



## PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000  
FONE: (35) 3435-1911 ( ) - CNPJ: 18.677.591/0001-00

### VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

#### Pregão Eletrônico Nº 000043/2026 - 06/05/2026 - Processo Nº 000136/2026

Vencedor	<b>FLAINY COSTA FERNANDES DIOGO</b>
CNPJ	49.728.252/0001-20
Endereço	RUA JOSÉ LUPETTI, 120 - CENTRO - EXTREMA - MG - CEP:
Contato	3599313479 padaria_castelinho@yahoo.com.br

Item *	Lote	Código	Especificação	Marca	Unid.	Quantidade	Unitário	Valor Total
00031	00001	00023028	<p><b>PÃO FRANCÊS</b> referência técnica específica para 1 unidade: o produto deverá ser fabricado com matérias – primas reconhecidamente de primeira qualidade, sendo preparado obrigatoriamente com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme a legislação vigente; fermento biológico, sal e água. poderá conter outros ingredientes que o caracterizem, desde que permitidos pela legislação sanitária vigente e não comprometam sua qualidade, segurança ou características sensoriais. a unidade deverá atender aos seguintes requisitos: peso mínimo unitário de 50 gramas, tamanho padronizado ( medidas mínimas – comprimento 10 cm e altura de 6 cm), casca crocante, cor uniforme castanho – dourada, miolo cor branco – creme, textura macia, estrutura alveolada. não serão aceitos produtos: com odor estranho ou azedo, com mofo, amassados ou deformados, que apresentam sinais de contaminação ou deterioração. acondicionamento: os pães deverão ser acondicionados em: embalagem plástica descartável ( transparente – íntegra – própria para contato com alimentos), atendendo às normas de vigilância sanitária, devidamente protegidos contra contaminação durante transporte e armazenamento; rotulagem obrigatória: a embalagem deverá conter etiqueta impressa, legível e resistente, com as seguintes informações mínimas: data de fabricação; prazo de validade/ consumo; quantidade/peso contida na embalagem. o produto deverá: ser entregue diariamente ou conforme cronograma estabelecido no edital, estar fresco, produzido no mesmo dia da entrega, ser transportado em condições higiênicas – sanitárias adequadas e estar em conformidade com as normas da vigilância sanitária. critérios de aceitação: a administração poderá recusar o produto caso: não atenda as especificações técnicas, apresente peso inferior ao mínimo exigido, apresente características sensoriais inadequadas e esteja fora das condições sanitárias exigidas. apresentar amostra para adjudicação do item.</p> <p><b>PÃO (BISNAGUINHA)</b> o produto deverá ser fabricado com matérias – primas reconhecidamente de primeira qualidade, sendo preparado obrigatoriamente com; farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente; fermento biológico, sal, água; poderá conter outros ingredientes que o caracterizem, desde que permitidos pela legislação sanitária vigente. poderá conter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões legais. é vedada a utilização de: corantes de qualquer natureza, aromas artificiais. características físicas e sensoriais: peso mínimo unitário de 40 (quarenta) gramas, tamanho padronizado, medidas mínimas: comprimento 10 cm, altura 6 cm. forma de acondicionamento interno: produto acondicionado em placas com até 27 (vinte e sete) unidades. características sensoriais: produtos assados no mesmo dia da entrega; casca (dourada na parte superior; marrom parte inferior,</p>	PRÓPRIA	KG	90.406,00	13,0700	1.181.606,42
00001	00001	00102528		PRÓPRIA	KG	74.458,00	13,0700	973.166,06



## PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA

AVENIDA DELEGADO WALDEMAR GOMES PINTO, 1624 - BAIRRO PONTE NOVA - EXTREMA - CEP 37640-000  
FONE: (35) 3435-1911 ( ) - CNPJ: 18.677.591/0001-00

### VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS

#### Pregão Eletrônico Nº 000043/2026 - 06/05/2026 - Processo Nº 000136/2026

Vencedor	<b>FLAINY COSTA FERNANDES DIOGO</b>
CNPJ	49.728.252/0001-20
Endereço	RUA JOSÉ LUPETTI, 120 - CENTRO - EXTREMA - MG - CEP:
Contato	3599313479 padaria_castelinho@yahoo.com.br

espessura de 1 mm e 2 mm e textura macia (não dura), miolo cor branca – creme, textura macia, estrutura homogênea. não serão aceitos produtos: com odor alterado, com sinais de mofo ou deterioração, com deformação, com características incompatíveis com o especificado. acondicionamento e embalagem: embalagem plástica descartável, transparente, íntegra, própria para contato com alimentos, lacrada com vedação completa, não permitindo abertura fácil ou violação. rotulagem obrigatória: a embalagem deverá conter etiqueta impressa, legível e resistente, com as seguintes informações mínimas: data de fabricação; prazo de validade/ consumo; quantidade/peso contida na embalagem. condições de entrega: o produto deverá; ser assado no mesmo dia da entrega; ser transportado em condições higiênicas – sanitárias adequadas; estar em conformidade com as normas da vigilância sanitária; apresentar integridade física e sanitária no momento do recebimento. a administração poderá recusar o produto caso: não atenda as especificações técnicas, apresente peso inferior ao mínimo exigido, esteja fora das condições sanitárias adequadas e apresente irregularidade na rotulagem ou embalagem. apresentar amostra para adjudicação do item.

#### PÃO FRANCÊS (INTEGRAL)

referência técnica específica para 1 unidade: o produto deverá ser fabricado com matérias – primas reconhecidamente de primeira qualidade, sendo preparado obrigatoriamente com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme legislação vigente, farinha integral (em proporção compatível com a denominação do produto), fermento biológico, sal e água. poderá conter outros ingredientes que o caracterizem, desde que permitidos pela legislação sanitária vigente. poderá conter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões estabelecidos na legislação. é vedada a utilização de; corantes de qualquer natureza e aroma artificiais. a unidade deve conter no mínimo 40 gramas por unidade, tamanho padronizado, com medidas mínimas de: 10 cm comprimento e 6 cm altura. acondicionado em placas de até 27 unidades. deverá ser assado no mesmo dia da entrega de maneira adequada e uniforme, apresentando a casca dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura de no mínimo 1 a 2 mm (não dura, macia) e miolo de cor branca-creme. os pães devem ser acondicionados em embalagem plástica descartável, transparente, íntegra e própria para alimentos. a embalagem deve ser lacrada de modo a apresentar vedação completa e que não se abra com facilidade, apresentar etiqueta impressa legível com as informações de data de fabricação, prazo de validade/consumo e quantidade/peso contido na embalagem. a administração poderá recusar o produto caso: não atenda as especificações técnicas, apresente peso inferior ao mínimo exigido, esteja fora das condições sanitárias adequadas e apresente irregularidade na embalagem. apresentar amostra para adjudicação do item.

00016 00001 00102529

PROPRIA KG 6.834,00 11,0000 75.174,00

**Total do Fornecedor: 2.229.946,48**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA**

, - BAIRRO - - CEP -  
FONE: ( ) - ( ) - CNPJ: . . / -

**VENCEDORES DE PREÇO CONSOLIDADOS**

**Total Geral: 2.229.946,48**