



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA – DFD

Órgão: Prefeitura Municipal de Tocos do Moji / MG

Setores Requisitantes: Departamento Municipal de Administração

Departamento Municipal de Educação

Departamento Municipal de Saúde

Departamento Municipal de Cultura, Esporte, Lazer e Turismo

Departamento Municipal de Assistência e Promoção Social

Responsáveis pela Demanda: Vera Lucia Alves

Carlos Eduardo da Silva

Joselita Moraes de Souza

Fábio Flauzino

Edemilson Pedro de Andrade

Contato/E-mail para esclarecimentos: (35) 3445-6900 / (35) 3445-6922 /
educacao@tocosdomoji.mg.gov.br

1 – OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação a aquisição de Gêneros Alimentícios e gás de cozinha, para suprimento de demanda da Alimentação Escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino do Município de Tocos do Moji e para suprimento de demanda dos Departamentos de Administração, Saúde, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo e Assistência e Promoção Social da Prefeitura Municipal de Tocos do Moji, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, uma vez que os padrões de desempenho, quantidade e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado.

2 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A referida solicitação se fundamenta no cumprimento da Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, que normatizam a elaboração dos cardápios e definem as regras gerais para aquisição de gêneros alimentícios da Alimentação Escolar.

A presente aquisição visa o fornecimento de Gêneros Alimentícios variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

Unidades de Ensino do Município de Tocos do Moji, garantindo melhora da produtividade escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, qualidade em saúde aos que precisam de cuidado específico e em vulnerabilidade social, promovendo igualdade, equidade e respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

A aquisição dos gêneros alimentícios e gás de cozinha se justifica em atender os departamentos da Prefeitura Municipal de Tocos do Moji, para uso de seus funcionários nas suas diversas atividades, permitindo assim a execução dos serviços e demais atividades dos departamentos.

3 – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Item	Descrição do Produto	UND	Qtd. Total
1	Açúcar cristal: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em pacotes de 5 Kg.	Pct	474
2	Adoçante Líquido: adoçante, aspecto líquido, límpido, transparente. Tipo dietético, composto de sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes. Frasco com bico dosador de 100 ml. Validade mínima de 10 meses n ato da entrega	Und.	40
3	Água Mineral Garrafa: potável, sem gás, envasada em garrafa do tipo pet (polietileno tereftalato) de 500 ml, totalmente transparente, descartáveis, com rótulo de identificação do produto.	Und.	1680
4	Água Mineral Copo: potável, sem gás, envasada em copo do tipo pet (polietileno tereftalato) de 200 ml, totalmente transparente, descartáveis, com rótulo de identificação do produto.	Und.	3120
5	Amendoim Torrado: descascado, torrado, isento de impurezas, mofo e bichos, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em pacotes de 500 g.	Pct	55
6	Amido de Milho: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem de 500g.	Pct	40
7	Arroz branco: tipo 1. Grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino. De procedência nacional, constituído de grãos inteiros, isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 5 kg, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pct	500
8	Aveia em flocos finos: embalagem primária: pacotes plásticos ou de papel de 170 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct	150



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

9	Azeite de oliva extra virgem: prensa a frio, fabricado a partir de matéria prima de qualidade, apresentando cor, aroma e características comuns ao produto, em embalagem de vidro, conteúdo de 500ml, contendo no rótulo registro, nome e endereço do fabricante, lote, informação nutricional, data de fabricação e validade.	Vidro	100
10	Bacon: De boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Resfriado com temperatura mínima de 2°C no ato da entrega. Embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O bacon deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	Kg	55
11	Batata Palha: fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 1 Kg.	Pct	30
12	Biscoito água e sal: Isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e informações nutricionais. Embalados em pacotes de 350 a 400 g.	Pct	280
13	Biscoito doce: Tipo maisena. Isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e informações nutricionais. Embalados em pacotes de 350a 400 g.	Pct	280
14	Biscoito tipo rosquinha de coco: Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico,açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho e / ou féculas de arroz ou mandioca, coco ralado, sal refinado, açúcar invertido, fermento químico bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. Deve apresentar sabor característico de coco e agradável. Embalagem: pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com	Pct	280



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	peso líquido de 500 g. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente. Validade: mínima de nove (09) meses.		
15	Biscoitinho de Polvilho: assado, em formato de palito ou argola. Embalado em pacote plástico hermeticamente fechado, garantido a qualidade do produto até o consumo. Embalagem contendo rótulo com informações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, data de validade, informação nutricional e os seguintes ingredientes: polvilho, leite ou água, óleo de soja, sal e ovos. Embalagem de 150g.	Pct	700
16	Canela em pó: Condimento feito a partir da moagem da canela, odor e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Embalagens de 30 g, íntegras que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação.	Pct	60
17	Canjiquinha de milho: Canjiquinha de milho (quirera), amarela, fina. Acondicionado em embalagem atóxica original do fabricante livre de umidade e fragmentos estranhos. Informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem de 500g com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega ao requisitante.	Pct	70
18	Carne Bovina em Cubos - Acém: proveniente de massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne bovina obtida do corte do acém, sem osso, sem cartilagens, com teor de gordura inferior a 5%, cortada em cubos, refrigerada com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	Kg	550
19	Carne Bovina Moída - Patinho: proveniente da moagem de massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne bovina moída resfriada deve apresentar-se livre de parasitas e de	Kg	1350



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina obtida do corte do patinho bovino, moída no dia, sem osso, sem cartilagens, com teor de gordura inferior a 8%, refrigerada com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.		
20	Carne de Porco - Pernil: em cubos, resfriado e sem osso. Proveniente da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne suína obtida do corte do pernil, sem osso, sem pele, sem cartilagens, com teor de gordura não inferior a 10%, cortada em cubos, refrigerada com temperatura de 2°C a 4°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos	Kg	520



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.		
21	Coxa e Sobrecoxa de frango Congelada: Congeladas, com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica, atóxica de 1 Kg, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deve conter informações que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, Kg 3.300 1.060 1.060 1.141 39 data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote). A carne deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	Kg	500
22	Chocolate em pó solúvel: Chocolate em pó com o mínimo 100 % de cacau. Embalagem de 500 g, contendo data de fabricação e validade	Pct	170
23	Coco ralado seco: Desidratado, fino, sem adição de açúcar. Pacote de 100g, validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto.	Pct	110
24	Colorau: Colorau em pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa, embalagem plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pct	20
25	Extrato de Tomate: concentrado, com embalagens intactas e livre de impurezas, contendo especificação de ingredientes, data de fabricação e validade. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele, sem semente, adição de açúcar e sal. Embalagem de 850 g.	Lata	510
26	Farinha de Arroz: produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 34 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz, sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 01 Kg. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 10 meses de validade.	Pct	20
27	Farinha de Mandioca Torrada: isento de impurezas e mofos, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 500 g.	Pct	100



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

28	Farinha de Milho: com coloração amarela, com flocos íntegros de 1ª qualidade. Isento de impurezas e mofos, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 500 g.	Pct	250
29	Farinha de trigo sem fermento: farinha de trigo especial tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico de 1ª qualidade. Embalagem de 1 kg com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	Pct	500
30	Farinha de Trigo integral: produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem de papel de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote.	Pct	70
31	Feijão carioca: de 1ª, novo, livre de impurezas como mofo e bicho (carunchos e outros insetos), isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 1 Kg.	Pct	1010
32	Feijão Preto: de 1ª, novo, livre de impurezas como mofo e bicho (carunchos e outros insetos), isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 1 Kg.	Pct	200
33	Fermento biológico seco instantâneo: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Produto de boa qualidade. Embalados em sachês de 10 g.	Sachê	200
34	Fermento em pó químico: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Produto de boa qualidade. Embalados em latas de 100 g.	Lata	300
35	Fubá de Milho: fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 1 Kg.	Pct	120
36	Gás: de cozinha 13 kg	Und	125
37	Iogurte sabor morango: Contendo leite pasteurizado, açúcar, fermento lácteo, polpa de morango. Permitida a adição de aditivos. O iogurte deve apresentar aspectos próprios, cor e sabor característico, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Entregues conforme quantidade pedida e sob refrigeração em temperatura até 4°C. Entregues em bandejas com unidades de 90g cada unidade.	Pote	500



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

38	Iogurte Zero Lactose: Leite reconstituído, preparado de fruta (polpa de morango), açúcar, enzima lactase e fermento lácteo. Prazo de validade mínimo 30 dias a contar a partir da data de entrega. Na entrega o produto deverá apresentar-se resfriado até 10 ° C. O veículo deve ser próprio para transporte refrigerado. O produto deve apresentar consistência, cor e odor característicos e não deve apresentar matéria terrosa, pedras, fragmentos estranhos, fungos, parasitas, insetos, sinais de umidade ou deterioração. A embalagem deve estar limpa, íntegra e lacrada, não amassada, rasgada, furada ou estufada e deve conter as informações exigidas por regulamentação própria. O fabricante deve possuir licença de fabricação expedida pelo órgão competente. Entregues conforme quantidade pedida e sob refrigeração em temperatura até 4°C. Com unidades contendo de 85 a 90 gramas.	Pote	50
39	Iogurte Vegano: iogurte 100% vegetal, produzido a base de leite de coco. O iogurte deve apresentar aspectos próprios, cor e sabor característico, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Entregues conforme quantidade pedida e sob refrigeração em temperatura até 4°C. Embalagens de 130 a 180 g.	Pote	20
40	Leite em pó: integral, não modificado, sem açúcar. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Embalagem aluminizada de 400 g.	Pct	180
41	Leite em pó Zero Lactose: leite em pó integral sero lactose. Embalagem contendo nome e endereço do fabricante, nome e composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Embalagem de 400 g.	Pct	30
42	Leite de Amêndoas: Bebida a base de amêndoas, tipo leite vegetal, pronta para o consumo. Características: Não conter glúten, sem adição de açúcares, conservante e aromatizantes. Embalagem de 1 litro, contendo dados do fabricante, ingredientes, datas de validade, registro no órgão competente.	Litro	96
43	Leite de coco: concentrado, não adoçado, obtido a partir da fruta, sendo de consistência cremosa e textura homogênea. Deverá conter cor, odor e sabor característico do produto. Embalagem contendo dados do fabricante, ingredientes, validade, registro no órgão competente. Embalagem de vidro contendo 200 ml.	Vidro	50
44	Leite UHT integral: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo nome e endereço do fabricante, nome e	Litro	4000



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	composição do produto, informação nutricional, data de fabricação e validade, número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente. Embalado em caixa de 1 litro.		
45	Leite de Soja: sem glúten, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação e validade. Embalado em caixa de 1 litro.	Litro	120
46	Leite de Vaca Integral Zero Lactose: Composição mínima: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A, D e C (acetato de retinila, colecalciferol e L-ácido ascórbico) e minerais ferro e zinco (pirofosfato férrico e sulfato de zinco) e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. NÃO deve conter GLÚTEN. A porção de 200 mL deverá conter: 9,8g de carboidratos, dos quais: 9,3g de açúcares; 4,6 g de glicose e 4,7 g de galactose; 6,4 g de proteína; 6,9 de gorduras totais, das quais: 3,9 g de gordura saturada. Não conter gordura trans; sódio 126 mg; cálcio 238 mg; ferro 4,2 mg; vitamina A 187 mcg RE; vitamina C 14 mg e vitamina D 2 mcg. Deve ser armazenado em embalagem tetra pack, contendo 1L. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 4 meses contando da de entrega ao requisitante.	Litro	900
47	Linguiça Calabresa: resfriada com temperatura de 0 a 4°C, preparada com carnes de primeira qualidade com teor máximo de 15% de gordura, Com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem escurecimento, esverdeadas e/ou outras cores estranhas ao produto. Firme, não amolecida, nem pegajosa. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica, hermeticamente fechadas que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A linguiça deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	Kg	60
48	Louro: em folhas secas, de 1ª qualidade. Embalagens em sacos plásticos de 10g, contendo informações de data de fabricação e validade.	Pct	80



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

49	Macarrão Ave Maria: massa de sêmola, tipo Ave Maria. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 500g.	Pct	400
50	Macarrão Massa de Arroz: macarrão com massa de arroz, sem glúten. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 200g.	Pct	20
51	Macarrão Parafuso: massa alimentícia, seca para macarronada; formato parafuso; cor amarela; obtida pelo amassamento de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve ser isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%; acondicionada em saco de plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 (dez) meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Validade mínima 1 ano a contar da data de entrega. Embalagem contendo 500g.	Pct	500
52	Macarrão para lasanha pré cozido: massa de sêmola pré cozida. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 200g.	Pct	60
53	Manteiga: produto obtido pela emulsão de creme de leite e adição de cloreto de sódio, sem adição de corante. Embalagem contendo informação do fabricante, do produto, número de lote, data da fabricação, data de validade e número de registro no órgão de fiscalização competente. Embalagem não inferior a 200 g. Entregue sob refrigeração.	Pote	300
54	Margarina: com sal, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Zero gordura trans. Refrigerada. De boa qualidade. Embalagem de 500g.	Pote	200
55	Milho branco para canjica: tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 500g.	Pct	50
56	Milho de pipoca: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega.	Pct	90
57	Milho verde: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, sem amassados e vazamentos, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em latas de 200 g.	Lata	50
58	Óleo de soja: isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, sem amassados e vazamentos, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em garrafas de 900 ml.	Garrafa	710
59	Orégano: desidratado. Embalagem plástica contendo informações do fabricante, data de fabricação e data de validade. Embalagem de 10 g.	Pct	60



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

60	Ovos de galinha: selecionados, com casca limpa, fosca, pouco porosa, sem trincas ou rachaduras. Tamanho médio de variação de peso entre 50 e 55g, de cor branca, classe A. Embalados em bandejas contendo rótulo com nome do produto, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e selo com registro em órgão fiscalizador competente (SIM, SIE ou SIF).	Dz	1000
61	Pão doce: 50gr tipo Hot-dog	Und.	3500
62	Pão: francês 50gr	Kg	2500
63	Peito de Frango Sem Osso: congelado com temperatura mínima de -12°C no ato da entrega. Embalado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica, hermeticamente fechada que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. O peito de frango deve apresentar todas as características organolépticas dos cortes como cor, textura e odor. Não será aceita carnes com excesso de sangue na parte interna e externa da embalagem. O rótulo deve conter informações como data da manipulação, data da validade, lote e número de registro no órgão de fiscalização. No caso dos produtos com registro no SIMPA/CNAE deve-se apresentar a documentação que comprove a procedência do produto (frigorífico de origem da carcaça, data do abate, número da nota fiscal de origem, data da manipulação, data da validade e lote) no ato da entrega. O transporte pode ser feito em caixas térmicas, com termômetro acoplado que permita verificar a temperatura mínima e máxima durante o transporte, desde que a distância percorrida não seja superior a 10 km e que a temperatura não varie por mais de 2°C. Acima dessa distância de 10 km o transporte deve ser em carrocerias frigoríficas com temperatura máxima de 2°C. A empresa deverá ter todas as documentações que comprove a condição de comercialização de produtos cárneos e seus derivados, alvará sanitário junto a vigilância sanitária com CNAE (Código Nacional de atividade Econômica) específica ou registro junto ao serviço de inspeção de produtos agropecuários do município (SIMPA) ou registro de inspeção estadual (SIE), ou registro de inspeção Federal (SIF). Os meios de transporte de carnes deverão passar por avaliação da Vigilância Sanitária.	Kg	1020
64	Pó de café: com selo de pureza Abic, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalados em pacotes de 500g.	Pct	1172
65	Polpa de Fruta in natura Goiaba – 100% natural, sem açúcar, concentração máxima 1:2 (1 parte de polpa para 2 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes devidamente lacrados, contendo 1kg; Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da entrega.	Kg	120
66	Polpa de Fruta in natura Abacaxi – 100% natural, sem açúcar, concentração máxima 1:2 (1 parte de polpa para 2 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem	Kg	120



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes devidamente lacrados, contendo 1kg; Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da entrega.		
67	Polpa de Fruta in natura Uva – 100% natural, sem açúcar, concentração máxima 1:2 (1 parte de polpa para 2 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes devidamente lacrados, contendo 1kg; Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da entrega.	Kg	120
68	Polpa de Fruta in natura Acerola – 100% natural, sem açúcar, concentração máxima 1:2 (1 parte de polpa para 2 partes de água). Sem aditivo químico, integral. Não deverão conter corantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo e acondicionadas em sacos plásticos transparentes devidamente lacrados, contendo 1kg; Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da entrega.	Kg	120
69	Polvilho Azedo: Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso, não contendo glúten, acondicionado em embalagem de 1 kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote.	Pct	50
70	Queijo muçarela: Ingredientes: Leite pasteurizado, fermento lácteo, coalho, sal. Devem ser embalados em embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produtor, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto e número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente (SIF, SIE, SIM)	Kg	70
71	Queijo Mussarela Zero Lactose: Queijo mussarela zero lactose, ideal para receitas e refeições sem lactose. Ingredientes: leite parcialmente desnatado pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produtor, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e data de validade, quantidade do produto e número do registro do estabelecimento produtor no órgão oficial competente (SIF, SIE, SIM).	Kg	20
72	Sal refinado: iodado, isento de impurezas, embalagens intactas e invioladas, contendo especificação de data de fabricação, validade e ingredientes. Embalado em pacotes de 1 Kg.	Pct	205
73	Trigo para quibe: granulado de trigo de cor escura. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional,	Pct	30



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

	peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas, mofo e material estranho. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.		
74	Uva passa: escura sem semente. Produto originário da desidratação da uva, sem adição de açúcar ou outro ingrediente. Embalagem contendo descrição do fabricante, informações nutricionais, lista de ingredientes, número de lote, data de fabricação e data de validade. Embalagem de 200 g.	Pct	80
75	Vinagre: branco, produto natural fermentado acético, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Frasco plástico de 750ml	Frasco	100
76	Abacaxi pérola: de 1ª qualidade, crista fechada, escamas grandes, tamanho grande, doce e suculento, cerca de 1,5 kg.	Un	250
77	Abóbora madura: Abóbora madura, de primeira qualidade, isenta de partes podres. Não danificadas por qualquer lesão física ou mecânica, sem resíduos de terra. Cor, odor e sabro característicos, ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Kg	200
78	Alho nacional: cabeça tamanho grande, com casca, de 1ª qualidade. Não podendo estar murcho.	Kg	155
79	Banana prata: médio amadurecimento, tamanho de médio a grande, livre de impurezas, firmes e sem manchas. Devem estar presa as pencas.	Kg	4700
80	Cebola: firmes e íntegras, sem partes moles e brotos, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas.	Kg	260
81	Couve Manteiga: Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Kg	200
82	Couve-Flor: folhas e flores firmes, sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Und.	200
83	Cheiro-Verde: De ótima qualidade; sem defeito; suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovidas de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. O maço deverá pesar 1 (+/-) 0,050 Kg e ser composto aproximadamente por duas partes de cebolinha e uma de salsinha.	Maço	200
84	Goiaba: De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos. Acondicionadas em caixa apropriada	Und.	500
85	Inhame: Firmes e sem brotos. Sem sinais de partes podres.	Kg	40



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

86	Laranja pêra: amadurecidas, livre de partes moles ou com mofos, com boa quantidade de caldo, de tamanho médio a grande em boas condições de apresentação.	Kg	3500
87	Limão Taiti: De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	Kg	300
88	Maçã nacional: amadurecidas, livre de partes moles ou estragadas, sem manchas, de tamanho médio a grande para a variedade e em boas condições de apresentação.	Kg	3400
89	Mamão formosa: de médio amadurecimento a amadurecido, livre de partes moles ou estragadas, sem manchas, de tamanho médio a grande para a variedade e em boas condições de apresentação.	Kg	500
90	Manga Rosa: Tipo rosa, aspecto globoso, mista verdes e maduras, cor própria com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física, acondicionadas em embalagem própria	Kg	500
91	Maracujá: Redondo, casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	Kg	500
92	Melancia: amadurecida, firmes e íntegras, livre de partes estragadas, com tamanho de médio a grande.	Kg	3000
93	Pera: in natura, tamanho médio a grande pesando aproximadamente 130g, fresca.	Kg	600
94	Uva: Sem semente, de 1ª qualidade, cachos de tamanho médio, intactos.	Kg	40
95	Acelga: folhas limpas, frescas e livres de manchas escuras, Com tamanho médio a grande.	Und	200
96	Pepino: firmes e íntegros, livre de partes estragadas, com tamanho de médio a grande.	Kg	400

4 – PREVISÃO DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Prefeitura Municipal de Tocos do Moji/MG, na(s) seguinte(s) dotação(ões):

ESPECIFICAÇÃO	DOTAÇÃO	FICHA	FONTE
Manutenção das Atividades Dep. Administração	02 04 00 04 122 0001 2005 339030	71	1500
Manutenção da Merenda Escolar Ensino Fundamental	02 06 01 12 361 0011 2098 339030	105	1500
Manutenção da Merenda Escolar Ensino Fundamental	02 06 01 12 361 0011 2098 339030	106	1552
Manutenção da Merenda Escolar Ensino Infantil	02 06 01 12 365 0011 2099 339030	108	1500



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000

Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com

CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

Manutenção da Merenda Escolar Ensino Infantil	02 06 01 12 365 0011 2099 339030	109	1552
Manutenção da Merenda Escolar Ensino Infantil Creche	02 06 01 12 365 0011 2104 339030	110	1500
Manutenção da Merenda Escolar Ensino Infantil Creche	02 06 01 12 365 0011 2104 339030	111	1552
Manutenção da Rede Municipal de Ensino	02 06 03 12 361 0003 2014 339030	159	1500
Centro de Apoio ao Turista – CAAT	02 07 01 13 695 0006 1076 339030	224	1500
Manutenção das Festividades e Eventos Tradicionais	02 07 02 13 392 0006 2028 339030	274	1500
Manutenção das Atividades do Departamento de Saúde	02 08 01 10 122 0002 2029 339030	289	1500
Manutenção das Atividades da Assistência Social	02 10 02 08 244 0005 2048 339030	544	1500

5 – PRAZO E CONDIÇÕES DE CONCLUSÃO/ENTREGA/EXECUÇÃO

5.1. O prazo de vigência da presente contratação é de 01(um) ano, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 1 (um) ano, na forma do(s) artigo(s) 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021 ou art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2. A data pretendida para conclusão da contratação é de 12 (doze) meses.

5.4. Os itens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

ESCOLA	ENDEREÇO
Almoxarifado Central	Rua José Tomás Cantuária, 299 - Centro/Tocos do Moji
E.M. Ambrosina Maria de Jesus	Rua Joaquim Salvador da Silva, S/N - Distrito Sertão da Bernardina/Tocos do Moji
E. M. Benedito Caetano de Faria	Rua Benedito Domingos da Silva, S/N - Fernandes/Tocos do Moji
Creche Margarida Bernardina da Rosa	Rua Geraldo Fabrício da Rosa, S/N - Centro/Tocos do Moji
E. M. Manoel Rodrigues Machado	Rua Maria Vicença da Silva, 10 - Centro/Tocos do Moji



PREFEITURA MUNICIPAL DE TOCOS DO MOJI

Rua Antônio Mariano da Silva, nº 36, centro – CEP: 37.563-000
Telefax: (35) 3445-6900 / 3445-6901 – E-mail: licitacaotocos2016@gmail.com
CNPJ: 01.601.656/0001-22 – Estado de Minas Gerais

6 – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

6.2. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7 – GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO

7.1. Alto

8 – CONDIÇÕES GERAIS

8.1. O Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência oferecerão maiores detalhamentos das regras que serão aplicadas em relação ao objeto.

Tocos do Moji/MG, 03 de janeiro de 2024.

Responsabilidade pela Formalização da Demanda	
Diretor Departamento Administração	Diretor Departamento Educação
Chefe dos Serviços de Saúde	Diretor do Departamento de Esporte, Cultura, Lazer e Turismo
Chefe do Departamento de Assistência e Promoção Social	