R\$ 229,00 | R\$ 14.885,00 | R\$ 227,80 | R\$ 14.807,00 |
| 26 | REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ | 120 | GARRAFA | R\$ 16,00 | R\$ 1.920,00 | R\$ 15,99 | R\$ 1.918,80 | R\$ 14,90 | R\$ 1.788,00 |
| 27 | REFRIGERANTE SABOR COLA | 120 | GARRAFA | R\$ 17,00 | R\$ 2.040,00 | R\$ 16,50 | R\$ 1.980,00 | R\$ 15,90 | R\$ 1.908,00 |
| | | | | R\$ | 67.596,34 | R\$ | 64.488,98 | R\$ | 63.351,58 |
| VALOR TOTAL DA COTAÇÃO POR CNPJ | | | | | | | | | |



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIANA
CEP 35.420-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

TERMO DE REFERÊNCIA 03/2026

O presente termo de referência é parte integrante do edital da atual Dispensa de Licitação e visa fornecer às empresas o conjunto de parâmetros e elementos descritivos adequados para definir e dimensionar o objeto da contratação. Ele foi elaborado com fulcro no Documento de Formalização de Demanda, objetivando assegurar a viabilidade técnica, e que possibilite a avaliação do custo do serviço, a definição dos métodos e do prazo de sua execução, nos moldes do art. 6º, inciso XXIII da Lei nº 14.133/2021

DEFINIÇÕES/INFORMAÇÕES ESSENCIAIS

Tipo de licitação: Dispensa de licitação. Menor Preço por item.

Condição de Serviço/Bem comum: Contratação de empresas para fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS**, destinados ao abastecimento dos serviços, programas, projetos e unidades vinculadas à **Secretaria Municipal de Assistência Social do Município de Mariana – MG**

Serviço contínuo.

ÓRGÃO DEMANDANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

1. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS**, destinados ao abastecimento dos serviços, programas, projetos e unidades vinculadas à **Secretaria Municipal de Assistência Social do Município de Mariana – MG**, com vistas à preparação e oferta de refeições adequadas aos usuários atendidos pela política pública de assistência social.

1.2. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

Para a definição do quantitativo total, foi considerada a estimativa para atendimentos à demanda dos serviços vinculados à Secretaria de Assistência Social, num período de 6 meses, e a

Juliano Magno Barbosa
Secretario Municipal
de Assistência Social

possibilidade de aumento deste número, com base na variação de público em situação de vulnerabilidade social em Mariana, como apresentado na tabela a seguir:

Tabela 1. Descrição dos produtos e estimativa das quantidades necessárias para atendimento às demandas de produção de alimentos destinados aos usuários dos serviços vinculados à SEMAS

| Nº | QUANTIDADE | UNIDADE | ITEM | DESCRIÇÃO |
|----|------------|---------|-----------------------------|---|
| 1 | 40 | UNIDADE | BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE | Chocolate ao leite em barra, próprio para derretimento, moldagem e preparo de ovos de Páscoa e produtos de confeitaria, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Forma e aspecto: barras sólidas, superfície lisa e brilho característico, coloração marrom uniforme, sem esbranquiçamento (fat bloom) ou sinais de deterioração. Composição básica: açúcar, leite e/ou derivados lácteos, massa de cacau, manteiga de cacau e emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente; podendo conter aromatizante. Desempenho tecnológico: adequado para derretimento e moldagem, com boa fluidez quando fundido, permitindo temperagem e formação de casca firme, lisa e brilhante após resfriamento. Sabor e aroma: característicos de chocolate ao leite, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Armazenamento: manter em local seco, fresco e ao abrigo da luz e do calor excessivo. Rotulagem: conforme legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite e pode conter soja). Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Harald, Sicao, Garoto. |
| 2 | 36 | PACOTE | BATATA PALHA | Batata palha frita, pronta para consumo, destinada ao uso culinário e acompanhamento de preparações alimentícias, acondicionada em embalagem original de 500 g, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: tiras finas, crocantes, coloração dourada uniforme, sem excesso de fragmentos ou partículas queimadas. Sabor e odor: característicos de batata frita, agradáveis, sem ranço ou odores estranhos. Composição: batata, óleo vegetal e sal; podendo conter antioxidantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Textura: crocante e seca, sem umidade excessiva. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 4 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Yoki, Santa Helena, Suprema. |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

| | | | | |
|---|----|---------|--|---|
| 3 | 36 | LITRO | CHANTILLY UHT | <p>Creme tipo chantilly UHT pronto para bater, destinado a uso em confeitaria e food service, acondicionado em embalagem original de 1 litro (caixa cartonada asséptica tipo Tetra Pak ou equivalente), íntegra e lacrada. Composição básica: água, gordura vegetal, açúcar, proteína do leite ou caseinato, emulsificantes e estabilizantes alimentícios autorizados, aromatizante; cor branca a levemente amarelada. Desempenho: alto rendimento (mín. 3x o volume após batimento) e formação de picos firmes, textura lisa e estável para cobertura e recheio. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e declaração de alergênicos. Produtos de referência: Fleischmann, Cesibon, Ricca.</p> |
| 4 | 36 | PACOTE | CHOCOLATE GRANULADO | <p>chocolate granulado, destinado à decoração e acabamento de produtos de confeitaria, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada com 500g. Requisitos mínimos: Aspecto: pequenos cilindros ou bastonetes uniformes, coloração marrom característica, sem esbranquiçamento ou sinais de umidade. Sabor e odor: característicos de chocolate, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: açúcar, cacau em pó e/ou massa de cacau, podendo conter gordura vegetal e emulsificantes permitidos pela legislação brasileira vigente; isento de contaminantes acima dos limites legais. Textura: firme, seca e solta, sem aglomeração excessiva. Aplicação: adequado para decoração de bolos, tortas, brigadeiros e sobremesas em geral, mantendo forma e cor após aplicação. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (pode conter leite e soja). Produtos de referência: Mavalério, Harald, Dori.</p> |
| 5 | 2 | UNIDADE | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR AMARELO | <p>Corante alimentício em gel, cor amarela, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: amarelo uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago</p> |



 Juliano Magno Barbosa
 Secretário Municipal
 de Assistência Social

| | | | | |
|---|---|---------|--|---|
| 6 | 2 | UNIDADE | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR AZUL ANIL | Corante alimentício em gel, cor azul anil, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: azul anil uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago. |
| 7 | 2 | UNIDADE | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR VERMELHO | Corante alimentício em gel, cor vermelho, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: vermelho uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago |
| 8 | 6 | BALDE | DESMOLDANTE PARA FORMAS | Desmoldante alimentício para formas, pronto para uso, indicado para panificação e confeitaria, acondicionado em embalagem original de 5 litros, resistente, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Aplicação: liberação eficiente de massas e preparações assadas em formas metálicas ou antiaderentes, sem aderência ou ruptura do produto final. Composição básica: óleos vegetais refinados e/ou agentes desmoldantes alimentícios autorizados, podendo conter emulsificantes e antioxidantes permitidos pela legislação brasileira; isento de sabores e odores residuais indesejáveis. Estabilidade: não carboniza facilmente nas condições usuais de forneamento e não altera cor, textura ou sabor do alimento. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 5L Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e instruções de uso. Produtos de referência: Gran Chef, Mix ou Harald. |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

| | | | | |
|----|----|---------|-----------------------|---|
| 9 | 36 | UNIDADE | DOCE DE LEITE PASTOSO | Doce de leite pastoso, próprio para consumo humano, destinado a uso em panificação, confeitaria e preparo de sobremesas, acondicionado em embalagem original de 800 g, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Definição: produto obtido pela concentração térmica de leite com adição de açúcar, podendo conter ingredientes e aditivos alimentícios permitidos pela legislação brasileira. Características sensoriais: consistência cremosa e homogênea, cor castanho-claro a castanho-caramelo, sabor e aroma característicos, isento de grumos, cristais grosseiros ou sinais de fermentação. Composição básica: leite e/ou leite reconstituído, açúcar; podendo conter glicose, estabilizantes e reguladores de acidez autorizados. Aplicação: adequado para recheios, coberturas e consumo direto, com boa espalhabilidade e estabilidade ao manuseio. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Viçosa, Itambé, Aviação. |
| 10 | 2 | UNIDADE | ESSÊNCIA DE BAUNILHA | Essência aromatizante de baunilha, de uso alimentício, indicada para panificação, confeitaria e preparo de sobremesas, acondicionada em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido a levemente âmbar, homogêneo. Aroma e sabor: característicos de baunilha, estáveis ao processamento térmico moderado. Composição: veículo aquoso e/ou alcoólico, aromatizantes naturais e/ou idênticos ao natural de baunilha e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente. Desempenho: alta capacidade de aromatização, fácil incorporação, não altera significativamente a textura das preparações. Qualidade: isenta de sujidades e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem de 1L. Rotulagem: conforme legislação ANVISA, com identificação de lote, datas de fabricação/validade, lista de ingredientes e teor alcoólico quando aplicável. Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Mago, Mix, Arcolor |
| 11 | 1 | UNIDADE | ESSÊNCIA DE PANETONE | Essência alimentícia com aroma característico de panetone, destinada à panificação e confeitaria profissional, acondicionada em embalagem original lacrada de 1 litro. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido limpo, homogêneo e estável. Aroma e sabor: característicos do panetone tradicional, com notas aromáticas tipicamente associadas ao produto (aroma doce/frutado), adequados para uso em massas, recheios, coberturas e produtos de confeitaria. Composição: base hidroalcoólica (álcool etílico neutro e/ou veículo permitido), aromatizantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA) e aditivos alimentares permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Desempenho: fácil incorporação em misturas alimentícias, com boa fixação de aroma mesmo quando submetido a processos térmicos moderados. Validade mínima: 12 meses contados a partir da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, incluindo identificação de lote, datas de fabricação e validade e lista completa de ingredientes e alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Arcolor, Mix. |


 Juliano Magno Barbosa
 Secretário Municipal
 de Assistência Social




| | | | | |
|----|-----|---------|---------------------------|---|
| 12 | 100 | PACOTE | FARINHA DE TRIGO 25KG | Farinha de trigo tipo especial, indicada para uso em padaria e panificação profissional, acondicionada em saco original de 25 kg, íntegro, resistente e devidamente identificado. Requisitos mínimos: Classificação: farinha de trigo tipo 1 ou especial, própria para panificação. Aspecto: pó fino, cor branca ou levemente creme, sem presença de insetos, impurezas ou odores estranhos. Composição: produto obtido da moagem do grão de trigo, podendo conter melhoradores e fortificação obrigatória com ferro e ácido fólico, conforme legislação brasileira vigente. Características tecnológicas: adequada para produção de pães, com boa capacidade de formação de glúten e elasticidade da massa; Teor de proteína compatível com panificação (mínimo aproximado de 11%); Força de glúten (W) compatível com produção de pães franceses e massas fermentadas. Umidade: conforme padrão legal vigente. Qualidade: isenta de sujidades, parasitas, larvas e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: conforme legislação vigente (ANVISA/MAPA), contendo identificação do lote, datas de fabricação e validade, informações nutricionais e declaração de alergênicos (contém glúten). Produtos de referência: Anaconda, Vilma Alimentos, Dona Benta. |
| 13 | 12 | UNIDADE | FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO | Fermento biológico fresco prensado, destinado à panificação profissional, acondicionado em tablete de 500 g, em embalagem original íntegra e lacrada, mantida sob refrigeração. Requisitos mínimos: Aspecto: massa compacta, homogênea, coloração bege clara a creme, textura úmida e friável, sem ressecamento ou escurecimento. Aroma: característico de fermento biológico fresco, suave, sem odores ácidos ou estranhos. Composição: leveduras vivas selecionadas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) e agentes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Atividade fermentativa: elevada capacidade de fermentação, adequada para produção de pães e massas fermentadas. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes e sinais de deterioração. Validade mínima: 15 dias na data da entrega, respeitada a cadeia de frio. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e instruções de conservação. Produtos de referência: Fleischmann, Itaiquara. |
| 14 | 24 | UNIDADE | FERMENTO BIOLÓGICO SECO | Fermento biológico seco, instantâneo ou ativo, destinado à panificação profissional e preparo de massas fermentadas, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, Embalagem com 500 g. Requisitos mínimos: Aspecto: grânulos finos e homogêneos, coloração bege clara a marrom claro, secos e soltos, sem aglomeração excessiva. Composição: leveduras secas ativas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), podendo conter emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Atividade fermentativa: elevada capacidade de fermentação, garantindo crescimento adequado de massas panificáveis. Estabilidade: produto com boa estabilidade em temperatura ambiente enquanto fechado, conforme orientação do fabricante. Qualidade: isento de sujidades, umidade excessiva e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

| | | | | |
|----|---|--------|----------------------|--|
| | | | | legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e instruções de uso. Produtos de referência: Fleischmann ou Itaiquara. |
| 15 | 4 | BALDE | FRUTAS CRISTALIZADAS | Frutas cristalizadas mistas, cortadas em cubos, próprias para uso em panificação, especialmente na produção de panetones e massas doces, acondicionadas em embalagem original de 1 kg, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: cubos uniformes, cores variadas características das frutas utilizadas (ex.: mamão, laranja, abóbora e/ou outras frutas permitidas), sem excesso de fragmentos ou cristais soltos de açúcar. Textura: firme e macia, com boa resistência ao processamento térmico, mantendo integridade após fornecimento. Sabor e aroma: característicos, agradáveis, levemente adocicados, sem odores ou sabores estranhos. Composição: frutas, açúcar e/ou xarope de glicose; podendo conter conservantes e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mavalério, Dori, Harald. |
| 16 | 2 | PACOTE | GERGELIM | Semente de gergelim, inteira, limpa e seca, própria para consumo alimentar e uso em panificação e preparo de alimentos, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada, com 500g. Requisitos mínimos: Classificação: gergelim branco ou natural, não torrado. Aspecto: grãos inteiros, uniformes, cor característica, livres de impurezas, insetos ou partículas estranhas. Sabor e odor: característicos, suaves, sem ranço ou odores estranhos. Composição: 100% semente de gergelim, podendo conter traços naturais do produto. Qualidade: produto seco, com umidade dentro dos padrões legais, isento de sujidades e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites permitidos. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e declaração de alergênicos (contém gergelim). Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Kitano, Bombay, Mãe Terra. |

Juliano Magno Barbosa
 Secretário Municipal
 de Assistência Social

| | | | | |
|----|-----|---------|--------------------|--|
| 17 | 6 | PACOTE | GOTAS DE CHOCOLATE | Gotas de chocolate ao leite tipo forneável, próprias para uso em panificação e confeitaria, com estabilidade térmica em forno, acondicionadas em embalagem original de 1 kg, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Forma e aspecto: gotas uniformes, sólidas, superfície lisa, coloração marrom característica do chocolate ao leite. Composição básica: açúcar, sólidos de cacau, leite e/ou derivados lácteos, manteiga de cacau e emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente; podendo conter aromatizante. Desempenho térmico: resistência ao derretimento completo durante o forneamento, mantendo formato e distribuição na massa após cocção. Sabor e aroma: característicos de chocolate ao leite, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: conforme legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite e pode conter soja). Produtos de referência: Harald, Sicao, Garoto. |
| 18 | 120 | UNIDADE | LEITE CONDENSADO | Leite condensado, obtido pela concentração parcial do leite com adição de açúcar, destinado ao consumo direto e uso culinário, acondicionado em embalagem original de 395 g (lata ou embalagem cartonada), íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido viscoso, homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, isento de grumos, cristais perceptíveis ou separação de fases. Sabor e odor: característicos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite e/ou leite reconstituído e açúcar; podendo conter lactose e estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Teor de sólidos: conforme padrão legal para leite condensado, atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Nestlé, Itambé, Piracanjuba. |
| 19 | 100 | UNIDADE | LEITE DE COCO | Leite de coco, obtido da emulsão aquosa do endosperma do coco maduro, destinado ao uso culinário e preparo de alimentos, acondicionado em embalagem original de 500 mL (garrafa ou embalagem cartonada), íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido homogêneo, coloração branca a levemente creme, sem separação excessiva de fases ou partículas estranhas. Sabor e odor: característicos de coco, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: extrato de coco e água; podendo conter conservadores e estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Sococo, Ducoco, Menina |



 Juliano Magno Barbosa
 Secretário Municipal
 de Assistência Social

| | | | | |
|----|----|---------|-----------------------|--|
| 20 | 48 | UNIDADE | MANTEIGA COM SAL | <p>Manteiga com sal, obtida exclusivamente do creme de leite pasteurizado, destinada ao consumo alimentar e uso culinário, acondicionada em embalagem original de 200 g, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: produto sólido, homogêneo, de textura plástica e untuosa, coloração branca a amarelada uniforme. Sabor e odor: característicos de manteiga, agradáveis, sem ranço ou odores estranhos. Composição: creme de leite pasteurizado e sal; podendo conter fermentos lácteos permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Teor de gordura: conforme padrão legal para manteiga, atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Validade mínima: 4 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Aviação, Itambé, President.</p> |
| 21 | 10 | UNIDADE | MELHORADOR DE FARINHA | <p>Melhorador de farinha para panificação, destinado ao aprimoramento das características reológicas da massa e padronização da qualidade de pães e produtos fermentados, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, com 5kg. Requisitos mínimos: Forma: pó fino e homogêneo, coloração clara característica, isento de grumos ou umidade excessiva. Função tecnológica: melhora da elasticidade e extensibilidade da massa, aumento da tolerância à fermentação, padronização do volume e da estrutura do miolo, contribuindo para melhor rendimento e textura do produto final. Composição: mistura de agentes oxidantes, enzimas e/ou emulsificantes e veículos permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA), próprios para uso alimentar. Aplicação: adequado para produção de pães e massas fermentadas em processos artesanais ou industriais, com dosagem conforme recomendação do fabricante. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Armazenamento: manter em local seco, fresco e ao abrigo da umidade e da luz. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, instruções de uso e composição. Produtos de referência: Puratos, Fleischmann, Bunge.</p> |


 Juliano Magno Barbosa
 Secretário Municipal
 de Assistência Social

| | | | | |
|----|----|--------|---|---|
| 22 | 12 | PACOTE | MISTURA PARA CREME DE CONFEITEIRO INSTANTÂNEO | Mistura em pó para preparo de creme de confeitiro instantâneo, destinada ao uso em panificação e confeitaria profissional, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada, embalagem com 1kg. Requisitos mínimos: Forma: pó fino, homogêneo, de coloração clara a levemente amarelada, sem grumos ou umidade excessiva. Preparo: produto de preparo instantâneo, com reconstituição em leite e/ou água, conforme instruções do fabricante, sem necessidade de cocção. Desempenho: formação de creme liso, homogêneo, estável, com boa consistência para recheios e coberturas, mantendo textura após refrigeração e aplicação em produtos foneados. Sabor e aroma: característicos de creme de confeitiro (baunilha), agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: açúcares, espessantes, amidos e/ou proteínas lácteas, aromatizantes e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA). Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, modo de preparo e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Puratos, Fleischmann, Mix. |
| 23 | 36 | PACOTE | MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO | Mistura pronta para preparo de pão de queijo, destinada ao uso em padaria e serviços de alimentação, acondicionada em embalagem original de 5 kg, íntegra, resistente e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Forma: pó ou granulado homogêneo, coloração clara característica, sem presença de umidade excessiva ou grumos. Composição: fécula de mandioca e/ou polvilho, podendo conter sal, gordura vegetal e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA); formulação adequada para preparo mediante adição de água, leite, ovos e/ou queijo, conforme instruções do fabricante. Desempenho tecnológico: massa com boa elasticidade, proporcionando produto final com crescimento adequado, casca levemente crocante e miolo macio e aerado após forneamento. Sabor e aroma: característicos de pão de queijo, agradáveis, sem odores ou sabores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e instruções de preparo. Produtos de referência: Amafil, Yoki, Vilma Alimentos. |

Juliano Magno Barbosa
 Secretário Municipal
 de Assistência Social

| | | | | |
|----|----|------|------------------------|--|
| 24 | 60 | PEÇA | QUEIJO MINAS MEIA CURA | <p>Queijo tipo Minas meia cura, obtido por coagulação do leite com enzimas/coagulantes apropriados, destinado ao consumo direto e uso culinário, em unidade com peso médio de 1 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos. Requisitos mínimos: Aspecto: massa semidura, compacta, coloração branco-amarelada uniforme, com poucas ou nenhuma olhadura; superfície íntegra, sem trincas ou bolores. Textura: firme e ligeiramente elástica, própria de queijo meia cura. Sabor e odor: característicos, levemente ácidos e salinos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter conservantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Maturação: produto submetido a processo de cura parcial, com umidade e teor de gordura compatíveis com o padrão do queijo Minas meia cura. Qualidade: isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega (ou conforme padrão do fabricante, respeitada a cadeia de frio). Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Itambé, Porto Alegre, Cemil.</p> |
| 25 | 65 | PEÇA | QUEIJO TIPO MUSSARELA | <p>Queijo tipo mussarela, obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho e fermento lácteo, destinado ao consumo alimentar e uso culinário, em peça com peso médio de 3,5 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos. Requisitos mínimos: Aspecto: massa filada, homogênea, coloração branco a levemente amarelada, superfície lisa e íntegra, sem trincas ou bolores. Textura: elástica e macia, própria para fatiamento e derretimento uniforme. Sabor e odor: característicos, suaves, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Desempenho térmico: boa fusão e filância quando aquecido, adequada para preparações culinárias. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega, respeitada a cadeia de frio. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Itambé, Porto Alegre, Cemil.</p> |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

| | | | | |
|----|-----|---------|-------------------------|---|
| 26 | 120 | GARRAFA | REFRIGERANTE DE GUARANÁ | Refrigerante gaseificado sabor guaraná, destinado ao consumo humano, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, original do fabricante, íntegra, lacrada e com tampa inviolável. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido, coloração característica (caramelo a marrom claro), com gaseificação adequada e uniforme. Sabor e aroma: característicos de guaraná, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: água gaseificada, açúcar ou edulcorantes (conforme versão tradicional ou zero), extrato/aroma de guaraná, acidulantes, conservadores e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Carbonatação: nível adequado, garantindo efervescência característica do produto. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e informações obrigatórias. Produtos de referência: Guaraná Antarctica, Kwat, Mate Couro. |
| 27 | 120 | GARRAFA | REFRIGERANTE SABOR COLA | Refrigerante gaseificado sabor COLA, destinado ao consumo humano, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, original do fabricante, íntegra, lacrada e com tampa inviolável. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido, coloração característica (caramelo a marrom escuro), com gaseificação adequada e uniforme. Sabor e aroma: característicos de cola, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: água gaseificada, açúcar ou edulcorantes (conforme versão tradicional ou zero), extrato/aroma adocicado, acidulantes, conservadores e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Carbonatação: nível adequado, garantindo efervescência característica do produto. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e informações obrigatórias. Produtos de referência: Coca cola, Pepsi. |

1.3. VIGÊNCIA DO CONTRATO / ARP

O Contrato terá início a partir da assinatura, com duração de 6 (seis) meses, podendo ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, por acordo entre as partes, mediante necessidade de parcelamento da entrega.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

A presente contratação justifica-se pela necessidade contínua de fornecimento de alimentos essenciais para a produção e oferta de alimentos, como forma de garantia da segurança alimentar e nutricional dos usuários dos serviços socioassistenciais, em consonância com a Política Nacional de Assistência Social (PNAS), o Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

A alimentação adequada constitui direito social fundamental, nos termos do art. 6º da Constituição Federal de 1988, sendo dever do Poder Público assegurar o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais.

A opção da aquisição dos itens via dispensa de licitação mostra-se juridicamente adequada diante da necessidade de fornecimento contínuo e de entregas frequentes, bem como do interesse público em garantir o abastecimento ininterrupto dos serviços socioassistenciais, evitando a descontinuidade do atendimento, o desperdício de alimentos e eventuais prejuízos nutricionais aos usuários, nos termos da Lei nº 14.133/2021. Além do mais, é importante enfatizar que não há atualmente na Secretaria de Assistência Social contrato de licitação vigente para o fornecimento dos itens.

Neste mesmo sentido deve ser considerado que as compras e contratações das entidades públicas seguem obrigatoriamente um regime regulamentado por Lei no qual determina que as obras, os serviços, compras e alienações devem ocorrer por meio de licitações, inicialmente regulamentada pela Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, atualizada pela Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021. Na ocorrência de licitações impossíveis e/ou inviáveis, a lei previu exceções à regra, as Dispensas de Licitações e a Inexigibilidade de Licitação que envolva valores inferiores a R\$ R\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil, setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos). Sendo assim, a Compra Direta, não burla princípios administrativos, segue procedimento simplificado de concorrência, para justificar a escolha do executante, de modo a garantir uma disputa entre potenciais fornecedores (art. 72, V e VI da Lei nº 14.133/21).

2.2.1 FUNDAMENTAÇÃO JURÍDICA

A contratação será realizada por meio de Dispensa de Licitação, nos termos do art. 72 da Lei Federal nº 14.133/2021, regulamentado no âmbito municipal pelo Decreto nº 11.833/2024.


Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A presente Dispensa de Licitação mostra-se a medida mais adequada e necessária para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento dos serviços vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social, em caráter excepcional e transitório, até que seja concluído novo procedimento licitatório destinado ao fornecimento regular desses itens no âmbito do Município.

A adoção da dispensa justifica-se diante da necessidade do fornecimento contínuo de alimentos para a execução das ações socioassistenciais e da impossibilidade de interrupção dos serviços, sob pena de comprometer a garantia da segurança alimentar e nutricional dos usuários atendidos, direito social assegurado pelo art. 6º da Constituição Federal de 1988.

Ressalta-se que a ausência de fornecimento imediato desses produtos acarretaria descontinuidade no atendimento socioassistencial, prejuízos à qualidade nutricional das refeições ofertadas e afronta aos princípios da dignidade da pessoa humana, da eficiência administrativa e do interesse público.

Dessa forma, a contratação por dispensa de licitação configura-se como solução juridicamente amparada, proporcional e necessária, nos termos da Lei nº 14.133/2021, garantindo o atendimento imediato das demandas essenciais da política de assistência social, sem prejuízo da adoção das providências administrativas para a instauração de novo processo licitatório, o qual se encontra em fase de planejamento/elaboração.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

4.1. Critérios de aceitação do objeto


- a) A (s) empresa (s) contratada (s) obriga (m) -se a entregar os produtos referentes aos itens em que foi vencedora nesta Dispensa de Licitação no prazo estabelecido e de acordo com as características, especificações e condições constantes neste Termo de Referência., salvo em casos de solicitação de substituição de marcas devido à inadequações de qualidade, solicitadas pelo Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social.
- b) Os produtos deverão ser entregues dentro dos padrões de qualidade estabelecidos para o produto licitado, em veículos especialmente autorizados para esta finalidade.
- c) Os produtos devem ser entregues devidamente lacrados, em perfeito estado de conservação, sem ferrugem, amassamentos ou vazamentos.

Juliano Magno Barbosa
Secretario Municipal
de Assistência Social

- d) Os produtos devem apresentar no ato da entrega validade de acordo com o descrito para cada item, e embalagem com as devidas certificações exigidas.

4.2. Forma de execução e entrega

- a) A entrega dos produtos deverá ser realizada nos seguintes endereços:
- CRIA – localizado à Rua Dois de Outubro, 210, bairro Vila Maquiné,
 - Recria Vida – localizado à Rua Salvador Furtado, s/n, bairro Vila Maquiné;
 - Centro Pop – Rua Raimundo Gamarano, 16, bairro São Pedro;
 - Padaria Escola, localizado à Rua Dois de Outubro, 210, bairro Vila Maquiné;
 - UAI Crianças, localizada à Rua Bom Jesus, 563, bairro Centro;
 - UAI Adolescentes, localizada à Rua Alfredo de Moraes, 143, bairro Santana;
 - UAI Adultos, localizada à Rua das Margaridas, 68, bairro Jardim dos Inconfidentes;
 - Gestão SEMAS, localizada à Rua Marquês de Pombal, 355, bairro Rosário;
- b) As entregas deverão ser realizadas no horário de 7 às 11h ou de 13 às 15h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, de acordo com o solicitado pelo Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social. Caso ocorra mudança dos endereços acima relacionados, os fornecedores serão comunicados com prazo mínimo de 4 dias anterior à entrega
- c) As entregas serão parceladas, em frequência mensal, de acordo com as necessidades do Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social.
- d) As entregas deverão ser realizadas em até 7 dias úteis após o envio da Autorização de Fornecimento ao e-mail do fornecedor, sendo de inteira responsabilidade do fornecedor a manutenção de endereço eletrônico atualizado.
- e) No ato da entrega, o fornecedor deverá estar munido da Nota Fiscal e cópia da Autorização de Fornecimento correspondente para conferência.
- f) É de obrigação e inteira responsabilidade do fornecedor disponibilizar pessoal para a carga e descarga dos gêneros.
- g) Os fornecedores são totalmente responsáveis pela qualidade e segurança dos produtos entregues.
- h) Os fornecedores são totalmente responsáveis pela entrega dos produtos nos locais indicados, e, em nenhuma hipótese, poderão repassar para a estrutura da Prefeitura de Mariana, a obrigação de retirar os produtos em local indicado pela empresa.


Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

- i) Os fornecedores são totalmente responsáveis por manter funcionários para realizar carga e descarga dos produtos, e, em nenhuma hipótese, poderá repassar para a estrutura da Prefeitura de Mariana, a obrigação de carga e descarga.
- j) Em caso de inadequação de data de validade, embalagem, lacre dos produtos ou estado de maturação que impossibilite o consumo humano para o período de referência de consumo, estes serão devolvidos à empresa, e as notas fiscais relacionadas ao pedido somente serão repassadas ao setor de contabilidade após finalização da entrega dos produtos em condições adequadas.

4.3. Documentação e certificações exigidas

Para fins de habilitação no certame, as licitantes terão de satisfazer os requisitos mediante apresentação de documentos relativos a:

4.3.1. Habilitação Jurídica:

- a) Cartão CNPJ;
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e última alteração relativa ao objeto e administradores, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial e, ou a última alteração consolidada, no caso de sociedade por ações, acompanhado do documento de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício; decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

4.3.2. Habilitação Fiscal:

- a) Comprovante de regularidade fiscal com as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal (ou distrital) da sede do licitante;
- b) Comprovante de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- c) Comprovante de regularidade com a Justiça do Trabalho, por meio de certidão emitida pelo site www.tst.gov.br.

4.3.3. Habilitação Técnica:

O licitante deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica de acordo com o objeto específico desta contratação.

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

- a) Atestado Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, com o objeto da licitação. A comprovação se dará mediante a apresentação de ATESTADO (S) fornecido (s) por pessoas de direito público ou privado, no qual se indique que a empresa/ pessoa física já prestou, satisfatoriamente, serviços iguais ou semelhantes ao objeto desta licitação. Obs.) O (s) atestado (s) deverá (ão) estar necessariamente em nome do licitante.
- b) Os licitantes deverão apresentar Alvará Sanitário válido ou documento equivalente.

4.3.4. Qualificação Econômica Financeira

- a) Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física ou em sítio eletrônico caso a comarca da licitante disponha desta ferramenta.

4.3.5. Declarações

- a) Declaração de que a empresa atende aos requisitos de regularidade fiscal;
- b) Declaração de que a empresa cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- c) Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.
- d) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.
- e) Declaração de que as propostas econômicas da empresa compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
- f) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.


Juliano Magno Barbosa
Secretario Municipal
de Assistência Social

4.4. Amostra

- a) A critério do Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social poderá ser solicitada amostra. Nos casos em que o Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social julgar necessário, os fornecedores deverão enviar amostra do produto em 2 (dois) dias úteis após a convocação para apresentação de amostra para o endereço: Padaria Escola, localizado à Rua Dois de Outubro, 210, bairro Vila Maquiné, Mariana; no horário de 8 às 16h de segunda a sexta-feira, exceto feriados.
- b) As amostras serão analisadas dentro das especificações, devendo atender às exigências descritas para cada item. Caso a amostra não atenda a qualidade especificada será realizada análise do prospecto de especificação de amostras do segundo colocado, e assim sucessivamente no processo licitatório.
- c) Depois de vencido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer ajustes ou modificações dos produtos apresentados para fins de adequá-lo à especificação constante neste Termo de Referência.
- d) Caso o Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social decida por analisar amostras, todos os fornecedores serão comunicados. A análise das amostras será realizada por uma comissão formada pelos funcionários técnicos do Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social. As amostras e ou prospecto aprovados poderão ficar retidos no referido Departamento para as devidas comprovações até o momento da primeira entrega efetuada pelo fornecedor podendo ser retirada após a entrega.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO PROJETO

5.1. Critério para ordem de distribuição da demanda

- 5.1.1. A execução do serviço deverá ser feita de acordo com as quantidades, características, especificações, condições estabelecidas no Termo de Referência conforme a necessidade da Secretaria requisitante.
- 5.1.2. A empresa contratada responderá civil, administrativa e criminalmente por quaisquer danos causados à Administração ou aos consumidores finais decorrentes de irregularidades no fornecimento dos itens contratados.
- 5.1.3. A empresa contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação exigidas neste Termo de Referência.


Julliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

5.2. Obrigações do licitante vencedor/ contratado

- 5.2.1. A contratada é responsável por garantir a qualidade dos produtos descritos neste Termo de Referência, assim como deverá repor itens que forem entregues com embalagem danificada, ou com aspecto que caracterize o produto como impróprio para uso.
- 5.2.2. O prazo de garantia será de 5 dias, contados da data de recebimento do produto
- 5.2.3. Quando, durante o prazo de garantia, os produtos apresentarem qualquer irregularidade que os tornem sem condições para utilização, a detentora dos preços registrados deverá no prazo máximo de 24 horas, e às suas expensas, substituir os mesmos por outros da mesma espécie, em perfeitas condições de utilização, podendo sofrer sanções contratuais cabíveis.
- 5.2.4. A (s) empresa (s) contratada(s) obriga(m)-se a entregar os produtos referentes aos itens em que foi vencedora nesta Dispensa de Licitação no prazo estabelecido e de acordo com as características, especificações e condições aqui constantes.
- 5.2.5. Atender as solicitações da Secretaria, que porventura ocorram quanto à substituição, troca ou reposição de produtos entregues em desacordo com as especificações pactuadas.
- 5.2.6. Manter durante toda a vigência contratual as condições de habilitação exigidas, principalmente no que diz respeito à sua regularidade fiscal.
- 5.2.7. Acatar a todas as determinações contidas no presente Termo de Referência e em seus anexos, bem como as demais repassadas pela Secretaria para o bom andamento do contrato.
- 5.2.8. Prestar os serviços na forma estabelecida pelo contrato de serviço e pelas normas estabelecidas no presente Termo de Referência e seus anexos.
- 5.2.9. Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços prestados e responder, inclusive financeira e criminalmente, por quaisquer danos causados a terceiros decorrentes de falhas na execução do contrato.
- 5.2.10. Acompanhar e controlar o saldo de sua respectiva cota de serviço devendo informar por escrito e de imediato à Secretaria solicitante o alcance do limite contratual, para que sejam tomadas as providências cabíveis.
- 5.2.11. Facilitar e acompanhar as possíveis avaliações a serem realizadas pela Secretaria solicitante, facilitando todo e qualquer acesso para a sua realização.
- 5.2.12. Recolher todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre a prestação dos serviços deste Termo de

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

Referência e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela Contratante;

- 5.2.13. Assumir todas as despesas decorrentes dos serviços prestados;
- 5.2.14. Assegurar à Secretaria o direito de fiscalizar, sustar e/ou recusar os serviços que não estejam de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, ficando certo que, em nenhuma hipótese, a falta de fiscalização a exime das responsabilidades provenientes do Contrato;
- 5.2.15. Assumir todas as despesas decorrentes da substituição de quaisquer serviços recusados pela Secretaria, nos termos deste Termo de Referência;
- 5.2.16. Manter todas as condições exigidas na fase de habilitação deste Termo de Referência.
- 5.2.17. Responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da Contratante, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a entrega dos insumos.
- 5.2.18. Comunicar a Secretaria, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários;
- 5.2.19. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas a prestação do serviço, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.
- 5.2.20. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Processo.
- 5.2.21. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao Município de Mariana, nem poderá onerar o objeto deste certame, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a Secretaria.

5.3. Obrigações do município

- 5.3.1. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições estabelecidas;
- 5.3.2. Após a entrega dos produtos, verificar se o mesmo encontra-se de maneira adequada ao disposto neste Termo de Referência;
- 5.3.3. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela empresa fornecedora, de acordo com os termos de sua proposta;
- 5.3.4. Emitir Autorização de Fornecimento ou qualquer outro documento equivalente, com todas as informações necessárias, por intermédio do representante da administração

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

- designado, e comunicar à empresa por meio de telefone ou e-mail da emissão da mesma;
- 5.3.5. Acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto desta contratação, sob os aspectos quantitativos e qualitativos;
 - 5.3.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA;
 - 5.3.7. Controlar e documentar as ocorrências que porventura existirem no decorrer da entrega dos produtos;
 - 5.3.8. Notificar a empresa fornecedora, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos produtos, para que sejam adotadas as medidas cabíveis;
 - 5.3.9. O Município não responderá por qualquer incidente, que envolva danos morais ou materiais ocorridos em razão da entrega dos produtos, seja pelos profissionais em seja em razão de terceiros, cabendo a CONTRATADA tal responsabilidade, se for o caso.

6. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

6.1. Fiscalização e Gestão:

O Município de Mariana exercerá a fiscalização de contrato através da servidora Natália de Freitas Tavares, matrícula 30871, CPF 134.091.526-01, endereço de e-mail nutrição.sedesc@mariana.mg.gov.br.

Os responsáveis pela gestão e fiscalização contratual observarão as regras do regulamento municipal e obedecerão às seguintes rotinas adicionais:

- a) Orientar a CONTRATADA acerca da correta entrega dos materiais, conforme especificações estabelecidas no Termo de Referência;
- b) Dar ciência à CONTRATADA sobre as normas estabelecidas para carga e descarga de materiais, locais e horários de recebimento, bem como demais condições exigidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social;
- c) Manter atualizados os registros relativos às entregas efetuadas, com indicação dos quantitativos recebidos, prazos e eventuais ocorrências;
- d) Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, registrando falhas detectadas e comunicando formalmente à CONTRATADA as ocorrências que exijam medidas corretivas;
- e) Rejeitar, caso estejam inadequados, em desacordo com as especificações ou apresentem irregularidades, os materiais fornecidos pela CONTRATADA;


Juliano Magno Barbosa
Secretario Municipal
de Assistência Social

- f) Notificar a CONTRATADA para reparar, substituir ou recolher, às suas expensas, no todo ou em parte, os materiais entregues em desacordo com as especificações;
- g) Notificar a CONTRATADA em razão de qualquer descumprimento das obrigações assumidas neste contrato, alertando sobre as penalidades que poderão ser aplicadas em caso de persistência da irregularidade;
- h) Prestar as informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA, dentro de suas competências;
- i) Analisar e decidir, após comunicação formal da CONTRATADA, sobre eventuais inconsistências em relação às normas técnicas e legislação vigente aplicáveis aos produtos fornecidos;
- j) Efetuar o pagamento à CONTRATADA, depois de verificada a regularidade da nota fiscal/fatura e a conformidade do fornecimento com as condições, preços e prazos estabelecidos neste contrato;
- k) Receber provisoriamente os materiais no prazo máximo de 5 (cinco) dias, contados a partir da solicitação da CONTRATADA, procedendo ao recebimento definitivo após a verificação da conformidade;
- l) Exercer quaisquer outras atribuições derivadas da lei, regulamentos, normas aplicáveis ao contrato e sempre que o exigir o interesse da Administração Pública.

6.2. GARANTIA CONTRATUAL

Não se aplica

6.3. REEQUILIBRIO CONTRATUAL:


Não se aplica

6.3. SANÇÕES:

6.4.1. Pela inexecução total ou parcial ou, ainda, infringência do art. 155 da lei federal 14.133/2021, o Município de Mariana MG poderá aplicar, as empresas credenciadas, às seguintes penalidades:

6.4.1.1. ADVERTÊNCIA ESCRITA – comunicação formal quanto à conduta da CONTRATADA sobre o descumprimento de contratos e outras obrigações assumidas, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção.

6.4.1.2. MULTA, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por centos) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta


Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 154 da Lei n. 14.133/21:

- a) 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, calculado sobre o valor correspondente a 01 (um) mês do Contrato, limitada sua aplicação até o máximo de 30 (trinta) dias, caso a CONTRATADA não inicie a prestação dos serviços no prazo e demais condições avençadas;
- b) 10% (dez por cento) calculado sobre o valor correspondente a 01 (um) mês do Contrato por ocorrência de descumprimento de obrigação contratual;
- c) 20% (vinte por cento) calculado sobre o valor correspondente a 01 (um) mês do Contrato por ocorrência de reincidência de descumprimento de obrigação contratual;
- d) 05% (cinco por cento) calculado sobre o valor correspondente a 01 (um) mês do Contrato, no caso de inexecução parcial do objeto contratado;
- e) 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução total; ou na hipótese da CONTRATADA, injustificadamente, desistir do contrato ou der causa à sua rescisão; Atingidos os valores máximos das multas a serem aplicadas e havendo nova ocorrência ou reincidência de descumprimento de obrigação contratual, poderá ser configurada inexecução do Contrato.

6.4.2. SUSPENSÃO TEMPORÁRIA de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a 03 (três) anos nos termos do inciso III, do artigo 155, §4º da Lei nº 14.133/21;

6.4.3. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação da CONTRATADA perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior;

6.4.4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

6.4.5 - Será de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação do ato, o prazo para manifestação.

6.4.6 - Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito.

6.4.7 - Consideram-se motivos de força maior ou caso fortuito aqueles constantes no art. 393 do código civil brasileiro.

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

6.4.8- As importâncias relativas a multas poderão, a critério do Município de Mariana MG, serem descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da ata, podendo, entretanto, conforme o caso, ser inscritas para constituir dívida ativa, na forma da lei.

7. CRITERIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pela Tesouraria do Município de Mariana no prazo de 30 (trinta) dias corridos da data do recebimento da (s) Nota (s) fiscal (is) correspondentes ao fornecimento, acompanhada (s) de comprovação da manutenção das condições demonstradas para habilitação, à vista do respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto.

8. VEDAÇÃO A PARTICIPAÇÃO DE CONSORCIO

Nos termos do art. 40, V, da Lei nº 14.133/2021, justifica-se a vedação à participação de empresas em consórcio em razão da simplicidade do objeto. Trata-se de serviço padronizável, comum no mercado e amplamente ofertado por empresas de pequeno e médio porte de forma.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total desta contratação será de **R\$ 63.351,58**, nos termos do art. 75 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 08.122.0001.2320 – Manutenção das Atividades da SEMAS

1708-96462,32

Ficha 173 – 3.3.90.30 – material de Consumo Fonte: 1.500.000.0000 Recurso Próprio

Valor para bloqueio orçamentário: R\$ 2.195,00 → 571,81

- 08.243.0025.2402 – Manutenção da Proteção Social Básica

Ficha 217 – 3.3.90.30 – Material de Consumo

Fonte: 1.660.000.0000 Recurso do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS - Valor para

bloqueio orçamentário: R\$ 462,00 - 149,15

- 08.244.0019.2175 – Manutenção das Atividades da Padaria Escola

Ficha 210 – 3.3.90.30 – Material de Consumo Fonte : 1.500.000.0000 Recurso Próprio

Valor para bloqueio orçamentário: R\$ 57.838,24 - 12.160,58

- 08.243.0019.2401 – CRIA – Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo

Ficha 193 – 3.3.90.30 – Material de Consumo Fonte : 1.500.000.0000 Recurso Próprio

Valor para bloqueio orçamentário: R\$ 1.671,82 - 2.820,50

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social

- 08.241.0019.2314 – Recria Vida – Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo

Ficha 191 – 3.3.90.30 – Material de Consumo Fonte : 1.500.000.0000 Recurso Próprio

Valor para bloqueio orçamentário: R\$ 1.671,82 - ^{ok} 1.158,40

- 08.243.0025.2402 – Manutenção da Proteção Social Especial

Ficha 197 – 3.3.90.30 – Material de Consumo

Fonte: 1.500.000.0000 Recurso Próprio - Valor para bloqueio orçamentário: R\$ 2.936,30 - ^{ok} 4.603,66

Fonte: 1.660.000.0000 Recurso do Fundo Nacional de Assistência Social - FNAS - Valor para bloqueio orçamentário: R\$ 2.237,40 - ^{ok} 1.998,74

CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO: não se aplica

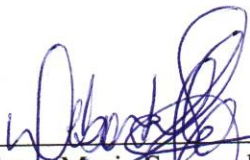
11. INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇO

Não se aplica.

12. ASSINATURAS

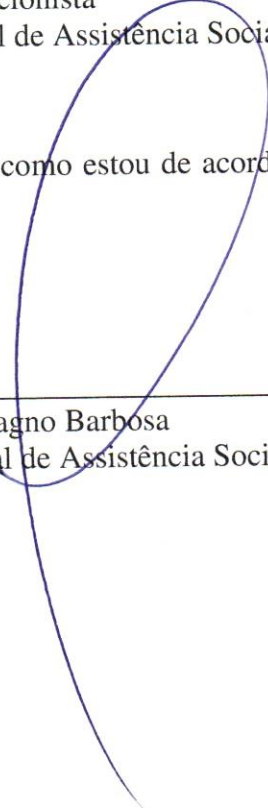
Declaro que sou responsável pela elaboração do Termo de Referência.

Mariana, 16 de março de 2026.



Débora Maria Seares de Souza
Nutricionista
Secretaria Municipal de Assistência Social

Aprovo o presente Termo de Referência, bem como estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima.



Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal de Assistência Social

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
- MAPA DE RISCO VINCULADO AO TERMO DE REFERÊNCIA 03/2026

| RISCO | PROBABILIDADE | IMPACTO | DANO POTENCIAL | AÇÃO PREVENTIVA |
|--|----------------------|----------------|--|---|
| Planejamento deficiente | Baixa | Alto | Prejuízo no atendimento das demandas do Departamento de Nutrição da SEMAS | Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto conforme as necessidades do Departamento de Nutrição da SEMAS |
| Elaboração Termo de Referência Equivocado | Baixa | Alto | Utilização por parte da contratada, de produtos de baixa qualidade e de baixa segurança aos funcionários que operam nos serviços vinculados à SEMAS. | Elaborar adequadamente o TR em conformidade às características do objeto contratado e solicitar a revisão deste, pelo departamento competente. |
| Indisponibilidade Financeira | Baixa | Médio | Não contratação do objeto licitado | Planejamento financeiro da contratação |
| Contratação de empresa que não tenha capacidade de executar o contrato | Baixa | Alto | Prejuízo ao atendimento das necessidades alimentares dos usuários dos serviços vinculados à SEMAS. | Avaliação da Capacidade Técnica Operacional da empresa |
| Atraso na contratação | Baixa | Médio | Contratação de empresa não qualificada | Fiscalizar o contrato sobre a forma de execução dos serviços e cumprimento das exigências do termo de referência. Aplicar as penalidades previstas em contrato, para que a CONTRATADA venha a cumprir todas as demandas. |
| Falta de empenho vigente para liquidação e pagamento à contratada | Baixa | Alto | Fornecedor se recusa a realizar entrega do produto | Planejamento financeiro |
| Execução do objeto em desacordo com o acordado | Média | Alto | Prejuízo ao erário | Elaboração do termo de referência e especificações técnicas adequadas, fiscalização de contrato eficiente e fiscalização da entrega do objeto. |

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal
de Assistência Social



Compras sedesc <compras.sedesc1@gmail.com>

Cotação

1 mensagem

Marta Isabel Da Silva <misilva_acaiaca@yahoo.com.br>

10 de março de 2026 às 20:13

Para: "compras.sedesc1@gmail.com" <compras.sedesc1@gmail.com>

Prezados,
Segue em anexo a cotação dos itens.

 **Cotação.pdf**
18587K



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIANA
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Solicitante do orçamento:

Setor: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

FORNECEDOR: Skinão Açougue e Mercado

Razão Social: RAFAEL HENRIQUE DE OLIVEIRA

Endereço: R CONSELHEIRO LAFAIETE ,50,Cabanas,Mariana-
MG

Telefone: (31)9 31 8209-5211

E-mail: _ MISILVA_ACAIACA@YAHOO.COM.BR

CNPJ: 33.871.618/0001-86

Data: 09/03/2026

Dados Bancários: CC: _____ AG: _____

Assinatura Responsável: _____

CARIMBO/ CNPJ

33.871.618/0001-86

Skinão Açougue e Mercado

Rua Conselheiro Lafaiete, nº 50
Cabanas - CEP: 35.426-405

Mariana

MG

Descrição e quantitativo do produto a ser cotado.

| Nº | QUANT | UNID | ITEM | DESCRIÇÃO | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|----|-------|---------|-----------------------------|---|----------------|-------------|
| 1 | 40 | UNIDADE | BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE | Chocolate ao leite em barra, próprio para derretimento, moldagem e preparo de ovos de Páscoa e produtos de confeitaria, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Forma e aspecto: barras sólidas, superfície lisa e brilho característico, coloração marrom uniforme, sem esbranquiçamento (fat bloom) ou sinais de deterioração. Composição básica: açúcar, leite e/ou derivados lácteos, massa de cacau, manteiga de cacau e emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente; podendo conter aromatizante. Desempenho tecnológico: adequado para derretimento e moldagem, com boa fluidez quando fundido, permitindo temperagem e formação de casca firme, lisa e brilhante após resfriamento. Sabor e aroma: característicos de chocolate ao leite, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e | R\$58,99 | R\$2.359,60 |

| | | | | | | |
|---|-----|--------|---------------------|---|----------|-------------|
| | | | | contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Armazenamento: manter em local seco, fresco e ao abrigo da luz e do calor excessivo. Rotulagem: conforme legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite e pode conter soja). Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Harald, Sicao, Garoto. | | |
| 2 | 114 | PACOTE | BATATA PALHA | Batata palha frita, pronta para consumo, destinada ao uso culinário e acompanhamento de preparações alimentícias, acondicionada em embalagem original de 500 g, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: tiras finas, crocantes, coloração dourada uniforme, sem excesso de fragmentos ou partículas queimadas. Sabor e odor: característicos de batata frita, agradáveis, sem ranço ou odores estranhos. Composição: batata, óleo vegetal e sal; podendo conter antioxidantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Textura: crocante e seca, sem umidade excessiva. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 4 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Yoki, Santa Helena, Suprema. | R\$35,00 | R\$3.990,00 |
| 3 | 100 | LITRO | CHANTILLY UHT | Creme tipo chantilly UHT pronto para bater, destinado a uso em confeitaria e food service, acondicionado em embalagem original de 1 litro (caixa cartonada asséptica tipo Tetra Pak ou equivalente), íntegra e lacrada. Composição básica: água, gordura vegetal, açúcar, proteína do leite ou caseinato, emulsificantes e estabilizantes alimentícios autorizados, aromatizante; cor branca a levemente amarelada. Desempenho: alto rendimento (mín. 3x o volume após batimento) e formação de picos firmes, textura lisa e estável para cobertura e recheio. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e declaração de alergênicos. Produtos de referência: Fleischmann, Cesibon, Ricca. | R\$45,20 | R\$4.520,00 |
| 4 | 136 | PACOTE | CHOCOLATE GRANULADO | chocolate granulado, destinado à decoração e acabamento de produtos de confeitaria, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada com 500g. Requisitos mínimos: Aspecto: pequenos cilindros ou bastonetes uniformes, coloração marrom característica, sem esbranquiçamento ou sinais de umidade. Sabor e odor: característicos de chocolate, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: açúcar, cacau em pó e/ou massa de cacau, | R\$26,99 | R\$3.670,64 |

| | | | | | | |
|---|---|---------|--|--|----------|----------|
| | | | | <p>podendo conter gordura vegetal e emulsificantes permitidos pela legislação brasileira vigente; isento de contaminantes acima dos limites legais. Textura: firme, seca e solta, sem aglomeração excessiva. Aplicação: adequado para decoração de bolos, tortas, brigadeiros e sobremesas em geral, mantendo forma e cor após aplicação. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (pode conter leite e soja). Produtos de referência: Mavalério, Harald, Dori.</p> | | |
| 5 | 6 | UNIDADE | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR AMARELO | <p>Corante alimentício em gel, cor amarela, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: amarelo uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago</p> | R\$14,90 | R\$89,40 |
| 6 | 6 | UNIDADE | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR AZUL ANIL | <p>Corante alimentício em gel, cor azul anil, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: azul anil uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago.</p> | R\$14,90 | R\$89,40 |
| 7 | 6 | UNIDADE | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR VERMELHO | <p>Corante alimentício em gel, cor vermelho, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de</p> | R\$14,90 | R\$89,40 |

| | | | | | | |
|---|----|---------|-------------------------|---|-----------|-------------|
| | | | | <p>coloração. Cor: vermelho uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago</p> | | |
| 8 | 24 | BALDE | DESMOLDANTE PARA FORMAS | <p>Desmoldante alimentício para formas, pronto para uso, indicado para panificação e confeitaria, acondicionado em embalagem original de 5 litros, resistente, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Aplicação: liberação eficiente de massas e preparações assadas em formas metálicas ou antiaderentes, sem aderência ou ruptura do produto final. Composição básica: óleos vegetais refinados e/ou agentes desmoldantes alimentícios autorizados, podendo conter emulsificantes e antioxidantes permitidos pela legislação brasileira; isento de sabores e odores residuais indesejáveis. Estabilidade: não carboniza facilmente nas condições usuais de fornecimento e não altera cor, textura ou sabor do alimento. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 5L Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e instruções de uso. Produtos de referência: Gran Chef, Mix ou Harald.</p> | R\$249,00 | R\$5.976,00 |
| 9 | 50 | UNIDADE | DOCE DE LEITE PASTOSO | <p>Doce de leite pastoso, próprio para consumo humano, destinado a uso em panificação, confeitaria e preparo de sobremesas, acondicionado em embalagem original de 800 g, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Definição: produto obtido pela concentração térmica de leite com adição de açúcar, podendo conter ingredientes e aditivos alimentícios permitidos pela legislação brasileira. Características sensoriais: consistência cremosa e homogênea, cor castanho-claro a castanho-caramelo, sabor e aroma característicos, isento de grumos, cristais grosseiros ou sinais de fermentação. Composição básica: leite e/ou leite reconstituído, açúcar; podendo conter glicose, estabilizantes e reguladores de acidez autorizados. Aplicação: adequado para recheios, coberturas e consumo direto, com boa espalhabilidade e estabilidade ao manuseio. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Viçosa, Itambé, Aviação.</p> | R\$46,80 | R\$2.340,00 |

| | | | | | | |
|----|-----|---------|-----------------------|---|-----------|--------------|
| 10 | 24 | UNIDADE | ESSÊNCIA DE BAUNILHA | <p>Essência aromatizante de baunilha, de uso alimentício, indicada para panificação, confeitaria e preparo de sobremesas, acondicionada em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido a levemente âmbar, homogêneo. Aroma e sabor: característicos de baunilha, estáveis ao processamento térmico moderado. Composição: veículo aquoso e/ou alcoólico, aromatizantes naturais e/ou idênticos ao natural de baunilha e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente. Desempenho: alta capacidade de aromatização, fácil incorporação, não altera significativamente a textura das preparações. Qualidade: isenta de sujidades e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 12 meses na data da entrega.</p> <p>Embalagem de 1L. Rotulagem: conforme legislação ANVISA, com identificação de lote, datas de fabricação/validade, lista de ingredientes e teor alcoólico quando aplicável. Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Mago, Mix, Arcolor</p> | R\$76,80 | R\$1.843,20 |
| 11 | 10 | UNIDADE | ESSÊNCIA DE PANETONE | <p>Essência alimentícia com aroma característico de panetone, destinada à panificação e confeitaria profissional, acondicionada em embalagem original lacrada de 1 litro. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido limpo, homogêneo e estável. Aroma e sabor: característicos do panetone tradicional, com notas aromáticas tipicamente associadas ao produto (aroma doce/frutado), adequados para uso em massas, recheios, coberturas e produtos de confeitaria.</p> <p>Composição: base hidroalcoólica (álcool etílico neutro e/ou veículo permitido), aromatizantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA) e aditivos alimentares permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Desempenho: fácil incorporação em misturas alimentícias, com boa fixação de aroma mesmo quando submetido a processos térmicos moderados. Validade mínima: 12 meses contados a partir da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, incluindo identificação de lote, datas de fabricação e validade e lista completa de ingredientes e alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Arcolor, Mix.</p> | R\$99,00 | R\$990,00 |
| 12 | 300 | PACOTE | FARINHA DE TRIGO 25KG | <p>Farinha de trigo tipo especial, indicada para uso em padaria e panificação profissional, acondicionada em saco original de 25 kg, íntegro, resistente e devidamente identificado. Requisitos mínimos: Classificação: farinha de trigo tipo 1 ou especial, própria para panificação. Aspecto: pó fino, cor branca ou levemente creme, sem presença de insetos, impurezas ou odores estranhos. Composição: produto obtido da moagem do grão de trigo, podendo conter melhoradores e fortificação obrigatória com ferro e ácido fólico, conforme legislação brasileira vigente. Características tecnológicas: adequada para produção de pães, com boa capacidade de formação de glúten e elasticidade da massa; Teor</p> | R\$215,00 | R\$64.500,00 |

| | | | | | | |
|----|----|---------|---------------------------|--|----------|-------------|
| | | | | de proteína compatível com panificação (mínimo aproximado de 11%); Força de glúten (W) compatível com produção de pães franceses e massas fermentadas. Umidade: conforme padrão legal vigente. Qualidade: isenta de sujidades, parasitas, larvas e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: conforme legislação vigente (ANVISA/MAPA), contendo identificação do lote, datas de fabricação e validade, informações nutricionais e declaração de alergênicos (contém glúten). Produtos de referência: Anaconda, Vilma Alimentos, Dona Benta. | | |
| 13 | 75 | UNIDADE | FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO | <p>Fermento biológico fresco prensado, destinado à panificação profissional, acondicionado em tablete de 500 g, em embalagem original íntegra e lacrada, mantida sob refrigeração. Requisitos mínimos: Aspecto: massa compacta, homogênea, coloração bege clara a creme, textura úmida e friável, sem ressecamento ou escurecimento. Aroma: característico de fermento biológico fresco, suave, sem odores ácidos ou estranhos. Composição: leveduras vivas selecionadas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) e agentes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Atividade fermentativa: elevada capacidade de fermentação, adequada para produção de pães e massas fermentadas. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes e sinais de deterioração. Validade mínima: 15 dias na data da entrega, respeitada a cadeia de frio. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e instruções de conservação. Produtos de referência: Fleischmann, Itaiquara.</p> | R\$59,90 | R\$4.492,50 |
| 14 | 36 | UNIDADE | FERMENTO BIOLÓGICO SECO | <p>Fermento biológico seco, instantâneo ou ativo, destinado à panificação profissional e preparo de massas fermentadas, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, Embalagem com 500 g. Requisitos mínimos: Aspecto: grânulos finos e homogêneos, coloração bege clara a marrom claro, secos e soltos, sem aglomeração excessiva. Composição: leveduras secas ativas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), podendo conter emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Atividade fermentativa: elevada capacidade de fermentação, garantindo crescimento adequado de massas panificáveis. Estabilidade: produto com boa estabilidade em temperatura ambiente enquanto fechado, conforme orientação do fabricante. Qualidade: isento de sujidades, umidade excessiva e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e instruções de uso. Produtos de referência: Fleischmann ou Itaiquara.</p> | R\$39,99 | R\$1.439,64 |

| | | | | | | |
|----|----|--------|----------------------|--|----------|-----------|
| 15 | 10 | BALDE | FRUTAS CRISTALIZADAS | <p>Frutas cristalizadas mistas, cortadas em cubos, próprias para uso em panificação, especialmente na produção de panetones e massas doces, acondicionadas em embalagem original de 1 kg, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: cubos uniformes, cores variadas características das frutas utilizadas (ex.: mamão, laranja, abóbora e/ou outras frutas permitidas), sem excesso de fragmentos ou cristais soltos de açúcar. Textura: firme e macia, com boa resistência ao processamento térmico, mantendo integridade após forneamento. Sabor e aroma: característicos, agradáveis, levemente adocicados, sem odores ou sabores estranhos. Composição: frutas, açúcar e/ou xarope de glicose; podendo conter conservantes e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mavalério, Dori, Harald.</p> | R\$93,00 | R\$930,00 |
| 16 | 5 | PACOTE | GERGELIM | <p>Semente de gergelim, inteira, limpa e seca, própria para consumo alimentar e uso em panificação e preparo de alimentos, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada, com 500g. Requisitos mínimos: Classificação: gergelim branco ou natural, não torrado. Aspecto: grãos inteiros, uniformes, cor característica, livres de impurezas, insetos ou partículas estranhas. Sabor e odor: característicos, suaves, sem ranço ou odores estranhos. Composição: 100% semente de gergelim, podendo conter traços naturais do produto. Qualidade: produto seco, com umidade dentro dos padrões legais, isento de sujidades e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites permitidos. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e declaração de alergênicos (contém gergelim). Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Kitano, Bombay, Mãe Terra.</p> | R\$64,90 | R\$324,50 |
| 17 | 10 | PACOTE | GOTAS DE CHOCOLATE | <p>Gotas de chocolate ao leite tipo forneável, próprias para uso em panificação e confeitaria, com estabilidade térmica em forno, acondicionadas em embalagem original de 1 kg, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Forma e aspecto: gotas uniformes, sólidas, superfície lisa, coloração marrom característica do chocolate ao leite. Composição básica: açúcar, sólidos de cacau, leite e/ou derivados lácteos, manteiga de cacau e emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente; podendo conter aromatizante. Desempenho térmico: resistência ao</p> | R\$95,99 | R\$959,90 |

| | | | | | | |
|----|-----|---------|------------------|--|----------|--------------|
| | | | | derretimento completo durante o fornecimento, mantendo formato e distribuição na massa após cocção. Sabor e aroma: característicos de chocolate ao leite, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: conforme legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite e pode conter soja). Produtos de referência: Harald, Sicao, Garoto. | | |
| 18 | 310 | UNIDADE | LEITE CONDENSADO | Leite condensado, obtido pela concentração parcial do leite com adição de açúcar, destinado ao consumo direto e uso culinário, acondicionado em embalagem original de 395 g (lata ou embalagem cartonada), íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido viscoso, homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, isento de grumos, cristais perceptíveis ou separação de fases. Sabor e odor: característicos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite e/ou leite reconstituído e açúcar; podendo conter lactose e estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Teor de sólidos: conforme padrão legal para leite condensado, atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Nestlé, Itambé, Piracanjuba. | R\$9,10 | R\$ 3.003,90 |
| 19 | 310 | UNIDADE | LEITE DE COCO | Leite de coco, obtido da emulsão aquosa do endosperma do coco maduro, destinado ao uso culinário e preparo de alimentos, acondicionado em embalagem original de 500 mL (garrafa ou embalagem cartonada), íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido homogêneo, coloração branca a levemente creme, sem separação excessiva de fases ou partículas estranhas. Sabor e odor: característicos de coco, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: extrato de coco e água; podendo conter conservadores e estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Sococo, Ducoco, Menina | R\$17,90 | R\$5.549,00 |

| | | | | | | |
|----|-----|---------|---|--|----------|-------------|
| 20 | 120 | UNIDADE | MANTEIGA COM SAL | <p>Manteiga com sal, obtida exclusivamente do creme de leite pasteurizado, destinada ao consumo alimentar e uso culinário, acondicionada em embalagem original de 200 g, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: produto sólido, homogêneo, de textura plástica e untuosa, coloração branca a amarelada uniforme. Sabor e odor: característicos de manteiga, agradáveis, sem ranço ou odores estranhos. Composição: creme de leite pasteurizado e sal; podendo conter fermentos lácteos permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Teor de gordura: conforme padrão legal para manteiga, atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Validade mínima: 4 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Aviação, Itambé, President.</p> | R\$22,50 | R\$2.700,00 |
| 21 | 20 | UNIDADE | MELHORADOR DE FARINHA | <p>Melhorador de farinha para panificação, destinado ao aprimoramento das características reológicas da massa e padronização da qualidade de pães e produtos fermentados, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, com 5kg. Requisitos mínimos: Forma: pó fino e homogêneo, coloração clara característica, isento de grumos ou umidade excessiva. Função tecnológica: melhora da elasticidade e extensibilidade da massa, aumento da tolerância à fermentação, padronização do volume e da estrutura do miolo, contribuindo para melhor rendimento e textura do produto final. Composição: mistura de agentes oxidantes, enzimas e/ou emulsificantes e veículos permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA), próprios para uso alimentar. Aplicação: adequado para produção de pães e massas fermentadas em processos artesanais ou industriais, com dosagem conforme recomendação do fabricante. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Armazenamento: manter em local seco, fresco e ao abrigo da umidade e da luz. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, instruções de uso e composição. Produtos de referência: Puratos, Fleischmann, Bunge.</p> | R\$38,00 | R\$760,00 |
| 22 | 40 | PACOTE | MISTURA PARA CREME DE CONFEITEIRO INSTANTÂNEO | <p>Mistura em pó para preparo de creme de confeiteiro instantâneo, destinada ao uso em panificação e confeitaria profissional, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada, embalagem com 1kg. Requisitos</p> | R\$49,50 | R\$1.980,00 |

| | | | | | | |
|----|-----|--------|----------------------------|---|----------|--------------|
| | | | | <p>mínimos: Forma: pó fino, homogêneo, de coloração clara a levemente amarelada, sem grumos ou umidade excessiva. Preparo: produto de preparo instantâneo, com reconstituição em leite e/ou água, conforme instruções do fabricante, sem necessidade de cocção.</p> <p>Desempenho: formação de creme liso, homogêneo, estável, com boa consistência para recheios e coberturas, mantendo textura após refrigeração e aplicação em produtos forneados.</p> <p>Sabor e aroma: característicos de creme de confeitiro (baunilha), agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: açúcares, espessantes, amidos e/ou proteínas lácteas, aromatizantes e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA).</p> <p>Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, modo de preparo e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Puratos, Fleischmann, Mix.</p> | | |
| 23 | 100 | PACOTE | MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO | <p>Mistura pronta para preparo de pão de queijo, destinada ao uso em padaria e serviços de alimentação, acondicionada em embalagem original de 5 kg, íntegra, resistente e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Forma: pó ou granulado homogêneo, coloração clara característica, sem presença de umidade excessiva ou grumos. Composição: fécula de mandioca e/ou polvilho, podendo conter sal, gordura vegetal e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA); formulação adequada para preparo mediante adição de água, leite, ovos e/ou queijo, conforme instruções do fabricante. Desempenho tecnológico: massa com boa elasticidade, proporcionando produto final com crescimento adequado, casca levemente crocante e miolo macio e aerado após forneamento. Sabor e aroma: característicos de pão de queijo, agradáveis, sem odores ou sabores estranhos.</p> <p>Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e instruções de preparo. Produtos de referência: Amafil, Yoki, Vilma Alimentos.</p> | R\$79,99 | R\$7.999,00 |
| 24 | 390 | PEÇA | QUEIJO MINAS MEIA CURA | <p>Queijo tipo Minas meia cura, obtido por coagulação do leite com enzimas/coagulantes apropriados, destinado ao consumo direto e uso culinário, em unidade com peso médio de 1 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos. Requisitos mínimos: Aspecto: massa</p> | R\$64,90 | R\$25.311,00 |

| | | | | | | |
|----|-----|---------|-------------------------|---|-----------|--------------|
| | | | | <p>semidura, compacta, coloração branco-amarelada uniforme, com poucas ou nenhuma olhadura; superfície íntegra, sem trincas ou bolores. Textura: firme e ligeiramente elástica, própria de queijo meia cura. Sabor e odor: característicos, levemente ácidos e salinos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter conservantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Maturação: produto submetido a processo de cura parcial, com umidade e teor de gordura compatíveis com o padrão do queijo Minas meia cura. Qualidade: isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega (ou conforme padrão do fabricante, respeitada a cadeia de frio). Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Itambé, Porto Alegre, Cemil.</p> | | |
| 25 | 200 | PEÇA | QUEIJO TIPO MUSSARELA | <p>Queijo tipo mussarela, obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho e fermento lácteo, destinado ao consumo alimentar e uso culinário, em peça com peso médio de 3,5 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos. Requisitos mínimos: Aspecto: massa filada, homogênea, coloração branco a levemente amarelada, superfície lisa e íntegra, sem trincas ou bolores. Textura: elástica e macia, própria para fatiamento e derretimento uniforme. Sabor e odor: característicos, suaves, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Desempenho térmico: boa fusão e filância quando aquecido, adequada para preparações culinárias. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega, respeitada a cadeia de frio. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Itambé, Porto Alegre, Cemil.</p> | R\$229,00 | R\$45.800,00 |
| 26 | 800 | GARRAFA | REFRIGERANTE DE GUARANÁ | <p>Refrigerante gaseificado sabor guaraná, destinado ao consumo humano, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, original do fabricante, íntegra, lacrada e com tampa inviolável. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido, coloração característica (caramelo a marrom claro), com gaseificação adequada e uniforme. Sabor e aroma: característicos de guaraná, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos.</p> | R\$15,99 | R\$12.792,00 |

| | | | | | | |
|----------------------|-----|---------|------------------------|--|----------|--------------|
| | | | | <p>Composição: água gaseificada, açúcar ou edulcorantes (conforme versão tradicional ou zero), extrato/aroma de guaraná, acidulantes, conservadores e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Carbonatação: nível adequado, garantindo efervescência característica do produto. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e informações obrigatórias. Produtos de referência: Guaraná Antarctica, Kwat, Mate Couro.</p> | | |
| 28 | 800 | GARRAFA | REFRIGERANTE TIPO COLA | <p>Refrigerante gaseificado sabor cola, destinado ao consumo humano, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, original do fabricante, íntegra, lacrada e com tampa inviolável. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido, coloração caramelo característica, com gaseificação adequada e uniforme. Sabor e aroma: característicos de cola, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: água gaseificada, açúcar ou edulcorantes (conforme versão tradicional ou zero), extratos/aromas de cola, acidulantes, conservadores e corante caramelo, todos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Carbonatação: nível adequado, garantindo efervescência característica do produto. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e demais informações obrigatórias. Produtos de referência: Coca-Cola, Pepsi.</p> | R\$16,50 | R\$13.200,00 |
| TOTAL R\$ 217.699,08 | | | | | | |



Compras sedesc <compras.sedesc1@gmail.com>

COTAÇÃO

3 mensagens

Compras sedesc <compras.sedesc1@gmail.com>

9 de março de 2026 às 13:50

Para: comerciogmx@gmail.com, misilva_acaiaca@yahoo.com.br, Comercialsoares80@gmail.com

Boa tarde

Segue em anexo a solicitação de cotação.

Att,
Germano

--

Setor de Compras
Secretaria Municipal de Assistência Social
Mariana - MG

**COTAÇÃO COMPRA DIRETA ESTOCÁVEIS - PADARIA ESCOLA (1).doc**
144K**Michael Pereira** <comerciogmx@gmail.com>

9 de março de 2026 às 21:58

Para: Compras sedesc <compras.sedesc1@gmail.com>

Boa noite!!!

Segue orçamento solicitado .

Att:Michael Pereira.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

**COTAÇÃO COMPRA DIRETA ESTOCÁVEIS - PADARIA ESCOLA.pdf**
684K**comercialsoares80@gmail.com** <comercialsoares80@gmail.com>

10 de março de 2026 às 15:53

Responder a: "comercialsoares80@gmail.com" <comercialsoares80@gmail.com>

Para: "comerciogmx@gmail.com" <comerciogmx@gmail.com>, "misilva_acaiaca@yahoo.com.br" <misilva_acaiaca@yahoo.com.br>, Compras sedesc <compras.sedesc1@gmail.com>

Boa tarde!

Segue cotação.

Att: Gutemberg Soares Mota

[Texto das mensagens anteriores oculto]

**Documento Escaneado 4-compactado.pdf**
6814K



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIANA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Solicitante do orçamento:

Setor: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

FORNECEDOR: GMX COMÉRCIO

Razão Social: GMX COMÉRCIO LTDA

Endereço: RUA PRAIA DA TIJUCA ,693,COLINA,MARIANA-MG

Telefone: (31)984597550

E-mail: COMERCIOGMX@GMAIL.COM

CNPJ: 50459556/0001-19

Data:09/03/2026

Dados Bancários: CC: 63774-2 AG: 2279-9

Assinatura Responsável: GMX COMERCIO LTDA:50459556000119

CARIMBO/ CNPJ

GMX COMERCIO LTDA:50459556000119

Assinado digitalmente por GMX COMERCIO LTDA:50459556000119 ND: C=BR, CN=GMX COMERCIO LTDA:50459556000119, L=Mariana, O=ICP-Brasil, OU=Certificado PJ A1, ST=MG Razão: Eu sou o autor deste documento Localização: Data: 2026.03.09 21:57:12-03'00' Foxit PDF Reader Versão: 2025.3.0

Descrição e quantitativo do produto a ser cotado.

Table with 7 columns: Nº, QUANT, UNID, ITEM, DESCRIÇÃO, VALOR UNITÁRIO, VALOR TOTAL. Row 1: 1, 40, UNIDADE, BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE, Chocolate ao leite em barra, próprio para derretimento, moldagem e preparo de ovos de Páscoa... R\$51,30, R\$2.052,00

| | | | | | | |
|---|-----|--------|---------------------|---|----------|-------------|
| | | | | contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Armazenamento: manter em local seco, fresco e ao abrigo da luz e do calor excessivo. Rotulagem: conforme legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite e pode conter soja). Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Harald, Sicao, Garoto. | | |
| 2 | 114 | PACOTE | BATATA PALHA | Batata palha frita, pronta para consumo, destinada ao uso culinário e acompanhamento de preparações alimentícias, acondicionada em embalagem original de 500 g, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: tiras finas, crocantes, coloração dourada uniforme, sem excesso de fragmentos ou partículas queimadas. Sabor e odor: característicos de batata frita, agradáveis, sem ranço ou odores estranhos. Composição: batata, óleo vegetal e sal; podendo conter antioxidantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Textura: crocante e seca, sem umidade excessiva. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 4 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Yoki, Santa Helena, Suprema. | R\$32,99 | R\$3.760,86 |
| 3 | 100 | LITRO | CHANTILLY UHT | Creme tipo chantilly UHT pronto para bater, destinado a uso em confeitaria e food service, acondicionado em embalagem original de 1 litro (caixa cartonada asséptica tipo Tetra Pak ou equivalente), íntegra e lacrada. Composição básica: água, gordura vegetal, açúcar, proteína do leite ou caseinato, emulsificantes e estabilizantes alimentícios autorizados, aromatizante; cor branca a levemente amarelada. Desempenho: alto rendimento (mín. 3x o volume após batimento) e formação de picos firmes, textura lisa e estável para cobertura e recheio. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e declaração de alergênicos. Produtos de referência: Fleischmann, Cesibon, Ricca. | R\$44,98 | R\$4.498,00 |
| 4 | 136 | PACOTE | CHOCOLATE GRANULADO | chocolate granulado, destinado à decoração e acabamento de produtos de confeitaria, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada com 500g. Requisitos mínimos: Aspecto: pequenos cilindros ou bastonetes uniformes, coloração marrom característica, sem esbranquiçamento ou sinais de umidade. Sabor e odor: característicos de chocolate, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: açúcar, cacau em pó e/ou massa de cacau, | R\$26,40 | R\$3.590,40 |

| | | | | | | |
|---|---|---------|--|--|----------|----------|
| | | | | <p>podendo conter gordura vegetal e emulsificantes permitidos pela legislação brasileira vigente; isento de contaminantes acima dos limites legais. Textura: firme, seca e solta, sem aglomeração excessiva. Aplicação: adequado para decoração de bolos, tortas, brigadeiros e sobremesas em geral, mantendo forma e cor após aplicação. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (pode conter leite e soja). Produtos de referência: Mavalério, Harald, Dori.</p> | | |
| 5 | 6 | UNIDADE | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR AMARELO | <p>Corante alimentício em gel, cor amarela, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: amarelo uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago</p> | R\$11,99 | R\$71,94 |
| 6 | 6 | UNIDADE | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR AZUL ANIL | <p>Corante alimentício em gel, cor azul anil, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: azul anil uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago.</p> | R\$11,99 | R\$71,94 |
| 7 | 6 | UNIDADE | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR VERMELHO | <p>Corante alimentício em gel, cor vermelho, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de</p> | R\$11,99 | R\$71,94 |

| | | | | | | |
|---|----|---------|-------------------------|---|-----------|-------------|
| | | | | <p>coloração. Cor: vermelho uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago</p> | | |
| 8 | 24 | BALDE | DESMOLDANTE PARA FORMAS | <p>Desmoldante alimentício para formas, pronto para uso, indicado para panificação e confeitaria, acondicionado em embalagem original de 5 litros, resistente, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Aplicação: liberação eficiente de massas e preparações assadas em formas metálicas ou antiaderentes, sem aderência ou ruptura do produto final. Composição básica: óleos vegetais refinados e/ou agentes desmoldantes alimentícios autorizados, podendo conter emulsificantes e antioxidantes permitidos pela legislação brasileira; isento de sabores e odores residuais indesejáveis. Estabilidade: não carboniza facilmente nas condições usuais de fornecimento e não altera cor, textura ou sabor do alimento. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 5L Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e instruções de uso. Produtos de referência: Gran Chef, Mix ou Harald.</p> | R\$247,89 | R\$5.949,36 |
| 9 | 50 | UNIDADE | DOCE DE LEITE PASTOSO | <p>Doce de leite pastoso, próprio para consumo humano, destinado a uso em panificação, confeitaria e preparo de sobremesas, acondicionado em embalagem original de 800 g, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Definição: produto obtido pela concentração térmica de leite com adição de açúcar, podendo conter ingredientes e aditivos alimentícios permitidos pela legislação brasileira. Características sensoriais: consistência cremosa e homogênea, cor castanho-claro a castanho-caramelo, sabor e aroma característicos, isento de grumos, cristais grosseiros ou sinais de fermentação. Composição básica: leite e/ou leite reconstituído, açúcar; podendo conter glicose, estabilizantes e reguladores de acidez autorizados. Aplicação: adequado para recheios, coberturas e consumo direto, com boa espalhabilidade e estabilidade ao manuseio. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Viçosa, Itambé, Aviação.</p> | R\$43,96 | R\$2.198,00 |

| | | | | | | |
|----|-----|---------|-----------------------|--|-----------|--------------|
| 10 | 24 | UNIDADE | ESSÊNCIA DE BAUNILHA | <p>Essência aromática de baunilha, de uso alimentício, indicada para panificação, confeitaria e preparo de sobremesas, acondicionada em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido a levemente âmbar, homogêneo. Aroma e sabor: característicos de baunilha, estáveis ao processamento térmico moderado. Composição: veículo aquoso e/ou alcoólico, aromatizantes naturais e/ou idênticos ao natural de baunilha e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente. Desempenho: alta capacidade de aromatização, fácil incorporação, não altera significativamente a textura das preparações. Qualidade: isenta de sujidades e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 12 meses na data da entrega.</p> <p>Embalagem de 1L. Rotulagem: conforme legislação ANVISA, com identificação de lote, datas de fabricação/validade, lista de ingredientes e teor alcoólico quando aplicável. Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Mago, Mix, Arcolor</p> | R\$76,80 | R\$1.843,20 |
| 11 | 10 | UNIDADE | ESSÊNCIA DE PANETONE | <p>Essência alimentícia com aroma característico de panetone, destinada à panificação e confeitaria profissional, acondicionada em embalagem original lacrada de 1 litro. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido limpo, homogêneo e estável. Aroma e sabor: característicos do panetone tradicional, com notas aromáticas tipicamente associadas ao produto (aroma doce/frutado), adequados para uso em massas, recheios, coberturas e produtos de confeitaria.</p> <p>Composição: base hidroalcoólica (álcool etílico neutro e/ou veículo permitido), aromatizantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA) e aditivos alimentares permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Desempenho: fácil incorporação em misturas alimentícias, com boa fixação de aroma mesmo quando submetido a processos térmicos moderados. Validade mínima: 12 meses contados a partir da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, incluindo identificação de lote, datas de fabricação e validade e lista completa de ingredientes e alergênicos quando aplicável.</p> <p>Produtos de referência: Arcolor, Mix.</p> | R\$98,30 | R\$983,00 |
| 12 | 300 | PACOTE | FARINHA DE TRIGO 25KG | <p>Farinha de trigo tipo especial, indicada para uso em padaria e panificação profissional, acondicionada em saco original de 25 kg, íntegro, resistente e devidamente identificado. Requisitos mínimos: Classificação: farinha de trigo tipo 1 ou especial, própria para panificação. Aspecto: pó fino, cor branca ou levemente creme, sem presença de insetos, impurezas ou odores estranhos. Composição: produto obtido da moagem do grão de trigo, podendo conter melhoradores e fortificação obrigatória com ferro e ácido fólico, conforme legislação brasileira vigente. Características tecnológicas: adequada para produção de pães, com boa capacidade de formação de glúten e elasticidade da massa; Teor</p> | R\$225,00 | R\$67.500,00 |

| | | | | | | |
|----|----|---------|---------------------------|--|----------|-------------|
| | | | | de proteína compatível com panificação (mínimo aproximado de 11%); Força de glúten (W) compatível com produção de pães franceses e massas fermentadas. Umidade: conforme padrão legal vigente. Qualidade: isenta de sujidades, parasitas, larvas e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: conforme legislação vigente (ANVISA/MAPA), contendo identificação do lote, datas de fabricação e validade, informações nutricionais e declaração de alergênicos (contém glúten). Produtos de referência: Anaconda, Vilma Alimentos, Dona Benta. | | |
| 13 | 75 | UNIDADE | FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO | <p>Fermento biológico fresco prensado, destinado à panificação profissional, acondicionado em tablete de 500 g, em embalagem original íntegra e lacrada, mantida sob refrigeração. Requisitos mínimos: Aspecto: massa compacta, homogênea, coloração bege clara a creme, textura úmida e friável, sem ressecamento ou escurecimento. Aroma: característico de fermento biológico fresco, suave, sem odores ácidos ou estranhos. Composição: leveduras vivas selecionadas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) e agentes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Atividade fermentativa: elevada capacidade de fermentação, adequada para produção de pães e massas fermentadas. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes e sinais de deterioração. Validade mínima: 15 dias na data da entrega, respeitada a cadeia de frio. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e instruções de conservação. Produtos de referência: Fleischmann, Itaiquara.</p> | R\$59,90 | R\$4.492,50 |
| 14 | 36 | UNIDADE | FERMENTO BIOLÓGICO SECO | <p>Fermento biológico seco, instantâneo ou ativo, destinado à panificação profissional e preparo de massas fermentadas, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, Embalagem com 500 g. Requisitos mínimos: Aspecto: grânulos finos e homogêneos, coloração bege clara a marrom claro, secos e soltos, sem aglomeração excessiva. Composição: leveduras secas ativas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), podendo conter emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Atividade fermentativa: elevada capacidade de fermentação, garantindo crescimento adequado de massas panificáveis. Estabilidade: produto com boa estabilidade em temperatura ambiente enquanto fechado, conforme orientação do fabricante. Qualidade: isento de sujidades, umidade excessiva e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e instruções de uso. Produtos de referência: Fleischmann ou Itaiquara.</p> | R\$38,99 | R\$1.403,64 |

| | | | | | | |
|----|----|--------|----------------------|--|----------|-----------|
| 15 | 10 | BALDE | FRUTAS CRISTALIZADAS | <p>Frutas cristalizadas mistas, cortadas em cubos, próprias para uso em panificação, especialmente na produção de panetones e massas doces, acondicionadas em embalagem original de 1 kg, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: cubos uniformes, cores variadas características das frutas utilizadas (ex.: mamão, laranja, abóbora e/ou outras frutas permitidas), sem excesso de fragmentos ou cristais soltos de açúcar. Textura: firme e macia, com boa resistência ao processamento térmico, mantendo integridade após forneamento. Sabor e aroma: característicos, agradáveis, levemente adocicados, sem odores ou sabores estranhos. Composição: frutas, açúcar e/ou xarope de glicose; podendo conter conservantes e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mavalério, Dori, Harald.</p> | R\$91,60 | R\$916,00 |
| 16 | 5 | PACOTE | GERGELIM | <p>Semente de gergelim, inteira, limpa e seca, própria para consumo alimentar e uso em panificação e preparo de alimentos, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada, com 500g. Requisitos mínimos: Classificação: gergelim branco ou natural, não torrado. Aspecto: grãos inteiros, uniformes, cor característica, livres de impurezas, insetos ou partículas estranhas. Sabor e odor: característicos, suaves, sem ranço ou odores estranhos. Composição: 100% semente de gergelim, podendo conter traços naturais do produto. Qualidade: produto seco, com umidade dentro dos padrões legais, isento de sujidades e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites permitidos. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e declaração de alergênicos (contém gergelim). Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Kitano, Bombay, Mãe Terra.</p> | R\$64,90 | R\$324,50 |
| 17 | 10 | PACOTE | GOTAS DE CHOCOLATE | <p>Gotas de chocolate ao leite tipo forneável, próprias para uso em panificação e confeitaria, com estabilidade térmica em forno, acondicionadas em embalagem original de 1 kg, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Forma e aspecto: gotas uniformes, sólidas, superfície lisa, coloração marrom característica do chocolate ao leite. Composição básica: açúcar, sólidos de cacau, leite e/ou derivados lácteos, manteiga de cacau e emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente; podendo conter aromatizante. Desempenho térmico: resistência ao</p> | R\$93,80 | R\$938,00 |

| | | | | | | |
|----|-----|---------|------------------|--|---------|--------------|
| | | | | derretimento completo durante o fornecimento, mantendo formato e distribuição na massa após cocção. Sabor e aroma: característicos de chocolate ao leite, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: conforme legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite e pode conter soja). Produtos de referência: Harald, Sicao, Garoto. | | |
| 18 | 310 | UNIDADE | LEITE CONDENSADO | Leite condensado, obtido pela concentração parcial do leite com adição de açúcar, destinado ao consumo direto e uso culinário, acondicionado em embalagem original de 395 g (lata ou embalagem cartonada), íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido viscoso, homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, isento de grumos, cristais perceptíveis ou separação de fases. Sabor e odor: característicos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite e/ou leite reconstituído e açúcar; podendo conter lactose e estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Teor de sólidos: conforme padrão legal para leite condensado, atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Nestlé, Itambé, Piracanjuba. | R\$8,99 | R\$ 2.786,90 |
| 19 | 310 | UNIDADE | LEITE DE COCO | Leite de coco, obtido da emulsão aquosa do endosperma do coco maduro, destinado ao uso culinário e preparo de alimentos, acondicionado em embalagem original de 500 mL (garrafa ou embalagem cartonada), íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido homogêneo, coloração branca a levemente creme, sem separação excessiva de fases ou partículas estranhas. Sabor e odor: característicos de coco, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: extrato de coco e água; podendo conter conservadores e estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Sococo, Ducoco, Menina | R\$8,50 | R\$5.549,00 |

| | | | | | | |
|----|-----|---------|-----------------------|--|----------|-------------|
| 20 | 120 | UNIDADE | MANTEIGA COM SAL | <p>Manteiga com sal, obtida exclusivamente do creme de leite pasteurizado, destinada ao consumo alimentar e uso culinário, acondicionada em embalagem original de 200 g, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: produto sólido, homogêneo, de textura plástica e untuosa, coloração branca a amarelada uniforme. Sabor e odor: característicos de manteiga, agradáveis, sem ranço ou odores estranhos. Composição: creme de leite pasteurizado e sal; podendo conter fermentos lácteos permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Teor de gordura: conforme padrão legal para manteiga, atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Validade mínima: 4 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Aviação, Itambé, President.</p> | R\$20,99 | R\$2.518,80 |
| 21 | 20 | UNIDADE | MELHORADOR DE FARINHA | <p>Melhorador de farinha para panificação, destinado ao aprimoramento das características reológicas da massa e padronização da qualidade de pães e produtos fermentados, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, com 5kg. Requisitos mínimos: Forma: pó fino e homogêneo, coloração clara característica, isento de grumos ou umidade excessiva. Função tecnológica: melhora da elasticidade e extensibilidade da massa, aumento da tolerância à fermentação, padronização do volume e da estrutura do miolo, contribuindo para melhor rendimento e textura do produto final. Composição: mistura de agentes oxidantes, enzimas e/ou emulsificantes e veículos permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA), próprios para uso alimentar. Aplicação: adequado para produção de pães e massas fermentadas em processos artesanais ou industriais, com dosagem conforme recomendação do fabricante. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Armazenamento: manter em local seco, fresco e ao abrigo da umidade e da luz. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, instruções de uso e composição. Produtos de referência: Puratos, Fleischmann, Bunge.</p> | R\$32,00 | R\$640,00 |

| | | | | | | |
|----|-----|--------|---|--|----------|-------------|
| 22 | 40 | PACOTE | MISTURA PARA CREME DE CONFEITEIRO INSTANTÂNEO | <p>Mistura em pó para preparo de creme de confeitiro instantâneo, destinada ao uso em panificação e confeitaria profissional, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada, embalagem com 1kg. Requisitos mínimos: Forma: pó fino, homogêneo, de coloração clara a levemente amarelada, sem grumos ou umidade excessiva. Preparo: produto de preparo instantâneo, com reconstituição em leite e/ou água, conforme instruções do fabricante, sem necessidade de cocção.</p> <p>Desempenho: formação de creme liso, homogêneo, estável, com boa consistência para recheios e coberturas, mantendo textura após refrigeração e aplicação em produtos forneados.</p> <p>Sabor e aroma: característicos de creme de confeitiro (baunilha), agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: açúcares, espessantes, amidos e/ou proteínas lácteas, aromatizantes e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA).</p> <p>Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, modo de preparo e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Puratos, Fleischmann, Mix.</p> | R\$46,50 | R\$1.860,00 |
| 23 | 100 | PACOTE | MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO | <p>Mistura pronta para preparo de pão de queijo, destinada ao uso em padaria e serviços de alimentação, acondicionada em embalagem original de 5 kg, íntegra, resistente e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Forma: pó ou granulado homogêneo, coloração clara característica, sem presença de umidade excessiva ou grumos. Composição: fécula de mandioca e/ou polvilho, podendo conter sal, gordura vegetal e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA); formulação adequada para preparo mediante adição de água, leite, ovos e/ou queijo, conforme instruções do fabricante. Desempenho tecnológico: massa com boa elasticidade, proporcionando produto final com crescimento adequado, casca levemente crocante e miolo macio e aerado após forneamento. Sabor e aroma: característicos de pão de queijo, agradáveis, sem odores ou sabores estranhos.</p> <p>Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e instruções de preparo. Produtos de referência: Amafil, Yoki, Vilma Alimentos.</p> | R\$78,99 | R\$7.899,00 |

| | | | | | | |
|----|-----|------|------------------------|--|-----------|--------------|
| 24 | 390 | PEÇA | QUEIJO MINAS MEIA CURA | <p>Queijo tipo Minas meia cura, obtido por coagulação do leite com enzimas/coagulantes apropriados, destinado ao consumo direto e uso culinário, em unidade com peso médio de 1 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos. Requisitos mínimos: Aspecto: massa semidura, compacta, coloração branco-amarelada uniforme, com poucas ou nenhuma olhadura; superfície íntegra, sem trincas ou bolores. Textura: firme e ligeiramente elástica, própria de queijo meia cura. Sabor e odor: característicos, levemente ácidos e salinos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter conservantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Maturação: produto submetido a processo de cura parcial, com umidade e teor de gordura compatíveis com o padrão do queijo Minas meia cura. Qualidade: isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega (ou conforme padrão do fabricante, respeitada a cadeia de frio). Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Itambé, Porto Alegre, Cemil.</p> | R\$62,90 | R\$24.531,00 |
| 25 | 200 | PEÇA | QUEIJO TIPO MUSSARELA | <p>Queijo tipo mussarela, obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho e fermento lácteo, destinado ao consumo alimentar e uso culinário, em peça com peso médio de 3,5 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos. Requisitos mínimos: Aspecto: massa filada, homogênea, coloração branco a levemente amarelada, superfície lisa e íntegra, sem trincas ou bolores. Textura: elástica e macia, própria para fatiamento e derretimento uniforme. Sabor e odor: característicos, suaves, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Desempenho térmico: boa fusão e filância quando aquecido, adequada para preparações culinárias. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega, respeitada a cadeia de frio. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Itambé, Porto Alegre, Cemil.</p> | R\$227,80 | R\$45.560,00 |

| | | | | | | |
|----------------------|-----|---------|-------------------------|---|----------|--------------|
| 26 | 800 | GARRAFA | REFRIGERANTE DE GUARANÁ | <p>Refrigerante gaseificado sabor guaraná, destinado ao consumo humano, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, original do fabricante, íntegra, lacrada e com tampa inviolável.</p> <p>Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido, coloração característica (caramelo a marrom claro), com gaseificação adequada e uniforme.</p> <p>Sabor e aroma: característicos de guaraná, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos.</p> <p>Composição: água gaseificada, açúcar ou edulcorantes (conforme versão tradicional ou zero), extrato/aroma de guaraná, acidulantes, conservadores e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA).</p> <p>Carbonatação: nível adequado, garantindo efervescência característica do produto.</p> <p>Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e informações obrigatórias. Produtos de referência: Guaraná Antarctica, Kwat, Mate Couro.</p> | R\$14,90 | R\$11.920,00 |
| 28 | 800 | GARRAFA | REFRIGERANTE TIPO COLA | <p>Refrigerante gaseificado sabor cola, destinado ao consumo humano, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, original do fabricante, íntegra, lacrada e com tampa inviolável. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido, coloração caramelo característica, com gaseificação adequada e uniforme. Sabor e aroma: característicos de cola, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos.</p> <p>Composição: água gaseificada, açúcar ou edulcorantes (conforme versão tradicional ou zero), extratos/aromas de cola, acidulantes, conservadores e corante caramelo, todos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Carbonatação: nível adequado, garantindo efervescência característica do produto. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e demais informações obrigatórias. Produtos de referência: Coca-Cola, Pepsi.</p> | R\$15,90 | R\$12.720,00 |
| TOTAL R\$ 212.269,98 | | | | | | |



Compras sedesc <compras.sedesc1@gmail.com>

COTAÇÃO

3 mensagens

Compras sedesc <compras.sedesc1@gmail.com>

9 de março de 2026 às 13:50

Para: comerciogmx@gmail.com, misilva_acaiaca@yahoo.com.br, Comercialsoares80@gmail.com

Boa tarde

Segue em anexo a solicitação de cotação.

Att,
Germano

--

Setor de Compras

Secretaria Municipal de Assistência Social

Mariana - MG

 **COTAÇÃO COMPRA DIRETA ESTOCÁVEIS - PADARIA ESCOLA (1).doc**
144K**Michael Pereira** <comerciogmx@gmail.com>

9 de março de 2026 às 21:58

Para: Compras sedesc <compras.sedesc1@gmail.com>

Boa noite!!!

Segue orçamento solicitado .

Att:Michael Pereira.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

 **COTAÇÃO COMPRA DIRETA ESTOCÁVEIS - PADARIA ESCOLA.pdf**
684K**comercialsoares80@gmail.com** <comercialsoares80@gmail.com>

10 de março de 2026 às 15:53

Responder a: "comercialsoares80@gmail.com" <comercialsoares80@gmail.com>

Para: "comerciogmx@gmail.com" <comerciogmx@gmail.com>, "misilva_acaiaca@yahoo.com.br" <misilva_acaiaca@yahoo.com.br>, Compras sedesc <compras.sedesc1@gmail.com>

Boa tarde!

Segue cotação.

Att: Gutemberg Soares Mota

[Texto das mensagens anteriores oculto]

 **Documento Escaneado 4-compactado.pdf**
6814K



Fornecedor : Comercial Soares

Razão social: Comercial e Gêneros Alimentícios Soares Ltda

Endereço: rua barro branco 205

Telefone: (31)985741476

E-mail: comercialsoares80@gmail.com

CNPJ:50124417000134

Dados bancários:

Agência: 0179

Conta: 81772-8

50.124.417/0001-34
Comercial e Gêneros Alimentícios Soares Ltda

Rua Barro Branco nº 205
Cabanas - CEP 35 426-465

Marana

Maria Jeanes Fernandes Neto

MG

ORÇAMENTO

| ITEM | QTD. | DESCRIÇÃO | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|------|---|----------------|-------------|
| 1. | 40 | Chocolate ao leite em barra, próprio para derretimento, moldagem e preparo de ovos de Páscoa e produtos de confeitaria, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Forma e aspecto: barras sólidas, superfície lisa e brilho característico, coloração marrom uniforme, sem esbranquiçamento (fat bloom) ou sinais de deterioração. Composição básica: açúcar, leite e/ou derivados lácteos, massa de cacau, manteiga de cacau e emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente; podendo conter aromatizante. Desempenho tecnológico: adequado para derretimento e moldagem, com boa fluidez quando fundido, permitindo temperagem e formação de casca firme, lisa e brilhante após resfriamento. Sabor e aroma: característicos de chocolate ao leite, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Chocolate ao leite em barra, próprio para derretimento, moldagem e preparo de ovos de Páscoa e | RS 62,00 | RS2.480,00 |

| | | | | |
|---|-----|--|---------|------------|
| | | <p>produtos de confeitaria, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Forma e aspecto: barras sólidas, superfície lisa e brilho característico, colora o marrom uniforme, sem esbranquiamento (fat bloom) ou sinais de deteriora o. Composi o básica: a u ar, leite e/ou derivados lácteos, massa de cacau, manteiga de cacau e emulsificante permitido pela legisla o brasileira vigente; podendo conter aromatizante. Desempenho tecnológico: adequado para derretimento e moldagem, com boa fluidez quando fundido, permitindo temperatura e forma o de casca firme, lisa e brilhante após resfriamento. Sabor e aroma: característicos de chocolate ao leite, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Armazenamento: manter em local seco, fresco e ao abrigo da luz e do calor excessivo. Rotulagem: conforme legisla o brasileira (ANVISA), contendo identifica o de lote, datas de fabrica o e validade, lista de ingredientes e declara o de alergênicos (contém leite e pode conter soja). Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Harald, Sicao, Garoto.</p> | | |
| 2 | 114 | <p>Batata palha frita, pronta para consumo, destinada ao uso culinário e acompanhamento de prepara es alimentícias, acondicionado em embalagem original de 500 g, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: tiras finas, crocantes, colora o dourada uniforme, sem excesso de fragmentos ou partículas queimadas. Sabor e odor: característicos de batata frita, agradáveis, sem ranço ou odores estranhos. Composi o: batata, óleo vegetal e sal; podendo conter antioxidantes permitidos pela legisla o brasileira vigente (ANVISA). Textura: crocante e seca, sem umidade excessiva. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 4 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legisla o brasileira vigente, contendo identifica o de lote, datas de fabrica o e validade, lista de ingredientes e declara o de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Yoki, Santa Helena, Suprema.</p> | RS39,50 | RS4.503,00 |
| 3 | 100 | <p>Creme tipo chantilly UHT pronto para bater, destinado a uso em confeitaria e food service, acondicionado em embalagem original de 1 litro (caixa cartonada asséptica</p> | RS53,00 | RS5.300,00 |

| | | | | |
|---|-----|---|----------|-------------|
| | | <p>tipo Tetra Pak ou equivalente), íntegra e lacrada. composição básica: água, gordura vegetal, açúcar, proteína do leite ou caseinato, emulsificantes e estabilizantes alimentícios autorizados, aromatizante; cor branca a levemente amarelada.</p> <p>Desempenho: alto rendimento (mín. 3x o volume após batimento) e formação de picos firmes, textura lisa e estável para cobertura e recheio. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e declaração de alergênicos. Produtos de referência: Fleischmann, Cesibon, Ricca.</p> | | |
| 4 | 136 | <p>Chocolate granulado, destinado à decoração e acabamento de produtos de confeitaria, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada com 500g. Requisitos mínimos: Aspecto: pequenos cilindros ou bastonetes uniformes, coloração marrom característica, sem esbranquiçamento ou sinais de umidade. Sabor e odor: característicos de chocolate, agradáveis,</p> <p>chocolate granulado, destinado à decoração e acabamento de produtos de confeitaria, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada com 500g. Requisitos mínimos: Aspecto: pequenos cilindros ou bastonetes uniformes, coloração marrom característica, sem esbranquiçamento ou sinais de umidade. Sabor e odor: característicos de chocolate, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: açúcar, cacau em pó e/ou massa de cacau, podendo conter gordura vegetal e emulsificantes permitidos pela legislação brasileira vigente; isento de contaminantes acima dos limites legais. Textura: firme, seca e solta, sem aglomeração excessiva.</p> <p>Aplicação: adequado para decoração de bolos, tortas, brigadeiros e sobremesas em geral, mantendo forma e cor após aplicação.</p> <p>Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (pode conter leite e soja). Produtos de referência: Mavalério, Harald, Dori.</p> | R\$31,49 | R\$4.282,64 |
| 5 | 6 | <p>Corante alimentício em gel, cor amarela, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado,</p> | R\$10,80 | R\$64,80 |

| | | | | |
|---|---|---|----------|----------|
| | | <p>homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: amarelo uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago</p> | | |
| 6 | 6 | <p>Corante alimentício em gel, cor vermelho, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: vermelho uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago</p> | R\$10,80 | R\$64,80 |
| 7 | 6 | <p>Corante alimentício em gel, cor vermelho, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: vermelho uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade</p> | R\$10,80 | R\$64,80 |

| | | | | |
|---|----|--|----------|------------|
| | | <p>mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago</p> | | |
| 8 | 24 | <p>Desmoldante alimentício para formas, pronto para uso, indicado para panificação e confeitaria, acondicionado em embalagem original de 5 litros, resistente, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Aplicação: liberação eficiente de massas e preparações assadas em formas metálicas ou antiaderentes, sem aderência ou ruptura do produto final. Composição básica: óleos vegetais refinados e/ou agentes desmoldantes alimentícios autorizados, podendo conter emulsificantes e antioxidantes permitidos pela legislação brasileira; isento de sabores e odores residuais indesejáveis. <input checked="" type="checkbox"/> Estabilidade: não carboniza facilmente nas condições usuais de fornecimento e não altera cor, textura ou sabor do alimento. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 5L Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e instruções de uso. Produtos de referência: Gran Chef, Mix ou Harald.</p> | RS279,00 | RS6.696,00 |
| 9 | 50 | <p>Doce de leite pastoso, próprio para consumo humano, destinado a uso em panificação, confeitaria e preparo de sobremesas, acondicionado em embalagem original de 800 g, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Definição: produto obtido pela concentração térmica de leite com adição de açúcar, podendo conter ingredientes e aditivos alimentícios permitidos pela legislação brasileira. Características sensoriais: consistência cremosa e homogênea, cor castanho-claro a castanho-caramelo, sabor e aroma característicos, isento de grumos, cristais grosseiros ou sinais de fermentação. Composição básica: leite e/ou leite reconstituído, açúcar; podendo conter glicose, estabilizantes e reguladores de acidez autorizados. Aplicação: adequado para recheios, coberturas e consumo direto, com boa espalhabilidade e estabilidade ao manuseio. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Viçosa, Itambé, Aviação</p> | RS45,90 | RS2.295,00 |

| | | | | |
|----|----|---|----------|-------------|
| 10 | 24 | <p>Essência aromatizante de baunilha, de uso alimentício, indicada para panificação, confeitaria e preparo de sobremesas, acondicionada em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido a levemente âmbar, homogêneo. Aroma e sabor: característicos de baunilha, estáveis ao processamento térmico moderado. Composição: veículo aquoso e/ou alcoólico, aromatizantes naturais e/ou idênticos ao natural de baunilha e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente. Desempenho: alta capacidade de aromatização, fácil incorporação, não altera significativamente a textura das preparações. Qualidade: isenta de sujidades e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem de 1L. Rotulagem: conforme legislação ANVISA, com identificação de lote, datas de fabricação/validade, lista de ingredientes e teor alcoólico quando aplicável. Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Mago, Mix, Arcolor</p> | R\$76,49 | R\$1.835,76 |
| 11 | 10 | <p>Essência alimentícia com aroma característico de panetone, destinada à panificação e confeitaria profissional, acondicionada em embalagem original lacrada de 1 litro. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido limpo, homogêneo e estável. Aroma e sabor: característicos do panetone tradicional, com notas aromáticas tipicamente associadas ao produto (aroma doce/frutado), adequados para uso em massas, recheios, coberturas e produtos de confeitaria. Composição: base hidroalcoólica (álcool etílico neutro e/ou veículo permitido), aromatizantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA) e aditivos alimentares permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Desempenho: fácil incorporação em misturas alimentícias, com boa fixação de aroma mesmo quando submetido a processos térmicos moderados. Validade mínima: 12</p> | R\$89,20 | R\$892,00 |

| | | | | | |
|----|-----|---|-----------|--------------|--|
| | | <p>meses contados a partir da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, incluindo identificação de lote, datas de fabricação e validade e lista completa de ingredientes e alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Arcolor, Mix.</p> | | | |
| 12 | 300 | <p>Farinha de trigo tipo especial, indicada para uso em padaria e panificação profissional, acondicionada em saco original de 25 kg, íntegro, resistente e devidamente identificado. Requisitos mínimos: Classificação: farinha de trigo tipo 1 ou especial, própria para panificação. Aspecto: pó fino, cor branca ou levemente creme, sem presença de insetos, impurezas ou odores estranhos. Composição: produto obtido da moagem do grão de trigo, podendo conter melhoradores e fortificação obrigatória com ferro e ácido fólico, conforme legislação brasileira vigente. Características tecnológicas: adequada para produção de pães, com boa capacidade de formação de glúten e elasticidade da massa; Teor de proteína compatível com panificação (mínimo aproximado de 11%); Força de glúten (W) compatível com produção de pães franceses e massas fermentadas. Umidade: conforme padrão legal vigente. Qualidade: isenta de sujidades, parasitas, larvas e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: conforme legislação vigente (ANVISA/MAPA), contendo identificação do lote, datas de fabricação e validade, informações nutricionais e declaração de alergênicos (contém glúten). Produtos de referência: Anaconda, Vilma Alimentos, Dona Benta.</p> | R\$225,00 | R\$67.500,00 | |
| 13 | 75 | <p>Fermento biológico fresco prensado, destinado à panificação profissional, acondicionado em tablete de 500 g, em embalagem original íntegra e lacrada, mantida sob refrigeração. Requisitos mínimos: Aspecto: massa compacta, homogênea, coloração bege clara a creme, textura úmida e friável, sem ressecamento ou escurecimento. Aroma: característico de fermento biológico fresco, suave, sem odores ácidos ou estranhos. Composição: leveduras vivas selecionadas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) e agentes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Atividade fermentativa: elevada capacidade de fermentação, adequada para produção de pães e massas fermentadas. Qualidade:</p> | R\$58,00 | R\$4.350,00 | |

| | | | | | |
|----|----|--|----------|-------------|--|
| | | produto isento de sujidades, contaminantes e sinais de deterioração. Validade mínima: 15 dias na data da entrega, respeitada a cadeia de frio. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e instruções de conservação. Produtos de referência: Fleischmann, Itaiquara. | | | |
| 14 | 36 | <p>Fermento biológico seco, instantâneo ou ativo, destinado à panificação profissional e preparo de massas fermentadas, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, Embalagem com 500 g. Requisitos mínimos: Aspecto: grânulos finos e homogêneos, coloração bege clara a marrom claro, secos e soltos, sem aglomeração excessiva. Composição: leveduras secas ativas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), podendo</p> <p>Fermento biológico seco, instantâneo ou ativo, destinado à panificação profissional e preparo de massas fermentadas, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, Embalagem com 500 g. Requisitos mínimos: Aspecto: grânulos finos e homogêneos, coloração bege clara a marrom claro, secos e soltos, sem aglomeração excessiva. Composição: leveduras secas ativas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), podendo conter emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Atividade fermentativa: elevada capacidade de fermentação, garantindo crescimento adequado de massas panificáveis. Estabilidade: produto com boa estabilidade em temperatura ambiente enquanto fechado, conforme orientação do fabricante. Qualidade: isento de sujidades, umidade excessiva e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e instruções de uso. Produtos de referência: Fleischmann ou Itaiquara.</p> | R\$41.90 | R\$1.508,40 | |
| 15 | 10 | Frutas cristalizadas mistas, cortadas em cubos, próprias para uso em panificação, especialmente na produção de panetones e massas doces, acondicionadas em embalagem original de 1 kg, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: cubos uniformes, cores variadas características das frutas utilizadas (ex.: mamão, laranja, abóbora e/ou outras frutas permitidas), sem excesso de fragmentos ou cristais soltos de açúcar. Textura: firme e macia, com boa resistência ao | R\$95,68 | R\$956,80 | |

| | | | | | |
|----|----|--|---------|----------|--|
| | | <p>processamento térmico, mantendo integridade após forneamento. Sabor e aroma: característicos, agradáveis, levemente adocicados, sem odores ou sabores estranhos. Composição: frutas, açúcar e/ou xarope de glicose; podendo conter conservantes e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mavalério, Dori, Harald.</p> | | | |
| 16 | 5 | <p>Semente de gergelim, inteira, limpa e seca, própria para consumo alimentar e uso em panificação e preparo de alimentos, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada, com 500g. Requisitos mínimos: Classificação: gergelim branco ou natural, não torrado. Aspecto: grãos inteiros, uniformes, cor característica, livres de impurezas, insetos ou partículas estranhas. Sabor e odor: característicos, suaves, sem ranço ou odores estranhos. Composição: 100% semente de gergelim, podendo conter traços naturais do produto. Qualidade: produto seco, com umidade dentro dos padrões legais, isento de sujidades e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites permitidos.</p> | RS67,00 | RS335,00 | |
| 17 | 10 | <p>Gotas de chocolate ao leite tipo forneável, próprias para uso em panificação e confeitaria, com estabilidade térmica em forno, acondicionadas em embalagem original de 1 kg íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Forma e aspecto: gotas uniformes, sólidas, superfície lisa, coloração marrom característica do chocolate ao leite. Composição básica: açúcar, sólidos de cacau, leite e/ou derivados lácteos, manteiga de cacau e emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente; podendo</p> | RS99,00 | RS990,00 | |

| | | | | | |
|----|-----|---|---------|------------|--|
| | | <p>conter aromatizante. Desempenho térmico: resistência ao derretimento completo durante o forneamento, mantendo formato e distribuição na massa após cocção. Sabor e aroma: característicos de chocolate ao leite, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: conforme legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite e pode conter soja). Produtos de referência: Harald, Sicao, Garoto.</p> | | | |
| 18 | 310 | <p>Leite condensado, obtido pela concentração parcial do leite com adição de açúcar, destinado ao consumo direto e uso culinário, acondicionado em embalagem original de 395 g (lata ou embalagem cartonada), íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido viscoso, homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, isento de grumos, cristais perceptíveis ou separação de fases. Sabor e odor: característicos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite e/ou leite reconstituído e açúcar; podendo conter lactose e estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Teor de sólidos: conforme padrão legal para leite condensado, atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Nestlé, Itambé, Piracanjuba.</p> | RS8,50 | RS2.635,50 | |
| 19 | 310 | <p>Leite de coco, obtido da emulsão aquosa do endosperma do coco maduro, destinado ao uso</p> | RS18,99 | RS5.886,90 | |

| | | | | | |
|----|-----|---|----------|-------------|--|
| | | <p>culinário e preparo de alimentos, acondicionado em embalagem original de 500 mL (garrafa ou embalagem cartonada), íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido homogêneo, coloração branca a levemente creme, sem separação excessiva de fases ou partículas estranhas. Sabor e odor: característicos de coco, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: extrato de coco e água; podendo conter conservadores e estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Sococo, Ducoco, Menina</p> | | | |
| 20 | 120 | <p>Manteiga com sal, obtida exclusivamente do creme de leite pasteurizado, destinada ao consumo alimentar e uso culinário, acondicionada em embalagem original de 200 g, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: produto sólido, homogêneo, de textura plástica e untuosa, coloração branca a amarelada uniforme. Sabor e odor: característicos de manteiga, agradáveis, sem ranço ou odores estranhos. Composição: creme de leite pasteurizado e sal; podendo conter fermentos lácteos permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Teor de gordura: conforme padrão legal para manteiga, atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Validade mínima: 4 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Aviação, Itambé, President.</p> | R\$22,00 | R\$2.640,00 | |
| 21 | 20 | Melhorador de farinha para panificação, | R\$47,00 | R\$940,00 | |

| | | | | | |
|----|----|--|----------|-------------|--|
| | | <p>destinado ao aprimoramento das características reológicas da massa e padronização da qualidade de pães e produtos fermentados, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, com 5kg. Requisitos mínimos: Forma: pó fino e homogêneo, coloração clara característica, isento de grumos ou umidade excessiva. Função tecnológica: melhora da elasticidade e extensibilidade da massa, aumento da tolerância à fermentação, padronização do volume e da estrutura do miolo, contribuindo para melhor rendimento e textura do produto final. Composição: mistura de agentes oxidantes, enzimas e/ou emulsificantes e veículos permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA), próprios para uso alimentar. Aplicação: adequado para produção de pães e massas fermentadas em processos artesanais ou industriais, com dosagem conforme recomendação do fabricante. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Armazenamento: manter em local seco, fresco e ao abrigo da umidade e da luz. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, instruções de uso e composição. Produtos de referência: Pura</p> | | | |
| 22 | 40 | <p>Mistura em pó para preparo de creme de confeitiro instantâneo, destinada ao uso em panificação e confeitaria profissional, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada, embalagem com 1kg. Requisitos mínimos: Forma: pó fino, homogêneo, de coloração clara a levemente amarelada, sem grumos ou umidade excessiva. Preparo: produto de preparo instantâneo, com reconstituição em leite e/ou água, conforme instruções do fabricante, sem necessidade de cocção. Desempenho: formação de creme liso, homogêneo, estável, com boa consistência para recheios e coberturas, mantendo</p> | R\$52,00 | R\$2.080,00 | |

| | | | | | |
|----|-----|---|---------|------------|--|
| | | <p>textura após refrigeração e aplicação em produtos forneados. Sabor e aroma: característicos de creme de confeiteiro (baunilha), agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: açúcares, espessantes, amidos e/ou proteínas lácteas, aromatizantes e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA). Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, modo de preparo e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Puratos, Fleischmann, Mix.</p> | | | |
| 23 | 100 | <p>Mistura pronta para preparo de pão de queijo, destinada ao uso em padaria e serviços de alimentação, acondicionada em embalagem original de 5 kg, íntegra, resistente e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Forma: pó ou granulado homogêneo, coloração clara característica, sem presença de umidade excessiva ou grumos. Composição: fécula de mandioca e/ou polvilho, podendo conter sal, gordura vegetal e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA); formulação adequada para preparo mediante adição de água, leite, ovos e/ou queijo, conforme instruções do fabricante. Desempenho tecnológico: massa com boa elasticidade, proporcionando produto final com crescimento adequado, casca levemente crocante e miolo macio e aerado após forneamento. Sabor e aroma: característicos de pão de queijo, agradáveis, sem odores ou sabores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo</p> | RS78.00 | RS7.800,00 | |

| | | | | | |
|----|-----|--|-----------|---------------|--|
| | | identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e instruções de preparo. Produtos de referência: Amafil, Yoki, Vilma Alimentos | | | |
| 24 | 390 | <p>Queijo tipo Minas meia cura, obtido por coagulação do leite com enzimas/coagulantes apropriados, destinado ao consumo direto e uso culinário, em unidade com peso médio de 1 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos. Requisitos mínimos: Aspecto: massa semidura, compacta, coloração branco-amarelada uniforme, com poucas ou nenhuma olhadura; superfície íntegra, sem trincas ou bolores. Textura: firme e ligeiramente elástica, própria de queijo meia cura. Sabor e odor: característicos, levemente ácidos e salinos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter conservantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Maturação: produto submetido a Queijo tipo Minas meia cura, obtido por coagulação do leite com enzimas/coagulantes apropriados, destinado ao consumo direto e uso culinário, em unidade com peso médio de 1 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos. Requisitos mínimos: Aspecto: massa semidura, compacta, coloração branco-amarelada uniforme, com poucas ou nenhuma olhadura; superfície íntegra, sem trincas ou bolores. Textura: firme e ligeiramente elástica, própria de queijo meia cura. Sabor e odor: característicos, levemente ácidos e salinos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter conservantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Maturação: produto submetido a processo de cura parcial, com umidade e teor de gordura compatíveis com o padrão do queijo Minas meia cura. Qualidade: isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega (ou conforme padrão do fabricante, respeitada a cadeia de frio). Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Itambé, Porto Alegre, Cemil.</p> <p>processo de cura parcial, com umidade e teor</p> | RS\$69,00 | RS\$26.910,00 | |

| | | | | | |
|----|-----|--|-----------|--------------|--|
| | | de gordura compatíveis com o padrão do queijo Minas meia cura. Qualidade: isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega (ou conforme padrão do fabricante, respeitada a cadeia de frio). Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de | | | |
| 25 | 200 | Queijo tipo mussarela, obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho e fermento lácteo, destinado ao consumo alimentar e uso culinário, em peça com peso médio de 3,5 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos. Requisitos mínimos: Aspecto: massa filada, homogênea, coloração branco a levemente amarelada, superfície lisa e íntegra, sem trincas ou bolores. Textura: elástica e macia, própria para fatiamento e derretimento uniforme. Sabor e odor: característicos, suaves, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Desempenho térmico: boa fusão e filância quando aquecido, adequada para preparações culinárias. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega, respeitada a cadeia de frio. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Itambé, Porto Alegre, Cemil. | R\$242,00 | R\$48.400,00 | |
| 26 | 800 | Refrigerante gaseificado sabor guaraná, destinado ao consumo humano, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, original do fabricante, íntegra, lacrada e com tampa inviolável. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido, coloração característica (caramelo a marrom claro), com gaseificação adequada e uniforme. Sabor e aroma: característicos de guaraná, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: água gaseificada, açúcar ou edulcorantes (conforme versão tradicional ou zero), extrato/aroma de guaraná, acidulantes, conservadores e corantes permitidos pela legislação brasileira | R\$16,00 | R\$12.800,00 | |

| | | | | | |
|---------------|-----|--|---------|--------------|--|
| | | <p>vigente (ANVISA). Carbonatação: nível adequado, garantindo efervescência característica do produto. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e informações obrigatórias. Produtos de referência: Guaraná Antarctica, Kuat, Mate Couro.</p> | | | |
| 28 | 800 | <p>Refrigerante gaseificado sabor cola, destinado ao consumo humano, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, original do fabricante, íntegra, lacrada e com tampa inviolável. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido, coloração caramelo característica, com gaseificação adequada e uniforme. Sabor e aroma: característicos de cola, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: água gaseificada, açúcar ou edulcorantes (conforme versão tradicional ou zero), extratos/aromas de cola, acidulantes, conservadores e corante caramelo, todos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Carbonatação: nível adequado, garantindo efervescência característica do produto. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e demais informações obrigatórias. Produtos de referência: Coca-Cola, Pepsi.</p> | RS17,00 | RS13.600,00 | |
| TOTAL: | | | | RS227.811,40 | |

DECLARAÇÃO

A Empresa Gmx Comércio Ltda , inscrita no CNPJ sob o nº 50459556/0001-19 situada à Rua Praia da Tijuca , n 693 ,Colina, município de Mariana- MG, CEP 35424-387 por intermedio de seu representante legal o sr. MICHAEL José Alves Perera, portador da C.I MG18001931 e do CPF nº 11413539629, DECLARA também, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro que atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991 e inciso IV do artigo 63, da lei 14.133/2021.

Mariana 24 / 02 / 2026

GMX COMERCIO
LTDA:504595560
00119

Assinado digitalmente por GMX
COMERCIO LTDA:50459556000119
ND: C=BR, CN=GMX COMERCIO
LTDA:50459556000119, L=Mariana, O=
ICP-Brasil, OU=Certificado P.J A1, ST=MG
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.02.24 11:16:28-03'00"
Foxit PDF Reader Versão: 2025.3.0

Nome da empresa e CNPJ

Nome do representante legal

DECLARAÇÃO

Gmx Comércio Ltda , inscrita no CNPJ/MF nº 50459556/0001-19, sediada a Rua Praia da tijuca, nº 693 – Bairro Colina – CEP 35424387 - Mariana– MG , , por intermedio de seu representante legal o sr.Michael José Alves Pereira portador da C.I MG 18001931 e do CPF nº 11413539629, abaixo assinado, DECLARA, sob as penas da Lei, que: - Não possui em seu quadro de pessoal servidor público do Poder Executivo Municipal/Estadual exercendo funções técnicas, comerciais, de gerencia, administração ou tomada de decisão, (inciso V, do art. 14 da Lei 14133/2021.

Mariana 24 / 02 / 2026

**GMX
COMERCIO
LTDA:504595560
00119**

Assinado digitalmente por GMX
COMERCIO LTDA:50459556000119
ND: C=BR, CN=GMX COMERCIO
LTDA:50459556000119, L=Mariana, O=
ICP-Brasil, OU=Certificado PJ A1, ST=MG
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.02.24 11:15:34-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.3.0

Nome da empresa e CNPJ

Nome do representante legal

DECLARAÇÃO

A Empresa Gmx Comércio Ltda inscrita no CNPJ sob o nº50459556/0001-19, situada à Rua Praia da Tijuca, n 693 ,Colina, município de Mariana-Mg, CEP 35424-387por intermedio de seu representante legal o sr. Michael José Alves Pereira, portador da C.I MG180001931 e do CPF nº 11413539629, DECLARA, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei n.º 14.133, de 01 de Abril de 2021, c/c pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1.999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, salvo na condição de aprendiz a partir de dezesseis anos, quando necessário.

Mariana 24 / 02 / 2026

**GMX
COMERCIO
LTDA:50459556
000119**

Assinado digitalmente por GMX
COMERCIO LTDA:50459556000119
ND: C=BR, CN=GMX COMERCIO
LTDA:50459556000119, L=Mariana, O=
ICP-Brasil, OU=Certificado PJ A1, ST=MG
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.02.24 11:16:01-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.3.0

Nome da empresa e CNPJ

Nome do representante legal



Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)

31214038926

Código da Natureza Jurídica

2062

Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR.(A) PRESIDENTE DA Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Nome: GMX COMERCIO LTDA
(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

Nº FCN/REMP



MGN2470413142

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

| Nº DE VIAS | CÓDIGO DO ATO | CÓDIGO DO EVENTO | QTDE | DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO |
|------------|---------------|------------------|------|-------------------------------|
| 1 | 002 | | | ALTERACAO |
| | | 315 | 1 | ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA |
| | | 2005 | 1 | SAIDA DE SOCIO/ADMINISTRADOR |
| | | | | |
| | | | | |

MARIANA
Local

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: _____

Assinatura: _____

Telefone de Contato: _____

28 MAIO 2024
Data

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

DECISÃO SINGULAR

DECISÃO COLEGIADA

Nome(s) Empresarial(ais) igual(ais) ou semelhante(s):

SIM

SIM

Processo em Ordem À decisão

_____/_____/_____
Data

NÃO _____/_____/_____
Data Responsável

NÃO _____/_____/_____
Data Responsável

Responsável

DECISÃO SINGULAR

- Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)
 Processo deferido. Publique-se e archive-se.
 Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência



_____/_____/_____
Data

Responsável

DECISÃO COLEGIADA

- Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)
 Processo deferido. Publique-se e archive-se.
 Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência



_____/_____/_____
Data

Vogal

Vogal

Vogal

Presidente da _____ Turma

OBSERVAÇÕES



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 11753978 em 06/06/2024 da Empresa GMX COMERCIO LTDA, Nire 31214038926 e protocolo 243345046 - 04/06/2024. Efeitos do registro: 28/05/2024. Autenticação: B6E8DAC8E23DB81B4B827A97F7A575B376D7C0F7. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 24/334.504-6 e o código de segurança XWf3 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/06/2024 por Marinely de Paula Bomfim Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Registro Digital

Capa de Processo

| Identificação do Processo | | |
|---------------------------|--------------------------------------|------------|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 24/334.504-6 | MGN2470413142 | 28/05/2024 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| CPF | Nome |
| 164.942.306-36 | ANTONIELLA ALICE PEREIRA DA SILVA |
| 114.135.396-29 | MICHAEL JOSE ALVES PEREIRA |

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 11753978 em 06/06/2024 da Empresa GMX COMERCIO LTDA, Nire 31214038926 e protocolo 243345046 - 04/06/2024. Efeitos do registro: 28/05/2024. Autenticação: B6E8DAC8E23DB81B4B827A97F7A575B376D7C0F7. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 24/334.504-6 e o código de segurança XWf3 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/06/2024 por Marinely de Paula Bomfim Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA-GERAL

3ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL DA SOCIEDADE EMPRESÁRIA LTDA

GMX COMERCIO LTDA
CNPJ: N° 50.459.556/0001-19

ANTONIELLA ALICE PEREIRA DA SILVA, nacionalidade Brasileira, Empresária, solteira, data de nascimento 06/08/2003, inscrita no CPF sob n° 164.942.306-36, portadora do documento de identidade n° 21857485 expedida pela SSP/MG, residente e domiciliada a Rua Rosario Velho, n° 114, bairro Santo Antônio, município Mariana /MG, CEP 35.422-006; e

MICHAEL JOSE ALVES PEREIRA, nacionalidade brasileira, Empresário, Casado sob regime de Comunhão Parcial de Bens inscrito no CPF sob o n° 114.135.396-29, portador do documento de identidade 18001931, SSP/MG, residente e domiciliado a Rua Bahia, n° 201, bairro São Sebastião, município Mariana /MG, CEP 35.424-327.

Únicos sócios componentes da Sociedade Empresária Limitada **GMX COMERCIO LTDA** com sede na Rua Praia da Tijuca, n° 693, B, bairro Nossa Senhora Aparecida, município Mariana /MG, CEP 35.424-387. Registrada na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais sob o NIRE 31214038926 e **CNPJ 50.459.556/0001-19** resolvem de comum acordo alterar seu contrato social mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA: Retira-se da sociedade a sócia **ANTONIELLA ALICE PEREIRA DA SILVA**, acima qualificado, a qual cede e transfere a totalidade de sua participação no capital social ao sócio remanescente **MICHAEL JOSE ALVES PEREIRA** acima qualificado, dando o cedente ao cessionário ampla, geral, plena e irrevogável quitação.

CLÁUSULA SEGUNDA: O Capital Social continua R\$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais) dividido em 400.000 (quatrocentas mil) quotas no valor de R\$ 1,00 (hum real) cada uma, totalmente subscrito e integralizado, neste ato, em moeda corrente nacional, assim distribuído:

| Nome | (%) | Quotas | Valor R\$ |
|----------------------------|-------------|----------------|-------------------|
| Michael Jose Alves Pereira | 100% | 400.000 | 400.000,00 |
| TOTAL | 100% | 400.000 | 400.000,00 |

A vista a modificação ora ajustada consolida-se o contrato social, com a seguinte redação:

CLÁUSULA PRIMEIRA: A sociedade civil gira sob o nome empresarial **GMX COMERCIO LTDA**.

Parágrafo único: nome fantasia **COMERCIAL GMX**

CLÁUSULA SEGUNDA: O objeto social é COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DE ARMARINHO. COMERCIO VAREJISTA DE MATERIAL ELÉTRICO. COMERCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA. COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DE PAPELARIA. COMERCIO VAREJISTA DE COSMÉTICOS, PRODUTOS DE PERFUMARIA E DE HIGIENE PESSOAL. COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS SANEANTES DOMISSANITÁRIOS. COMERCIO VAREJISTA DE EQUIPAMENTOS PARA ESCRITÓRIO. COMERCIO VAREJISTA DE OUTROS PRODUTOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE. COMERCIO A VAREJO DE AUTOMÓVEIS, CAMIONETAS E UTILITÁRIOS NOVOS E USADOS. SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO MECÂNICA DE VEÍCULOS AUTOMOTORES. COMERCIO POR ATACADO DE



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o n° 11753978 em 06/06/2024 da Empresa GMX COMERCIO LTDA, Nire 31214038926 e protocolo 243345046 - 04/06/2024. Efeitos do registro: 28/05/2024. Autenticação: B6E8DAC8E23DB81B4B827A97F7A575B376D7C0F7. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe n° do protocolo 24/334.504-6 e o código de segurança XWf3 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/06/2024 por Marinely de Paula Bomfim Secretária-Geral.


MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL

PEÇAS E ACESSÓRIOS NOVOS PARA VEÍCULOS AUTOMOTORES. COMERCIO A VAREJO DE PEÇAS E ACESSÓRIOS NOVOS PARA VEÍCULOS AUTOMOTORES. COMERCIO A VAREJO DE PEÇAS E ACESSÓRIOS NOVOS PARA MOTOCICLETAS E MOTONETAS. COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS. COMERCIO ATACADISTA DE TECIDOS. COMERCIO ATACADISTA DE ARTIGOS DE CAMA, MESA E BANHO. TESTES E ANALISES TÉCNICAS. SERVIÇOS DE PERÍCIA TÉCNICA RELACIONADOS A SEGURANÇA DO TRABALHO. OBRAS DE ALVENARIA. SERVIÇOS COMBINADOS DE ESCRITÓRIO E APOIO ADMINISTRATIVO. COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DO VESTUÁRIO E ACESSÓRIOS. COMERCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE PEÇAS E ACESSÓRIOS PARA APARELHOS ELETROELETRÔNICOS PARA USO DOMÉSTICO, EXCETO INFORMÁTICA E COMUNICAÇÃO. COMERCIANTE DE ELETRODOMÉSTICOS E EQUIPAMENTOS DE ÁUDIO E VÍDEO. COMERCIO VAREJISTA DE MOVEIS. COMERCIO VAREJISTA DE MADEIRA E ARTEFATOS. COMERCIO ATACADISTA DE ROUPAS E ACESSÓRIOS PARA USO PROFISSIONAL E DE SEGURANÇA DO TRABALHO. TREINAMENTO EM DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL E GERENCIAL. REPARAÇÃO E MANUTENÇÃO DE COMPUTADORES E DE EQUIPAMENTOS PERIFÉRICOS. LIMPEZA EM PRÉDIOS E EM DOMICÍLIOS. ATIVIDADES DE LIMPEZA. ATIVIDADES PAISAGÍSTICAS. ATIVIDADES DE SERVIÇOS PRESTADOS AS EMPRESAS. COMERCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA. COMERCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE EQUIPAMENTOS DE TELEFONIA E COMUNICAÇÃO. SUPORTE TÉCNICO, MANUTENÇÃO E OUTROS SERVIÇOS EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO. REPARAÇÃO E MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COMUNICAÇÃO. REPARAÇÃO E MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS ELETROELETRÔNICOS DE USO PESSOAL E DOMÉSTICO. SELEÇÃO. AGENCIAMENTO DE MÃO-DE-OBRA. COMÉRCIO VAREJISTA DE BEBIDAS. RESTAURANTES E SIMILARES. FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR E PARA EMPRESAS.

CLÁUSULA TERCEIRA: A sede da sociedade é na Rua Praia da Tijuca, n° 693, B, bairro Nossa Senhora Aparecida, município Mariana /MG, CEP 35.424-387.

CLÁUSULA QUARTA: A empresa iniciou suas atividades em 26 de abril de 2023 e seu prazo de duração é por tempo indeterminado.

CLÁUSULA QUINTA: O capital social é de R\$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais) dividido em 400.000 (quatrocentas mil) quotas no valor de R\$ 1,00 (hum real) cada uma, totalmente subscrito e integralizado, neste ato, em moeda corrente nacional e dividido na seguinte proporção:

| Nome | (%) | Quotas | Valor R\$ |
|----------------------------|-------------|----------------|-------------------|
| Michael Jose Alves Pereira | 100% | 400.000 | 400.000,00 |
| TOTAL | 100% | 400.000 | 400.000,00 |

CLÁUSULA SEXTA: As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento do outro sócio, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preço direito de preferência para a sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão, a alteração contratual pertinente.

CLÁUSULA SÉTIMA: A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.



CLÁUSULA OITAVA: A administração da sociedade é exercida pelo sócio **MICHAEL JOSE ALVES PEREIRA** com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva na sociedade, judicial e extrajudicial, podendo praticar todos os atos compreendidos no objeto social, mas sempre de interesse da sociedade, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, fazê-lo em atividades estranhas ao interesse social ou assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade sem autorização do outro sócio.

CLÁUSULA NONA: Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, o administrador prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo ao sócio, na proporção de sua quota, os lucros ou perdas apurados.

CLÁUSULA DÉCIMA: Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e designará administrador quando for o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: Os signatários do presente ato declaram que o movimento da receita bruta anual da empresa não excederá o limite fixado no inciso I do art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, e que não se enquadram em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas no § 4º do art. 3º da mencionada lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: A sociedade poderá a qualquer tempo, abrir ou fechar filial ou outra dependência, mediante alteração contratual deliberadas na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: Os sócios poderão fazer retirada mensal a título de “pró-labore” observadas as disposições regulamentares pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: Falecendo ou interditado qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou dos sócios remanescentes, o valor de seus haveres será apurado e liquidado com base na situação patrimonial da sociedade, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: O administrador declara sob as penas da lei, que não está impedido de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrarem sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesas da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou propriedade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: Fica eleito o foro da comarca de Mariana para o exercício e cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato. E por estarem, assim, justos e contratados, **assinam digitalmente** o presente instrumento.

Mariana, 28 de maio de 2024.

(assinado digitalmente)

Antoniella Alice Pereira da Silva
Sócia/Retirante

(assinado digitalmente)

Michael Jose Alves Pereira
Sócio/Administrador





JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Registro Digital

Documento Principal

| Identificação do Processo | | |
|---------------------------|--------------------------------------|------------|
| Número do Protocolo | Número do Processo Módulo Integrador | Data |
| 24/334.504-6 | MGN2470413142 | 28/05/2024 |

| Identificação do(s) Assinante(s) | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| CPF | Nome |
| 164.942.306-36 | ANTONIELLA ALICE PEREIRA DA SILVA |
| 114.135.396-29 | MICHAEL JOSE ALVES PEREIRA |

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Página 1 de 1



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 11753978 em 06/06/2024 da Empresa GMX COMERCIO LTDA, Nire 31214038926 e protocolo 243345046 - 04/06/2024. Efeitos do registro: 28/05/2024. Autenticação: B6E8DAC8E23DB81B4B827A97F7A575B376D7C0F7. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 24/334.504-6 e o código de segurança XWf3 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/06/2024 por Marinely de Paula Bomfim Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL

pág. 6/8



Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantil - SINREM
Governador do Estado de Minas Gerais
Secretaria de Estado da Fazenda de Minas Gerais
Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa GMX COMERCIO LTDA, de NIRE 3121403892-6 e protocolado sob o número 24/334.504-6 em 04/06/2024, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 11753978, em 06/06/2024. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Glauca Azevedo Ottoni.

Certifica o registro, a Secretária-Geral, Marinely de Paula Bomfim. Para sua validação, deverá ser acessado o site eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (<https://portalservicos.jucemg.mg.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf>) e informar o número de protocolo e chave de segurança.

Capa de Processo

| Assinante(s) | |
|----------------|-----------------------------------|
| CPF | Nome |
| 114.135.396-29 | MICHAEL JOSE ALVES PEREIRA |
| 164.942.306-36 | ANTONIELLA ALICE PEREIRA DA SILVA |

Documento Principal

| Assinante(s) | |
|----------------|-----------------------------------|
| CPF | Nome |
| 114.135.396-29 | MICHAEL JOSE ALVES PEREIRA |
| 164.942.306-36 | ANTONIELLA ALICE PEREIRA DA SILVA |

Belo Horizonte. quinta-feira, 06 de junho de 2024



Documento assinado eletronicamente por Glauca Azevedo Ottoni, Servidor(a) Público(a), em 06/06/2024, às 10:34 conforme horário oficial de Brasília.



A autenticidade desse documento pode ser conferida no [portal de serviços da jucemg](http://www.jucemg.mg.gov.br) informando o número do protocolo 24/334.504-6.

Página 1 de 1



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 11753978 em 06/06/2024 da Empresa GMX COMERCIO LTDA, Nire 31214038926 e protocolo 243345046 - 04/06/2024. Efeitos do registro: 28/05/2024. Autenticação: B6E8DAC8E23DB81B4B827A97F7A575B376D7C0F7. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 24/334.504-6 e o código de segurança XWf3 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/06/2024 por Marinely de Paula Bomfim Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL

pág. 7/8



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Registro Digital

O ato foi deferido e assinado digitalmente por :

| Identificação do(s) Assinante(s) | |
|----------------------------------|--------------------------|
| CPF | Nome |
| 873.638.956-00 | MARINELY DE PAULA BOMFIM |

Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Belo Horizonte. quinta-feira, 06 de junho de 2024



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico o registro sob o nº 11753978 em 06/06/2024 da Empresa GMX COMERCIO LTDA, Nire 31214038926 e protocolo 243345046 - 04/06/2024. Efeitos do registro: 28/05/2024. Autenticação: B6E8DAC8E23DB81B4B827A97F7A575B376D7C0F7. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse <http://www.jucemg.mg.gov.br> e informe nº do protocolo 24/334.504-6 e o código de segurança XWf3 Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/06/2024 por Marinely de Paula Bomfim Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA GERAL



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: GMX COMERCIO LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 50.459.556/0001-19
Certidão n°: 47093607/2026
Expedição: 11/05/2026, às 08:55:47
Validade: 07/11/2026 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **GMX COMERCIO LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o n° **50.459.556/0001-19**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

[Voltar](#)[Imprimir](#)

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 50.459.556/0001-19
Razão Social: GMX COMERCIO LTDA
Endereço: R PRAIA DA TIJUCA 693 B / NOSSA SENHORA APARE / MARIANA / MG / 35424-387

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 22/04/2026 a 21/05/2026

Certificação Número: 2026042222136079308000

Informação obtida em 11/05/2026 08:57:07

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

Nome: GMX COMERCIO LTDA
CNPJ: 50.459.556/0001-19

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 12:40:01 do dia 03/05/2026 <hora e data de Brasília>.
Válida até 30/10/2026.

Código de controle da certidão: **91AB.B0B0.69DC.9482**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS

Nome / Razão Social

GMX COMERCIO LTDA CNPJ: 50459556000119

Aviso

Sem débitos pendentes até a presente data.

Comprovação Junto à

Finalidade

Mensagem

Certificamos que até a presente data não constam débitos tributários relativo ao cadastro econômico com a localização abaixo descrita.

A Fazenda Municipal se reserva o direito de cobrar débitos que venham a ser constatados, mesmo se referentes a períodos compreendidos nesta certidão.

Inscrição

Econômico: 10744 - Atividade principal: Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo

Endereço: Rua PRAIA DA TIJUCA, 693 - Bairro NOSSA SENHORA APARECIDA - Bloco 0 - Apto. 0 - Compl. B - CEP 35.424-387

Código de Controle

CWX6XCSYULCJ6FI1

A validade do documento pode ser consultada no site da prefeitura por meio do código de controle informado.
<https://www.mariana.mg.gov.br/>

Mariana (MG), 11 de Maio de 2026



Certidão de Débitos Tributários

Negativa

Data de emissão **Data de validade**
28/04/2026 27/07/2026

Razão Social
GMX COMERCIO LTDA

CNPJ
50.459.556/0001-19

Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Estadual cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. Não constam débitos relativos a tributos administrados pela Fazenda Pública Estadual e/ou Advocacia Geral do Estado;
2. No caso de utilização para lavratura de escritura pública ou registro de formal de partilha, de carta de adjudicação expedida em autos de inventário ou de arrolamento, de sentença em ação de separação judicial, divórcio ou de partilha de bens na união estável e de escritura pública de doação de bens imóveis, esta certidão somente terá validade se acompanhada da Certidão de Pagamento / Desoneração do ITCD, prevista no artigo 39 do Decreto 43.981/2005.

Certidão válida para todos os estabelecimentos da empresa, alcançando débitos tributários do sujeito passivo em Fase Administrativa ou inscritos em Dívida Ativa.

A autenticidade desta certidão pode ser confirmada no sítio da Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais, em:
<https://cdt.fazenda.mg.gov.br> > Validar CDT

Código de controle de autenticidade
385F-8DBC-ADCE-A492-F556-5A1F-9522-1CE4





Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais

MARIANA

CERTIDÃO CÍVEL DE FALÊNCIA E CONCORDATA NEGATIVA

CERTIFICO que, revendo os registros de distribuição de ação de NATUREZA CÍVEL nesta comarca, até a presente data, nas ações específicas de Concordata Preventiva / Suspensiva, Falência de Empresários, Sociedades Empresariais, Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, Recuperação Extrajudicial, Recuperação Judicial, NADA CONSTA em tramitação contra:

Nome: GMX COMERCIO LTDA
CNPJ: 50.459.556/0001-19

Observações:

- a) Certidão expedida gratuitamente através da internet, nos termos do caput do art. 8º da Resolução 121/2010 do Conselho Nacional de Justiça;
- b) a informação do número do CPF/CNPJ é de responsabilidade do solicitante da certidão, sendo pesquisados o nome e o CPF/CNPJ exatamente como digitados;
- c) ao destinatário cabe conferir o nome e a titularidade do número do CPF/CNPJ informado, podendo confirmar a autenticidade da Certidão no portal do Tribunal de Justiça do Estado de Minas Gerais (<http://www.tjmg.jus.br>), pelo prazo de 3 (três) meses após a sua expedição;
- d) esta Certidão inclui os processos físicos e eletrônicos, onde houver sido implantado o Processo Judicial Eletrônico - PJe, o eproc, o Sistema CNJ (Ex-Projudi) e o SEEU - Sistema Eletrônico de Execução Unificada, tendo a mesma validade da certidão emitida diretamente no Fórum e abrange os processos da Justiça Comum, do Juizado Especial e da Turma Recursal apenas da comarca pesquisada, com exceção do SEEU, cujo sistema unificado abrange todas as comarcas do Estado;
- e) A presente certidão não faz referência a período de anos, uma vez que somente se refere à existência de feitos judiciais em andamento (processos ativos) contra o nome pesquisado, conforme Provimento 355/2018 da Corregedoria Geral de Justiça.

A presente certidão NÃO EXCLUI a possibilidade da existência de outras ações de natureza diversa daquelas aqui mencionadas.

Certidão solicitada em 02 de Março de 2026 às 10:35

MARIANA, 02 de Março de 2026 às 10:35

Código de Autenticação: 2603-0210-3502-0936-7248

Para validar esta certidão, acesse o site do TJMG (www.tjmg.jus.br) em Certidão Judicial/AUTENTICIDADE DA CERTIDÃO /AUTENTICAÇÃO 2 informando o código.

ATENÇÃO: Documento composto de 1 folhas(s). Documento emitido por processamento eletrônico. Qualquer emenda ou rasura gera sua invalidade e será considerada como indício de possível adulteração ou tentativa de fraude.



ESTADO DE MINAS GERAIS
MUNICÍPIO DE MARIANA

Praça Juscelino Kubitschek, - Centro - Mariana - MG
CEP: 35420-003 CNPJ: 18.295.303/0001-44 Telefone: (31) 3557-9018
E-mail: compras@mariana.mg.gov.br Site: 3135579018

Solicitação de Compra Nº 223/2026

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS, DESTINADOS AO ABASTECIMENTO DOS SERVIÇOS, PROGRAMAS ETC

| | | | |
|--------------------------|--|-----------------------------|------------|
| Solicitante: | JULIANO MAGNO BARBOSA | Data da Solicitação: | 24/04/2026 |
| Organograma: | 0800100005 - SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL | | |
| Local de Entrega: | ALMOXARIFADO CENTRAL | | |
| Objeto: | AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS, DESTINADOS AO ABASTECIMENTO DOS SERVIÇOS, PROGRAMAS, PROJETOS E UNIDADES VINCULADAS À SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE MARIANA – MG. | | |
| Justificativa: | <p>A presente contratação justifica-se pela necessidade contínua de fornecimento de alimentos essenciais para a produção e oferta de alimentos, como forma de garantia da segurança alimentar e nutricional dos usuários dos serviços socioassistenciais, em consonância com a Política Nacional de Assistência Social (PNAS), o Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).</p> <p>A alimentação adequada constitui direito social fundamental, nos termos do art. 6º da Constituição Federal de 1988, sendo dever do Poder Público assegurar o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais.</p> <p>A opção da aquisição dos itens via dispensa de licitação mostra-se juridicamente adequada diante da necessidade de fornecimento contínuo e de entregas frequentes, bem como do interesse público em garantir o abastecimento ininterrupto dos serviços socioassistenciais, evitando a descontinuidade do atendimento, o desperdício de alimentos e eventuais prejuízos nutricionais aos usuários, nos termos da Lei nº 14.133/2021. Além do mais, é importante enfatizar que não há atualmente na Secretaria de Assistência Social contrato de licitação vigente para o fornecimento dos itens.</p> | | |
| Observações: | | | |

Itens solicitados:

| Item | Quantidade | Unid. | Especificação | Preço Unit. Previsto | Preço Total Previsto |
|------|------------|-------|---|----------------------|----------------------|
| 1 | 40,000 | BR | BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE - Chocolate ao leite em barra, próprio para derretimento, moldagem e preparo de ovos de Páscoa e produtos de confeitaria, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Forma e aspecto: barras sólidas, superfície lisa e brilho característico, coloração marrom uniforme, sem esbranquiçamento (fat bloom) ou sinais de deterioração. Composição básica: açúcar, leite e/ou derivados lácteos, massa de cacau, manteiga de cacau e emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente; podendo conter aromatizante. Desempenho tecnológico: adequado para derretimento e moldagem, com boa fluidez quando fundido, permitindo temperagem e formação de casca firme, lisa e brilhante após resfriamento. Sabor e aroma: característicos de chocolate ao leite, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Armazenamento: manter em local seco, fresco e ao abrigo da luz e do calor excessivo. Rotulagem: conforme legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite e pode conter soja). Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Harald, Sicao, Garoto. | 51,3000 | 2.052,00 |
| 2 | 36,000 | PT | BATATA PALHA PACOTE 500G - Batata palha frita, pronta para consumo, destinada ao uso culinário e acompanhamento de preparações alimentícias, acondicionada em embalagem original de 500 g, íntegra e | 32,9900 | 1.187,64 |

| | | | | | |
|---|--------|--------|--|---------|----------|
| | | | devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: tiras finas, crocantes, coloração dourada uniforme, sem excesso de fragmentos ou partículas queimadas. Sabor e odor: característicos de batata frita, agradáveis, sem ranço ou odores estranhos. Composição: batata, óleo vegetal e sal; podendo conter antioxidantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Textura: crocante e seca, sem umidade excessiva. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 4 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Yoki, Santa Helena, Suprema. | | |
| 3 | 36,000 | LT | CHANTILLY UHT - Creme tipo chantilly UHT pronto para bater, destinado a uso em confeitaria e food service, acondicionado em embalagem original de 1 litro (caixa cartonada asséptica tipo Tetra Pak ou equivalente), íntegra e lacrada. Composição básica: água, gordura vegetal, açúcar, proteína do leite ou caseinato, emulsificantes e estabilizantes alimentícios autorizados, aromatizante; cor branca a levemente amarelada. Desempenho: alto rendimento (mín. 3x o volume após batimento) e formação de picos firmes, textura lisa e estável para cobertura e recheio. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e declaração de alergênicos. Produtos de referência: Fleischmann, Cesibon, Ricca. | 44,9800 | 1.619,28 |
| 4 | 36,000 | PACOTE | CHOCOLATE GRANULADO - chocolate granulado, destinado à decoração e acabamento de produtos de confeitaria, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada com 500g. Requisitos mínimos: Aspecto: pequenos cilindros ou bastonetes uniformes, coloração marrom característica, sem esbranquiçamento ou sinais de umidade. Sabor e odor: característicos de chocolate, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: açúcar, cacau em pó e/ou massa de cacau, podendo conter gordura vegetal e emulsificantes permitidos pela legislação brasileira vigente; isento de contaminantes acima dos limites legais. Textura: firme, seca e solta, sem aglomeração excessiva. Aplicação: adequado para decoração de bolos, tortas, brigadeiros e sobremesas em geral, mantendo forma e cor após aplicação. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (pode conter leite e soja). Produtos de referência: Mavalério, Harald, Dori. | 26,4000 | 950,40 |
| 5 | 2,000 | UN | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR AMARELO - Corante alimentício em gel, cor amarela, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: amarelo uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago | 11,9900 | 23,98 |
| 6 | 2,000 | UNID | CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR AZUL ANIL - Corante alimentício em gel, cor azul anil, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, | 11,9900 | 23,98 |

| | | | | |
|---|-----------|---|----------|----------|
| 7 | 2,000 UN | <p>acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: azul anil uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago.</p> | 11,9900 | 23,98 |
| 8 | 6,000 BD | <p>CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL COR VERMELHO - Corante alimentício em gel, cor vermelho, de uso culinário profissional, indicado para coloração de massas, coberturas, recheios e preparações diversas, acondicionado em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Forma: gel concentrado, homogêneo, de alta capacidade de coloração. Cor: vermelho uniforme, estável ao processamento térmico moderado e ao congelamento. Composição: água purificada, corantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira, umectantes/ espessantes e conservantes permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Solubilidade e desempenho: fácil incorporação, não altera significativamente sabor e textura das preparações. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 25g. Rotulagem: atender à legislação vigente (ANVISA), com identificação de lote, datas de fabricação/validade e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mix, Arcolor, Mago</p> | 247,8900 | 1.487,34 |
| 9 | 36,000 UN | <p>DESMOLDANTE ALIMENTICIO PARA FORMAS - Desmoldante alimentício para formas, pronto para uso, indicado para panificação e confeitaria, acondicionado em embalagem original de 5 litros, resistente, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Aplicação: liberação eficiente de massas e preparações assadas em formas metálicas ou antiaderentes, sem aderência ou ruptura do produto final. Composição básica: óleos vegetais refinados e/ou agentes desmoldantes alimentícios autorizados, podendo conter emulsificantes e antioxidantes permitidos pela legislação brasileira; isento de sabores e odores residuais indesejáveis. Estabilidade: não carboniza facilmente nas condições usuais de forneamento e não altera cor, textura ou sabor do alimento. Validade mínima: 12 meses na data da entrega. Embalagem 5L. Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e instruções de uso. Produtos de referência: Gran Chef, Mix ou Harald.</p> | 43,9600 | 1.582,56 |
| | | <p>DOCE DE LEITE PASTOSO - Doce de leite pastoso, próprio para consumo humano, destinado a uso em panificação, confeitaria e preparo de sobremesas, acondicionado em embalagem original de 800 g, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Definição: produto obtido pela concentração térmica de leite com adição de açúcar, podendo conter ingredientes e aditivos alimentícios permitidos pela legislação brasileira. Características sensoriais: consistência cremosa e homogênea, cor castanho-claro a castanho-caramelo, sabor e aroma característicos, isento de grumos, cristais grosseiros ou sinais de fermentação. Composição básica: leite e/ou leite reconstituído, açúcar; podendo conter glicose, estabilizantes e reguladores de acidez autorizados. Aplicação: adequado para recheios, coberturas e consumo direto, com boa espalhabilidade e estabilidade ao manuseio. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: atender à legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA), com identificação de lote, data de fabricação/validade e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Viçosa, Itambé, Aviação.</p> | | |

| | | | | |
|----|-------------|---|----------|-----------|
| 10 | 2,000 UNID | <p>ESSÊNCIA DE BAUNILHA- AROMATIZANTE - Essência aromatizante de baunilha, de uso alimentício, indicada para panificação, confeitaria e preparo de sobremesas, acondicionada em embalagem original lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: Líquido límpido a levemente âmbar, homogêneo. Aroma e sabor: característicos de baunilha, estáveis ao processamento térmico moderado. Composição: veículo aquoso e/ou alcoólico, aromatizantes naturais e/ou idênticos ao natural de baunilha e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente. Desempenho: alta capacidade de aromatização, fácil incorporação, não altera significativamente a textura das preparações. Qualidade: isenta de sujidades e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 12 meses na data de entrega. Embalagem de 1L. Rotulagem: conforme legislação ANVISA, com identificação de lote, datas de fabricação/validade, lista de ingredientes e teor alcoólico quando aplicável. Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Mago, Mix, Arcolor</p> | 76,8000 | 153,60 |
| 11 | 1,000 LT | <p>ESSENCIA DE PANETONE - Essência alimentícia com aroma característico de panetone, destinada à panificação e confeitaria profissional, acondicionada em embalagem original lacrada de 1 litro. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido limpo, homogêneo e estável. Aroma e sabor: característicos do panetone tradicional, com notas aromáticas tipicamente associadas ao produto (aroma doce/frutado), adequados para uso em massas, recheios, coberturas e produtos de confeitaria. Composição: base hidroalcoólica (álcool etílico neutro e/ou veículo permitido), aromatizantes alimentícios autorizados pela legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA) e aditivos alimentares permitidos; isento de contaminantes acima dos limites legais. Desempenho: fácil incorporação em misturas alimentícias, com boa fixação de aroma mesmo quando submetido a processos térmicos moderados. Validade mínima: 12 meses contados a partir da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, incluindo identificação de lote, datas de fabricação e validade e lista completa de ingredientes e alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Arcolor, Mix.</p> | 98,3000 | 98,30 |
| 12 | 100,000 SC | <p>*FARINHA DE TRIGO 25KG - Farinha de trigo tipo especial, indicada para uso em padaria e panificação profissional, acondicionada em saco original de 25 kg, íntegro, resistente e devidamente identificado. Requisitos mínimos: Classificação: farinha de trigo tipo 1 ou especial, própria para panificação. Aspecto: pó fino, cor branca ou levemente creme, sem presença de insetos, impurezas ou odores estranhos. Composição: produto obtido da moagem do grão de trigo, podendo conter melhoradores e fortificação obrigatória com ferro e ácido fólico, conforme legislação brasileira vigente. Características tecnológicas: adequada para produção de pães, com boa capacidade de formação de glúten e elasticidade da massa; Teor de proteína compatível com panificação (mínimo aproximado de 11%); Força de glúten (W) compatível com produção de pães franceses e massas fermentadas. Umidade: conforme padrão legal vigente. Qualidade: isenta de sujidades, parasitas, larvas e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: conforme legislação vigente (ANVISA/MAPA), contendo identificação do lote, datas de fabricação e validade, informações nutricionais e declaração de alergênicos (contém glúten). Produtos de referência: Anaconda, Vilma Alimentos, Dona Benta.</p> | 225,0000 | 22.500,00 |
| 13 | 12,000 UNID | <p>FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO - FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO</p> | 59,9000 | 718,80 |
| 14 | 24,000 UN | <p>FERMENTO BIOLÓGICO SECO - Fermento biológico seco, instantâneo ou ativo, destinado à panificação profissional e preparo de massas fermentadas, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, Embalagem com 500 g. Requisitos mínimos: Aspecto: grânulos finos e homogêneos, coloração bege clara a marrom claro, secos e soltos, sem aglomeração excessiva.</p> | 38,9900 | 935,76 |

| | | | | | |
|----|-------|-----|---|---------|--------|
| | | | <p>Composição: leveduras secas ativas (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), podendo conter emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Atividade fermentativa: elevada capacidade de fermentação, garantindo crescimento adequado de massas panificáveis. Estabilidade: produto com boa estabilidade em temperatura ambiente enquanto fechado, conforme orientação do fabricante. Qualidade: isento de sujidades, umidade excessiva e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e instruções de uso. Produtos de referência: Fleischmann ou Itaiquara.</p> | | |
| 15 | 4,000 | BD | <p>FRUTAS CRISTALIZADAS - Frutas cristalizadas mistas, cortadas em cubos, próprias para uso em panificação, especialmente na produção de panetones e massas doces, acondicionadas em embalagem original de 1 kg, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: cubos uniformes, cores variadas características das frutas utilizadas (ex.: mamão, laranja, abóbora e/ou outras frutas permitidas), sem excesso de fragmentos ou cristais soltos de açúcar. Textura: firme e macia, com boa resistência ao processamento térmico, mantendo integridade após forneamento. Sabor e aroma: característicos, agradáveis, levemente adocicados, sem odores ou sabores estranhos. Composição: frutas, açúcar e/ou xarope de glicose; podendo conter conservantes e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Mavalério, Dori, Harald.</p> | 91,6000 | 366,40 |
| 16 | 2,000 | PCT | <p>GERGELIM EM SEMENTE - Semente de gergelim, inteira, limpa e seca, própria para consumo alimentar e uso em panificação e preparo de alimentos, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada, com 500g. Requisitos mínimos: Classificação: gergelim branco ou natural, não torrado. Aspecto: grãos inteiros, uniformes, cor característica, livres de impurezas, insetos ou partículas estranhas. Sabor e odor: característicos, suaves, sem ranço ou odores estranhos. Composição: 100% semente de gergelim, podendo conter traços naturais do produto. Qualidade: produto seco, com umidade dentro dos padrões legais, isento de sujidades e contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites permitidos. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade e declaração de alergênicos (contém gergelim). Padrão de qualidade equivalente a produtos de referência como Kitano, Bombay, Mãe Terra.</p> | 64,9000 | 129,80 |
| 17 | 6,000 | PT | <p>GOTAS DE CHOCOLATE - - Gotas de chocolate ao leite tipo forneável, próprias para uso em panificação e confeitaria, com estabilidade térmica em forno, acondicionadas em embalagem original de 1 kg, íntegra e lacrada. Requisitos mínimos: Forma e aspecto: gotas uniformes, sólidas, superfície lisa, coloração marrom característica do chocolate ao leite. Composição básica: açúcar, sólidos de cacau, leite e/ou derivados lácteos, manteiga de cacau e emulsificante permitido pela legislação brasileira vigente; podendo conter aromatizante. Desempenho térmico: resistência ao derretimento completo durante o forneamento, mantendo formato e distribuição na massa após cocção. Sabor e aroma: característicos de chocolate ao leite, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: conforme legislação brasileira (ANVISA), contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista</p> | 93,8000 | 562,80 |

| | | | | | |
|----|---------|------|---|---------|----------|
| | | | de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite e pode conter soja). Produtos de referência: Harald, Sicao, Garoto. | | |
| 18 | 120,000 | UN | LEITE CONDENSADO - Leite condensado, obtido pela concentração parcial do leite com adição de açúcar, destinado ao consumo direto e uso culinário, acondicionado em embalagem original de 395 g (lata ou embalagem cartonada), íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido viscoso, homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, isento de grumos, cristais perceptíveis ou separação de fases. Sabor e odor: característicos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite e/ou leite reconstituído e açúcar; podendo conter lactose e estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Teor de sólidos: conforme padrão legal para leite condensado, atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Nestlé, Itambé, Piracanjuba. | 8,9900 | 1.078,80 |
| 19 | 100,000 | UN | LEITE DE COCO - Leite de coco, obtido da emulsão aquosa do endosperma do coco maduro, destinado ao uso culinário e preparo de alimentos, acondicionado em embalagem original de 500 mL (garrafa ou embalagem cartonada), íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido homogêneo, coloração branca a levemente creme, sem separação excessiva de fases ou partículas estranhas. Sabor e odor: característicos de coco, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: extrato de coco e água; podendo conter conservadores e estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Sococo, Ducoco, Menina | 8,5000 | 850,00 |
| 20 | 48,000 | UNID | MANTEIGA COM SAL 200 GR - Manteiga com sal, obtida exclusivamente do creme de leite pasteurizado, destinada ao consumo alimentar e uso culinário, acondicionada em embalagem original de 200 g, íntegra e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Aspecto: produto sólido, homogêneo, de textura plástica e untuosa, coloração branca a amarelada uniforme. Sabor e odor: característicos de manteiga, agradáveis, sem ranço ou odores estranhos. Composição: creme de leite pasteurizado e sal; podendo conter fermentos lácteos permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Teor de gordura: conforme padrão legal para manteiga, atendendo ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos estabelecidos pela legislação. Validade mínima: 4 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Aviação, Itambé, President. | 20,9900 | 1.007,52 |
| 21 | 10,000 | UN | MELHORADOR DE FARINHA PARA PAES - Melhorador de farinha para panificação, destinado ao aprimoramento das características reológicas da massa e padronização da qualidade de pães e produtos fermentados, acondicionado em embalagem original íntegra e lacrada, com 5kg. Requisitos mínimos: Forma: pó fino e homogêneo, coloração clara característica, isento de grumos ou umidade excessiva. Função tecnológica: melhora da elasticidade e extensibilidade da massa, aumento da | 32,0000 | 320,00 |

| | | | | | |
|----|--------|------------|--|---------|----------|
| | | | tolerância à fermentação, padronização do volume e da estrutura do miolo, contribuindo para melhor rendimento e textura do produto final. Composição: mistura de agentes oxidantes, enzimas e/ou emulsificantes e veículos permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA), próprios para uso alimentar. Aplicação: adequado para produção de pães e massas fermentadas em processos artesanais ou industriais, com dosagem conforme recomendação do fabricante. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Armazenamento: manter em local seco, fresco e ao abrigo da umidade e da luz. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, instruções de uso e composição. Produtos de referência: Puratos, Fleischmann, Bunge. | | |
| 22 | 12,000 | PACO TE | MISTURA PARA CREME DE CONFEITEIRO INSTANTÂNEO - Mistura em pó para preparo de creme de confeitiro instantâneo, destinada ao uso em panificação e confeitaria profissional, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada, embalagem com 1kg. Requisitos mínimos: Forma: pó fino, homogêneo, de coloração clara a levemente amarelada, sem grumos ou umidade excessiva. Preparo: produto de preparo instantâneo, com reconstituição em leite e/ou água, conforme instruções do fabricante, sem necessidade de cocção. Desempenho: formação de creme liso, homogêneo, estável, com boa consistência para recheios e coberturas, mantendo textura após refrigeração e aplicação em produtos forneados. Sabor e aroma: característicos de creme de confeitiro (baunilha), agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: açúcares, espessantes, amidos e/ou proteínas lácteas, aromatizantes e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA/MAPA). Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, modo de preparo e declaração de alergênicos quando aplicável. Produtos de referência: Puratos, Fleischmann, Mix. | 46,5000 | 558,00 |
| 23 | 36,000 | PT | MISTURA PARA PÃO DE QUEIJO: - Mistura pronta para preparo de pão de queijo, destinada ao uso em padaria e serviços de alimentação, acondicionada em embalagem original de 5 kg, íntegra, resistente e devidamente lacrada. Requisitos mínimos: Forma: pó ou granulado homogêneo, coloração clara característica, sem presença de umidade excessiva ou grumos. Composição: fécula de mandioca e/ou polvilho, podendo conter sal, gordura vegetal e aditivos permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA); formulação adequada para preparo mediante adição de água, leite, ovos e/ou queijo, conforme instruções do fabricante. Desempenho tecnológico: massa com boa elasticidade, proporcionando produto final com crescimento adequado, casca levemente crocante e miolo macio e aerado após forneamento. Sabor e aroma: característicos de pão de queijo, agradáveis, sem odores ou sabores estranhos. Qualidade: produto isento de sujidades, contaminantes físicos, químicos ou microbiológicos acima dos limites legais. Validade mínima: 6 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e instruções de preparo. Produtos de referência: Amafil, Yoki, Vilma Alimentos. | 78,9900 | 2.843,64 |
| 24 | 60,000 | PÇS | QUEIJO MINAS MEIA CURA - Queijo tipo Minas meia cura, obtido por coagulação do leite com enzimas/coagulantes apropriados, destinado ao consumo direto e uso culinário, em unidade com peso médio de 1 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos. Requisitos mínimos: Aspecto: massa semidura, compacta, coloração branco-amarelada | 62,9000 | 3.774,00 |

| | | | | | |
|----|---------|-----|---|----------|-----------|
| | | | <p>uniforme, com poucas ou nenhuma olhadura; superfície íntegra, sem trincas ou bolores. Textura: firme e ligeiramente elástica, própria de queijo meia cura. Sabor e odor: característicos, levemente ácidos e salinos, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter conservantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Maturação: produto submetido a processo de cura parcial, com umidade e teor de gordura compatíveis com o padrão do queijo Minas meia cura. Qualidade: isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega (ou conforme padrão do fabricante, respeitada a cadeia de frio). Rotulagem: em conformidade com a legislação vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Itambé, Porto Alegre, Cemil.</p> | | |
| 25 | 65,000 | PÇS | <p>QUEIJO TIPO MUSSARELA - Queijo tipo mussarela, obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho e fermento lácteo, destinado ao consumo alimentar e uso culinário, em peça com peso médio de 3,5 kg, acondicionada em embalagem original íntegra e lacrada ou protegida por filme apropriado para alimentos. Requisitos mínimos: Aspecto: massa filada, homogênea, coloração branco a levemente amarelada, superfície lisa e íntegra, sem trincas ou bolores. Textura: elástica e macia, própria para fatiamento e derretimento uniforme. Sabor e odor: característicos, suaves, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho/coagulante e sal; podendo conter estabilizantes permitidos pela legislação brasileira vigente (MAPA/ANVISA). Desempenho térmico: boa fusão e filância quando aquecido, adequada para preparações culinárias. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminações acima dos limites microbiológicos legais. Validade mínima: 30 dias na data da entrega, respeitada a cadeia de frio. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes e declaração de alergênicos (contém leite). Produtos de referência: Itambé, Porto Alegre, Cemil.</p> | 227,8000 | 14.807,00 |
| 26 | 120,000 | GA | <p>REFRIGERANTE DE GUARANÁ - Refrigerante gaseificado sabor guaraná, destinado ao consumo humano, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, original do fabricante, íntegra, lacrada e com tampa inviolável. Requisitos mínimos: Aspecto: líquido límpido, coloração característica (caramelo a marrom claro), com gaseificação adequada e uniforme. Sabor e aroma: característicos de guaraná, agradáveis, sem sabores ou odores estranhos. Composição: água gaseificada, açúcar ou edulcorantes (conforme versão tradicional ou zero), extrato/aroma de guaraná, acidulantes, conservadores e corantes permitidos pela legislação brasileira vigente (ANVISA). Carbonatação: nível adequado, garantindo efervescência característica do produto. Qualidade: produto isento de sujidades, corpos estranhos e contaminantes acima dos limites legais. Validade mínima: 3 meses na data da entrega. Rotulagem: em conformidade com a legislação brasileira vigente, contendo identificação de lote, datas de fabricação e validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e informações obrigatórias. Produtos de referência: Guaraná Antarctica, Kuat, Mate Couro.</p> | 14,9000 | 1.788,00 |
| 27 | 120,000 | GA | <p>REFRIGERANTE SABOR COLA - REFRIGERANTE SABOR COLA</p> | 15,9000 | 1.908,00 |

| Máscara | Descrição da Despesa | Valor Estimado |
|---------|----------------------|----------------|
|---------|----------------------|----------------|

Preço Total Itens: 63.351,58

Mariana, 24 de Abril de 2026.

.....
JULIANO MAGNO BARBOSA



PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIANA

CEP 35.420-003 — ESTADO DE MINAS GERAIS

AUTORIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO DIRETA PELA AUTORIDADE COMPETENTE

SEQUENCIAL DE COMPRA: 3349/26

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS, DESTINADOS AO ABASTECIMENTO DOS SERVIÇOS, PROGRAMAS, PROJETOS E UNIDADES VINCULADAS À SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE MARIANA – MG.

AUTORIZO a DISPENSA DE LICITAÇÃO, nos termos do com fulcro no artigo 75, inciso II, da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais normas pertinentes, para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS, DESTINADOS AO ABASTECIMENTO DOS SERVIÇOS, PROGRAMAS, PROJETOS E UNIDADES VINCULADAS À SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE MARIANA – MG. CNPJ: 50.459.556/0001-19, no valor total de R\$ 63.351,58 (Sessenta e três mil trezentos cinquenta e um reais e cinquenta e oito centavos), observados os trâmites legais necessários.

Mariana, 14 de Maio de 2026


JULIANO MAGNO BARBOSA

Secretário Municipal de Assistência Social