



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

CNPJ: 18.677.591/0001-00

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |
CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

EDITAL Nº 016/2026

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 005/2026

CHAMAMENTO PÚBLICO PARA PRÉ-QUALIFICAÇÃO OBJETIVA MARCAS/PRODUTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

O **MUNICÍPIO DE EXTREMA**, Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Av. Waldemar Gomes Pinto, nr 1624, Ponte Nova – Extrema-MG, CEP 37642-350, inscrito no CNPJ sob o nº 18.677.591.0001-00, por intermédio da Secretário de Administração a Sr. EDMAR BRANDÃO LUCIANO no uso de suas atribuições, torna público para conhecimento de todos os interessados, que realizará CHAMADA PÚBLICA para PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS/PRODUTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, conforme artigos 78 e 80 da Lei nº 14.133/21 e do Decreto Municipal nº. 5.038/2025, conforme abaixo:

1. OBJETO

1.1. PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS DE PRODUTOS PARA FORMAÇÃO DE CADASTRO PARA FUTURAS AQUISIÇÕES DE CONFORME AS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE EXTREMA-MG, DE ACORDO COM OS ITENS RELACIONADOS NO ANEXO I DESTE EDITAL.

1.2. Os produtos/marcas aprovados serão incluídos no “Cadastro de Bens Pré- Qualificados do Município de Extrema-MG”, contendo a marca e modelo, ficando aprovados por tempo indeterminado.

1.3. O edital de pré-qualificação terá **validade de 01 (um) ano** a partir de sua publicação, podendo ser atualizado pelo mesmo período a qualquer tempo.

1.4. As futuras aquisições dos bens pré-qualificados serão realizadas pelo Município, mediante licitação, na modalidade de Pregão Eletrônico, com julgamento do tipo MENOR PREÇO POR ITEM.

1.5. As licitações poderão ficar restritas às marcas constantes do “Cadastro de Pré-Qualificados do Município de Extrema-MG”.

2. SECRETARIA SOLICITANTE

O presente chamamento de pré-qualificação dar-se por solicitação da Secretaria Municipal de de Administração, Secretaria Municipal de Educação, com a faculdade de que as demais Secretarias do Exeutivo Municipal, bem como as Autarquias Municipais, possam a vir a aderir a presente pré-qualificação.

3. DA PARTICIPAÇÃO E OBTENÇÃO DO EDITAL

3.1. Qualquer pessoa jurídica (fabricante, fornecedor ou representante comercial) poderá participar desta chamada pública para pré-qualificação de gêneros alimentícios, desde que objeto contratual seja referente à comercialização de itens objeto deste procedimento.

3.2. Os interessados poderão obter maiores esclarecimentos sobre o presente edital mediante acesso ao sitio eletrônico do Município ou no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, ou, ainda, de



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

CNPJ: 18.677.591/0001-00

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |

CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

maneira presencial junto ao Departamento de Compras, Licitações e Contratos desta municipalidade, situado Av. Waldemar Gomes Pinto, 1624 - Ponte Nova município de Extrema-MG, Estado de Minas Gerais, no horário das 08h:00h às 12h:00h e das 13h:00h às 17h:00h.

4. DO PROCEDIMENTO

4.1. As remessas das amostras com a indicação das especificações (sem indicação de preço) deverão ser entregues e protocoladas junto ao Gerência de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal, situada na Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, nº 1624 – Ponte Nova – Extrema-MG, no horário das 8:00h às 12:00h e das 13:00h às 15:00h, em dias úteis, conforme calendário de expediente municipal, a partir do dia **27 de fevereiro de 2026**.

4.2. As futuras licitações cujo objeto seja quaisquer dos itens ou bens descritos no ANEXO I será exclusivas para as marcas/produtos pré-qualificados.

4.3. O processo de pré-qualificação será conduzido pela COMISSÃO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS/PRODUTOS, designada pela Autoridade competente.

4.4. Cada interessado poderá submeter até 03 (três) marcas de um determinado produto, conforme descritivos do ANEXO I.

4.5. Os interessados deverão fornecer as amostras em quantidade mínima suficiente para a feitura dos testes necessários, conforme estabelecido no ANEXO I, respectivamente.

4.6. As amostras consideradas insuficientes, poderão ser completadas no prazo, irrecorrível, de até 03 (três) dias úteis, a contar da publicação de **‘AVISO DE INSUFICIÊNCIA DE AMOSTRA’**, exclusivamente, através do sítio eletrônico do município e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

4.7. As sobras eventuais de amostras de marcas/produtos poderão ser retiradas em até 03 (três) dias úteis após a publicação de recurso irrecorrível. Após esse prazo serão descartadas.

4.8. O ato previsto no item 4.4 não produz efeito suspensivo, nem prejudica os atos regularmente praticados.

4.9. As amostras serão avaliadas quanto à conformidade das propriedades/características informadas em suas embalagens ou catálogos técnicos, quando for o caso, em face dos requisitos e especificações mínimas, conforme ANEXO I.

4.9. A avaliação poderá consistir, cumulativamente ou não, a critério da COMISSÃO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS/PRODUTOS, em degustação, teste sensoriais ou olfativos, testes de laboratório, como ensaios físico-químico e/ou outros, devidamente documentados pela comissão.

4.10. O procedimento será conduzido pela COMISSÃO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS/PRODUTOS, que poderá ser assistida por empresa especializada, na forma prevista no **Decreto Municipal nº 5.038 de 17 de dezembro de 2025, alterado pelo Decreto Municipal nº 5.058 de 20 de janeiro de 2026.**

4.11. Os documentos e amostras de bens recebidos na forma do item 3.1. serão submetidos a análise e avaliação pela Comissão no prazo de 10 (dez) dias úteis da entrega, podendo ser prorrogado, mediante solicitação motivada da COMISSÃO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS/PRODUTOS.

4.12. Após avaliação, a Comissão Especial expedirá Ata de Registro contendo o resultado com as devidas justificativas e fundamentos de sua conclusão, e dará a publicidade através Imprensa Oficial do Município de Extrema-MG, por meio de seu sítio eletrônico.

4.13. É de responsabilidade do proponente a obrigação de informar quaisquer alterações que ocorram com o bem cadastrado, tais como mudança no processo de fabricação, características,



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

CNPJ: 18.677.591/0001-00

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |
CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

formulação, descontinuidade de produção, etc.

5. DO ENVELOPE DA AMOSTRA

5.1. Para participar do presente Chamamento, na condição de participante, a proponente deverá apresentar, em invólucro opaco, devidamente lacrado e indevassável, sem a identificação ou qualquer meio de sinal característico, como logo-marca, selo, cor, etc que possa induzir ou facilitar a vinculação própria, preenchidas na forma que segue:

PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA-MG

Gerência de Compras e Licitações

A/C COMISSÃO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, nº 1624 – Ponte Nova – Extrema-MG,

Chamada Pública nº 005/2026

5.2. Será fornecido ao interessado, conforme item 5.1 acima, documento probante da entrega respectiva, que servirá para acompanhamento do processamento da pré-qualificação da marca/produto.

5.3. Os documentos necessários à participação deverão ser apresentados em língua portuguesa, absolutamente legíveis, sob pena exclusão do certame. Deverão, ainda, estar válidos e em vigor na data da sessão de abertura de envelopes e julgamento.

5.3.1. Documentos obtidos na rede *Internet* serão aceitos e considerados como originais, ainda que sejam apresentados através de cópia simples, desde que seja possível a sua verificação e confirmação de validade pela Comissão, por informação de link ou caminho ou outro meio idôneo.

4.2.3. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no Edital e seus Anexos.

5.4. Para cada Marca de Produto, deverão ser apresentados os seguintes documentos e/ou comprovantes:

5.4.1. Documentos de Certificação, Laudos e outros, conforme prescritos no ANEXO I.

5.4.2. As amostras deverão estar acondicionadas em suas embalagens originais, contendo todas as informações técnico-nutricionais, indicação do fabricante, impactos ambientais, conforme a legislação aplicável, código de barras/qr code, além de outras exigidas por força legal.

5.4.3. Não serão aceitas amostras ou embalagens danificadas avariadas, fora da embalagem ou acondicionada de maneira insuficiente, vencida ou que ofereça quaisquer tipos de riscos a saúde ou à segurança de pessoas ou ao meio ambiente.

6. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

6.1. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital, tanto no que pertine às regras estabelecidas quanto no tocante à descrição do bem aquele que não o fizer **até 03 (três) dias úteis antes** da data designada para o início da apresentação das amostras dos bens para a realização da pré-qualificação, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

6.2. Caberá a Secretária de Administração decidir, por meio do Agente de Contratação, no prazo legal, sobre a Impugnação interposta.



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

CNPJ: 18.677.591/0001-00

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |
CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

6.3. Se procedente e acolhida, a Impugnação do Edital, seus vícios serão sanados, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto, quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

6.4. Os pedidos de esclarecimento, providências ou impugnações ao edital deverão ser encaminhados por meio eletrônico, através dos emails: decol@extrema.mg.gov.br e analistalicitacao@extrema.mg.gov.br, dirigidas ao Agente de Contratação.

6.5. Facultativamente, serão aceitas impugnações/pedidos de esclarecimentos encaminhados diretamente, em suporte físico, protocolados juntos à Gerência de Compras e Licitações Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, nº 1624 – Ponte Nova – Extrema-MG, observados o prazo estipulado no item 5.1, além dos dias e os horário de expediente ordinário da Prefeitura.

7. DOS RECURSOS

7.1. Declaradas as marcas qualificadas, qualquer participante, de imediato e motivadamente, poderá manifestar a intenção de recorrer, será concedido o **prazo de 03 (três) dias úteis, contados da publicação da ATA DE RESULTADO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS/PRODUTOS**, para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais participantes desde logo intimadas para apresentar as contrarrazões, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo. A falta de manifestação, importará decadência do direito de recurso.

7.2. O recurso e as contrarrazões de recurso deverão ser dirigidos à COMISSÃO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS por meio eletrônico, emails: decol@extrema.mg.gov.br e analistalicitacao@extrema.mg.gov.br.

7.3. Facultativamente, serão aceitos os encaminhados diretamente, em suporte físico, protocolados juntos à Gerência de Compras e Licitações Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, nº 1624 – Ponte Nova – Extrema-MG, observados o prazo estipulado no item 7.1.

7.4. O recurso contra a decisão da Comissão terá efeito suspensivo apenas para o item sob recurso.

7.5. Se não reconsiderar sua decisão, a COMISSÃO submeterá o recurso devidamente informado à consideração da autoridade superior, a qual proferirá no prazo de 07 (sete) dias úteis, decisão definitiva antes da homologação do procedimento.

7.6. O acolhimento do recurso pela autoridade superior importará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

7.7. Decidido (s) o (s) recurso (s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará o objeto à participante declarada como marca/produto pré- qualificada.

7.8. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, através de publicação no Diário Oficial do Município, por meio do seu sítio eletrônico.

7.9. Os autos permanecerão com vista franqueada aos interessados na Gerência de Compras e Licitações.

7.10. Não serão considerados os recursos interpostos após os respectivos prazos legais e aqueles encaminhados por meios diversos aos dispostos no presente edital.

7.11. Decairá do direito de impugnar, perante a Administração, os termos deste edital, o interessado que, aceitando-os sem objeção, venha apontar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciaram, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

7.12. O acompanhamento dos resultados, recursos e atos pertinentes a este Edital poderão ser consultados no Site do Município de Extrema-MG, que será atualizado automaticamente a cada nova



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

CNPJ: 18.677.591/0001-00

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |

CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

etapa do certame.

8. DA HOMOLOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO

8.1. Após a declaração das marcas pré-qualificadas, na ausência de recurso, caberá à Comissão encaminhar o processo licitatório à autoridade competente para homologação.

8.2. No caso de interposição de recurso, após proferida a decisão e constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente homologará o procedimento licitatório.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A Secretária de Administração poderá revogar a chamada pública em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

9.2. A pré-qualificação de bens não gera direito à contratação futura e nem implica na preclusão da faculdade legal de inabilitação às licitações.

9.3. Os bens pré-qualificados aprovados não constituem-se em direito de comercialização ou intermediação exclusiva dos interessados que os apresentaram para avaliação, por intermédio do presente chamamento público.

9.4. Nenhuma indenização será devida aos interessados pela elaboração e/ou apresentação de documentação e amostras relativa ao presente Edital.

9.5. Detalhes não citados referentes a apresentação dos bens para pré-qualificação, mas que a boa técnica leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.

9.6. Quaisquer situações não previstas neste edital serão analisadas e decididas pela Comissão Especial nomeada para este processo.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

10.1. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital, tanto no que pertine às regras estabelecidas quanto no tocante à descrição do bem aquele que não o fizer **até 03 (dois) dias úteis antes** da data designada para o início da apresentação das amostras dos bens para a realização da pré-qualificação, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

10.2. Caberá a Secretária de Administração decidir, por meio do Agente de Contratação, no prazo legal, sobre a Impugnação interposta.

10.3. Se procedente e acolhida, a Impugnação do Edital, seus vícios serão sanados, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto, quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

10.4. Os pedidos de esclarecimento, providências ou impugnações ao edital deverão ser encaminhados por meio eletrônico, através dos emails: decol@extrema.mg.gov.br e analistalicitacao@extrema.mg.gov.br, dirigidas ao Agente de Contratação.

10.5. Facultativamente, serão aceitas impugnações/pedidos de esclarecimentos encaminhados diretamente, em suporte físico, protocolados juntos à Gerência de Compras e Licitações Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, nº 1624 – Ponte Nova – Extrema-MG, observados o prazo estipulado no item



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

CNPJ: 18.677.591/0001-00

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |
CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

5.1, além dos dias e os horário de expediente ordinário da Prefeitura.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declaradas as marcas qualificadas, qualquer participante, de imediato e motivadamente, poderá manifestar a intenção de recorrer, será concedido o **prazo de 03 (três) dias úteis, contados da publicação da ATA DE RESULTADO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS/PRODUTOS**, para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais participantes desde logo intimadas para apresentar as contrarrazões, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo. A falta de manifestação, importará decadência do direito de recurso.

11.2. O recurso e as contrarrazões de recurso deverão ser dirigidos à COMISSÃO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS por meio eletrônico, emails: decol@extrema.mg.gov.br e analistalicitacao@extrema.mg.gov.br.

11.3. Facultativamente, serão aceitos os encaminhados diretamente, em suporte físico, protocolados juntos à Gerência de Compras e Licitações Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, nº 1624 – Ponte Nova – Extrema-MG, observados o prazo estipulado no item 7.1.

11.4. O recurso contra a decisão da Comissão terá efeito suspensivo apenas para o item sob recurso.

11.5. Se não reconsiderar sua decisão, a COMISSÃO submeterá o recurso devidamente informado à consideração da autoridade superior, a qual proferirá no prazo de 07 (sete) dias úteis, decisão definitiva antes da homologação do procedimento.

11.6. O acolhimento do recurso pela autoridade superior importará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.7. Decidido (s) o (s) recurso (s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará o objeto à participante declarada como marca/produto pré- qualificada.

11.8. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, através de publicação no Diário Oficial do Município, por meio do seu sítio eletrônico.

11.9. Os autos permanecerão com vista franqueada aos interessados na Gerência de Compras e Licitações.

11.10. Não serão considerados os recursos interpostos após os respectivos prazos legais e aqueles encaminhados por meios diversos aos dispostos no presente edital.

11.11. Decairá do direito de impugnar, perante a Administração, os termos deste edital, o interessado que, aceitando-os sem objeção, venha apontar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciaram, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

11.12. O acompanhamento dos resultados, recursos e atos pertinentes a este Edital poderão ser consultados no Site do Município de Extrema-MG, que será atualizado automaticamente a cada nova etapa do certame.

12. DA HOMOLOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO

12.1. Após a declaração das marcas pré-qualificadas, na ausência de recurso, caberá à Comissão encaminhar o processo licitatório à autoridade competente para homologação.

12.2. No caso de interposição de recurso, após proferida a decisão e constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente homologará o procedimento licitatório.



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

CNPJ: 18.677.591/0001-00

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |

CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. A Secretária de Administração poderá revogar a chamada pública em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

13.2. A pré-qualificação de bens não gera direito à contratação futura e nem implica na preclusão da faculdade legal de inabilitação às licitações.

13.3. Os bens pré-qualificados (aprovados) não serão exclusivos dos interessados que apresentaram as propostas e amostras para avaliação.

13.4. Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela elaboração e/ou apresentação de documentação e amostras relativa ao presente Edital.

13.5. Detalhes não citados referentes a apresentação dos bens para pré-qualificação, mas que a boa técnica leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.

13.6. Quaisquer situações não previstas neste edital serão analisadas e decididas pela Comissão Especial nomeada para este processo.

14. DO FORO

14.1. Fica eleito o foro da Comarca de Extrema-MG, para dirimir quaisquer questões oriundas desta chamada pública para pré-qualificação de gêneros alimentícios renunciando todos a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Todas as condições deste Edital serão processadas em conformidade com a Lei 14.133/21, com o Decreto Municipal n. 5.038 de 17 de dezembro de 2025, e demais normas legais aplicáveis.

15.2. Os casos omissos serão resolvidos pelo Presidente da Comissão de Pré-qualificação de marcas da Prefeitura Municipal de Extrema-MG.

15.3. O procedimento será conduzido pela COMISSÃO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS/PRODUTOS.

15.4. Os documentos e amostras de bens recebidos até a data do item 3.1. serão submetidos a análise e avaliação pela Comissão no prazo de 10 (dez) dias úteis da entrega, podendo ser prorrogado, mediante solicitação motivada da COMISSÃO DE PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE MARCAS/PRODUTOS.

15.5. Após avaliação, a Comissão Especial expedirá Ata de Registro contendo o resultado com as devidas justificativas e fundamentos de sua conclusão, e dará a publicidade através Imprensa Oficial do Município de Extrema-MG, por meio de seu sítio eletrônico.

15.6. É de responsabilidade do proponente a obrigação de informar quaisquer alterações que ocorram com o bem cadastrado, tais como mudança no processo de fabricação, características, formulação, descontinuidade de produção, etc.

Extrema-MG, 09 de fevereiro de 2026.

Carlos Alexandre Morbidelli
Agente de Contratação

**PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA****CNPJ: 18.677.591/0001-00**Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |
CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

**PRÉ-QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
ANEXO I**

ITEM	CÓDIGO	ALIMENTO	DESCRIPTIVO	QUANTIDADE E DA AMOSTRA	FORMATO DA AMOSTRA
01	59372	CAFÉ EM PÓ ESPECIAL PACOTE COM 500 GRAMAS	Café em pó tradicional - torrado e moído, não podendo estar adulterado por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de corantes ou outros produtos que modifique sua composição e não se admitindo sob qualquer forma a adição de cafés esgotados (borra solúvel, borra de infusão de café torrado ou moído); Impurezas (cascas e paus), sedimentos e matérias estranhas, em g/100g, não podem ser maiores que 1% (um por cento); o produto deverá ser constituído de café até tipo 6 COB (Classificação Oficial Brasileira), com bebida variando de mole a rio, isento de gosto rio zona, com um máximo de 10% (dez por cento) de defeitos pretos, verdes e ardidos (desde que seu gosto típico não seja acentuado) e ausência de grãos pretos - verdes e fermentados; Espécie: 85% (oitenta e cinco por cento) a 100% (cem por cento) de café arábica, podendo ser adicionado até o máximo de 15% (quinze por cento) de café conilon; Torra: moderadamente clara a moderadamente escura; Moagem: fina, para filtragem em papel ou pano; Embalagem: o produto deverá ser embalado em envoltório metalizado composta de polietileno e poliéster, fechamento hermético (vácuo) e acondicionado, com peso líquido de 500 g a unidade, no transporte devem ser embalados em caixa de até 10 (dez) quilos, devendo constar no rótulo de embalagem secundária, além da quantidade de pacotes e/ou peso líquido, as demais informações previstas na legislação. O material da embalagem utilizado, não deve alterar as características físicas, químicas e organolépticas do produto nem se por este alterado. Rotulagem: no rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara, visível, legível e indelével, as seguintes informações: denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, prazo de validade, lote ou data de fabricação, informações do estabelecimento (nome, endereço e CNPJ), alertas sobre alergênicos, informações de conservação e possíveis avisos nutricionais frontais e também atendendo ao descritivo do produto; Validade: O produto deverá ter o prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data de entrega.	2 Pacotes de 500g	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 500g, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensorial, acompanhado por ficha técnica do produto e o laudo de avaliação (emitido por laboratório ou certificadora credenciada pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do estado de origem do produto, com data de emissão não superior a 365 dias).
02	101620	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	Azeite de Oliva Extra Virgem, com acidez livre menor que 0,8%. Não poderá conter no produto outros ingredientes. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço. Embalagem primária: Garrafa de vidro ou PET, opaca ou escura, com tampa rosca metalizada ou tampa plástica, com dosador com volume de 500ml por unidade. Deve conter as seguintes informações: identificação do produto, marca,	500 ml	Frasco de 500ml conforme descritivo.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA****CNPJ: 18.677.591/0001-00**Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |
CEP 37640-000 | (35) 3435-1911www.extrema.mg.gov.br

			procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto, número de registro. O produto deverá ter a validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
03	101621	FARINHA DE TAPIOCA	Farinha de tapioca composta de fécula de mandioca hidratada, de primeira qualidade, sendo 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Sem a necessidade de peneirar, solta, macia, isenta de impurezas, materiais estranhos, parasitas ou qualquer sinal de deterioração e com cor, sabor e odor característicos do produto. A embalagem primária deverá ser de 500 gramas, de material plástico, atóxico, próprio para alimentos contendo as seguintes informações: identificação do produto, marca, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	500 gramas	Pacote de 500gr de acordo com descritivo.
04	101622	TRIGO EM GRÃOS	Trigo em grãos: Grãos são, limpos, secos, inteiros, de boa qualidade, isentos de pragas, parasitas, detritos, matérias estranhas, sujidades, odores estranhos e coloração anormal. Acondicionado em embalagem primária, de 500 gramas, plástica, resistente, limpa, íntegra, atóxica e que garanta a completa segurança e proteção do produto durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter identificação do produto, procedência, peso líquido, número do lote, data de embalagem e validade, e informações nutricionais. Não serão aceitos rótulos com etiquetas coladas, as informações devem estar impressas na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	500 gramas	Pacote de 500gr de acordo com descritivo.
05	96133	CARNE BOVINA DE PALETA MOÍDA (IQF)	carne moída de bovino, obtida do corte paleta, livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, pele e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. produto sem adição de temperos, sal, aditivos e conservantes. congelado individualmente pelo sistema iqf à -35°C ou mais frio. aspecto: grânulos de carne soltos, não pegajoso, consistência macia, própria do produto, limpa, sem aparas, nervuras, pelancas, gorduras, cartilagens, tendões, ossos, que comprometam seu padrão de qualidade, sem indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, cor e odor característico do produto. todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado devem ser controladas, visando a preservação da qualidade do produto. aplicam-se as boas práticas de fabricação em todas as fases do processo. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° C ou mais frio, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. o produto deve ser acondicionado em sacos de polietileno, termoselado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, inspecionado pela ima ou sif com o selo correspondente, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso,	2 pacotes de 2kg cada conforme descritivo.	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 2kg, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensorial, acompanhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme

**PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA****CNPJ: 18.677.591/0001-00**Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |
CEP 37640-000 | (35) 3435-1911www.extrema.mg.gov.br

			componentes do produto informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção estadual ou federal. dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 anvisa. os veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura, o produto deve ser transportado à temperatura de -12° c ou mais frio com o objetivo de manter a qualidade e a temperatura do produto. o veículo deve estar devidamente higienizado em seu interior, juntamente com o produto não deve ser transportado objetos e materiais estranhos, caso esteja apenas em sua embalagem primária, não deverá ser transportado em contato direto com o piso do veículo com o objetivo de manter a qualidade do produto. Padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme RDC nº313 de 4 de Setembro de 2024.		Resolução - RDC nº 313 de 04 de setembro de 2024, ANVISA com data de emissão não superior a 365 dias.
06	83019	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS (IQF)	carne bovina de 1ª qualidade, tipo patinho, congelado individualmente (iqf), limpa, sem aparas, nervuras, pelancas, gorduras, cartilagens, tendões, que comprometam seu padrão de qualidade, cortada em iscas, com aproximadamente 48mmx12mm. a carne deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos. quanto a perda de líquidos durante o descongelamento, este não deverá ser superior a 3%. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termo-selado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. Padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme RDC nº313 de 4 de Setembro de 2024	2 pacotes de 2kg cada conforme descritivo.	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 2kg, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensorial, acompanhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme Resolução - RDC nº 313 de 04 de setembro de 2024, ANVISA com data de emissão não superior a 365 dias.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA****CNPJ: 18.677.591/0001-00**

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |

CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

07	93830	COXA E SOBRECOXA EM CUBOS (IQF)	filé de coxa e sobrecoxa de frango, sem osso, congelada pelo processo iqf, em cubos (3x3cm), de tamanho uniforme, in natura, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado, congelado pelo sistema iqf, isento de ossos, peles, aponeuroses, cartilagens, tendões e outros tecidos inferiores. o produto deverá ser preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embalagem primária: sistema plástico termo-selado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, peso líquido 2 kg, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pelo SIF, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. deverá apresentar o respectivo certificado sanitário emitido pelo serviço do Sipa (serviço de inspeção de produto animal), laudo de fiscalização da vigilância sanitária. Padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme RDC nº313 de 4 de Setembro de 2024.	2 pacotes de 2kg cada conforme descritivo.	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 2kg, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensorial, acompanhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme Resolução - RDC nº 313 de 04 de setembro de 2024, ANVISA com data de emissão não superior a 365 dias.
08	101502	COXÃO DURO BOVINO EM CUBOS CONGELADO (IQF)	Coxão duro cortado em cubos e congelado por processo IQF, com no máximo 10% de gordura e no máximo 3% de aponeuroses (membranas finas). Deve ser fracionado em cubos de 3x3 cm aproximadamente, com tamanho uniforme, congelados e soltos na embalagem. Aspecto: próprio da espécie sem presença de ossos e de aponeuroses. Cor: própria da espécie sem manchas esverdeadas. Prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12°C à -18°C, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. Embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termo-selado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada pacote, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pelo SIF, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto,	2 pacotes de 2kg cada conforme descritivo.	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 2kg, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensorial, acompanhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de

**PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA****CNPJ: 18.677.591/0001-00**

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |

CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

			informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção. Veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura, transportando o produto na temperatura de -12°C ou mais frio. Padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme RDC nº313 de 4 de Setembro de 2024. A qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação.		padrão microbiológico conforme Resolução - RDC nº 313 de 04 de setembro de 2024, ANVISA com data de emissão não superior a 365 dias.
09	83021	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (IQF)	filé de coxa e sobrecoxa de frango (iqf) filé de coxa e sobrecoxa de frango desossado, sem pele, sem gordura, embalado à vácuo congelado pelo sistema iqf devidamente comprovado, em sacos de polietileno, contendo 1 kg ou 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física química e organoléptica). inspecionado pela ima ou sif, dispostas em caixas de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada. contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. características organolépticas: aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme, superfície não pegajosa; odor característico, cor própria rosa clara, sem manchas de sangue azuis ou esverdeadas. característica microbiológica: coliformes a 45°C máximo 104/g. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°C, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias, após entrega nos locais indicados. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. a qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. é tolerável uma diferença de 10% do percentual aceitável de perdas. O fornecedor deverá apresentar o respectivo certificado sanitário emitido pelo serviço do sipa (serviço de inspeção de produto animal), o fornecedor deverá ter o laudo de fiscalização da vigilância sanitária. Padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme RDC nº313 de 4 de Setembro de 2024.	2 pacotes de 2kg cada conforme descritivo.	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 2kg, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensorial, acompanhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme Resolução - RDC nº 313 de 04 de setembro de 2024, ANVISA com data de emissão não superior a 365 dias.
10	101504	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO (IQF)	Filé de peito de frango desossado, sem pele, sem gordura, sem aponeuroses, cartilagens, tendões e outros tecidos inferiores, cortado em cubos (aproximadamente 3x3cm), embalado à vácuo e congelada pelo processo IQF, de tamanho uniforme, in natura, íntegro, sem estar despedaçado ou quebrado. O produto deverá ser preparado a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. Características organolépticas: aparência própria, sem resto de vísceras, musculatura firme, superfície não pegajosa, cheiro característico, cor própria rosa clara, sem manchas de sangue azuis ou esverdeadas. Prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12°C à -18°C, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. Embalagem primária: em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termo-selado, atóxico,	2 pacotes de 2kg cada conforme descritivo.	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 2kg, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta

**PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA****CNPJ: 18.677.591/0001-00**

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |

CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

			apropriado para contato direto com o alimento, incolor, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela IMA ou SIF. As embalagens primárias devem estar dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. Veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura, transportando o produto na temperatura de -12°C ou mais frio. A qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação. O fornecedor deverá apresentar o respectivo certificado sanitário emitido pelo serviço do SIPA (serviço de inspeção de produto animal) e também deverá ter o laudo de fiscalização da vigilância sanitária. Padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme RDC nº313 de 4 de Setembro de 2024.		especificação para análise técnica e sensoral, acompanhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme Resolução - RDC nº 313 de 04 de setembro de 2024, ANVISA com data de emissão não superior a 365 dias.
11	93831	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO (IQF)	filé de tilápia congelado i.q.f. filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelados individualmente. os filés devem apresentar tamanhos uniformes. após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. a variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (sif). embalagem: primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 1 kg cada, sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. o rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. embalagem secundária: caixa de papelão que garanta a integridade do produto. validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. o fornecedor deverá apresentar o respectivo certificado sanitário emitido pelo serviço do sipa (serviço de inspeção de produto animal), o fornecedor deverá ter o laudo de fiscalização da vigilância sanitária.	2 pacotes de 2kg cada conforme descritivo.	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 2kg, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensoral, acompanhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme Resolução - RDC nº 313 de 04 de setembro de

**PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA****CNPJ: 18.677.591/0001-00**

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |

CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

					2024, ANVISA com data de emissão não superior a 365 dias.
12	93832	MUSCULO BOVINO TRASEIRO EM RODELAS (IQF)	músculo bovino traseiro em rodelas (iqf). músculo em rodelas congelado por processo iqf, com no máximo 10% de gordura fracionado em rodelas de aproximadamente 60 gr. aspecto: próprio da espécie sem presença de ossos e de aponeuroses. cor: própria da espécie sem manchas esverdeadas. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termosselado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pelo sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção. veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. Padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme RDC nº313 de 4 de Setembro de 2024.	2 pacotes de 2kg cada conforme descritivo.	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 2kg, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensoral, acompanhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme Resolução - RDC nº 313 de 04 de setembro de 2024, ANVISA com data de emissão não superior a 365 dias.
13	96893	PEITO DE FRANGO EM ISCAS OU EM CUBOS (IQF) COM LEGUMES	peito de frango em iscas ou cubos com, no mínimo, 2 tipos dos seguintes legumes: cenoura, milho, ervilha, mandioca e/ou vagem. carne de frango, obtida do corte do peito, em iscas ou cubos, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter no máximo 10% de gordura. congelado pelo processo iqf. produto sem adição de temperos, aditivos e conservantes. composição: no mínimo 70% de carne de frango e no mínimo 23% de legumes previamente higienizados, fracionados e congelados pelo processo iqf. o pacote será composto por 2 invólucros, um contendo a proteína e o outro contendo os legumes. o pacote de legumes será acondicionado na parte interna do pacote da proteína. embaladas em sacos de polietileno, termo-selado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido total de 2 kg, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão	2 pacotes de 2kg cada conforme descritivo.	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 2kg, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensoral, acompanhado por ficha técnica

**PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA****CNPJ: 18.677.591/0001-00**

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |

CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

			ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção estadual ou federal. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18° c, na data de entrega o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. os veículos para transporte deverão ser refrigerados, adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. Padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme RDC nº313 de 4 de Setembro de 2024. A qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação.		do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme Resolução - RDC nº 313 de 04 de setembro de 2024, ANVISA com data de emissão não superior a 365 dias.
14	101503	PEITO DE FRANGO MOÍDO CONGELADO (IQF)	Carne obtida exclusivamente do corte do peito de frango, desossado e sem pele, livre de tecidos conjuntivos, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter no máximo 10% de gordura e sem adição de outro tipo de carne ou qualquer outro produto. Aspecto: grânulos de carne soltos, não pegajoso, consistência macia, própria do produto, sem indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, cor e odor característico do produto. Todas as operações efetuadas desde a matéria prima até o produto acabado devem ser controladas, visando a preservação da qualidade do produto. Processado em disco de moagem de aproximadamente 5mm a 8mm e congelado pelo processo IQF. Produto sem adição de temperos, aditivos e conservantes. Composição : carne de frango (100%) obtida do corte do peito, moída, fracionada e congelada pelo processo IQF à -35°C ou mais frio. Prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° C à -18°C, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. Embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termo-selado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela IMA ou SIF, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. Veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. Padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme RDC nº313 de 4 de Setembro de 2024. A qualidade e quantidade dos	2 pacotes de 2kg cada conforme descritivo.	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 2kg, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensorial, acompanhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme Resolução - RDC nº 313 de 04 de setembro de 2024, ANVISA com data de emissão não superior a 365 dias.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA****CNPJ: 18.677.591/0001-00**

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |

CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

			produtos deverão ser atendidas conforme especificação.		
15	83023	PERNIL SUÍNO EM ISCAS CONGELADO (IQF)	pernil suíno em iscas congelado (iqf) carne de suíno(pernil), sem osso, congelada com tecnologia iqf, com aproximadamente 48mm x 12mm. composição centesimal real do produto expressa em: proteínas maior ou igual a 20%, lipídeos menor ou igual a 10% e cloreto de sódio menor ou igual a 1,5 %. prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° c à -18°c, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias; embalagem primária: em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termo-selado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, transparente, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela ima ou sif, dispostas em embalagem secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal.Padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme RDC nº313 de 4 de Setembro de 2024.	2 pacotes de 2kg cada conforme descritivo.	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 2kg, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensorial, acompanhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de padrão microbiológico conforme Resolução - RDC nº 313 de 04 de setembro de 2024, ANVISA com data de emissão não superior a 365 dias.
16	101505	PERNIL SUÍNO MOÍDO CONGELADO (IQF)	Carne suína moída obtida exclusivamente da parte traseira da carcaça suína (pernil), de animais sadios, livre de tecidos conjuntivos, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter no máximo 10% de gordura e sem adição de outro tipo de carne ou qualquer outro produto. Aspecto: grânulos de carne soltos, não pegajoso, consistência macia, própria do produto, sem indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas, cor e odor característico do produto. Processado em lâmina de aproximadamente 5mm a 8mm e congelado pelo processo IQF. Produto sem adição de temperos, aditivos e conservantes. Composição : carne de pernil (100%) moída, fracionada e congelada pelo processo IQF à -35°C ou mais frio. Prazo de validade de 12 meses, armazenagem à temperatura de -12° C à -18°C, na data de entrega, o produto não deverá ter sido fabricado há mais de 90 dias. Embaladas a vácuo, em sacos de polietileno de alta densidade multicamadas, termo-selado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, peso líquido de 2 kg cada, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionado pela IMA ou SIF, dispostas em embalagem	2 pacotes de 2kg cada conforme descritivo.	Amostra: deverão ser apresentadas, 02 (duas) amostras do produto ofertado, em sua embalagem original de 2kg, com fechamento industrial original, para verificação dos requisitos constantes desta especificação para análise técnica e sensorial, acompanhado por ficha técnica do produto e o laudo de apresentação amostral de



PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

CNPJ: 18.677.591/0001-00

Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, 1.624 | Ponte Nova | Extrema/MG |
CEP 37640-000 | (35) 3435-1911

www.extrema.mg.gov.br

			secundária de caixas de papelão ondulado reforçado resistente a danos durante o transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada, com abas superiores e inferiores lacradas, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo em seu rótulo: identificação do produto, lote, data de validade, peso, componentes do produto, informação nutricional, certificação comprobatória de serviço de inspeção, podendo ser municipal, estadual ou federal. Veículos para transporte deverão ser adequados ao tipo de produto e estar providos de medidores de temperatura de fácil leitura. Padrão de análise microbiológica: fornecedor deverá apresentar o laudo de análise microbiológica de uma amostra de no mínimo 200 gramas do produto conforme RDC nº313 de 4 de Setembro de 2024. A qualidade e quantidade dos produtos deverão ser atendidas conforme especificação.		padrão microbiológico conforme Resolução - RDC nº 313 de 04 de setembro de 2024, ANVISA com data de emissão não superior a 365 dias.
--	--	--	--	--	--