



MINUTA DE EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025 - FMEDUCA
Processo nº 004/2025 - FMEDUCA

O MUNICÍPIO DE BOMBINHAS, com sede na Avenida Baleia Jubarte, nº 328, Bairro José Amândio, inscrito no CNPJ sob o nº 95.815.379/0001-02, por intermédio da Secretaria de Administração, torna público que fará realizar licitação na modalidade pregão, tipo menor preço POR ITEM, na forma eletrônica, modo de disputa aberto/fechado para o Registro de Preços, visando a futura e eventual Aquisição de **“GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS PERTENCENTES AO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BOMBINHAS”**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e demais normas legais federais e municipais vigentes.

1- DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1- Envio de proposta: a partir das 18:00 horas do dia 21/02/2025.

1.2- Abertura da sessão: a partir das 13:30 horas do dia 11/03/2025.

1.3- Início da disputa: a partir das 13:31 horas do dia 11/03/2025.

1.4 – O pregão eletrônico será realizado por meio de disputa à distância em sessão pública, via Sistema www.bll.org.br, no seguinte endereço eletrônico: www.bll.org.br.

1.5 – Todo e qualquer ato referente ao presente processo licitatório dar-se-á exclusivamente por meio eletrônico via internet.

1.6 – A comunicação será realizada utilizando recursos de tecnologia da informação pela Internet, mediante condições de segurança — criptografia e autenticação – em todas as etapas do certame.

1.7 – O pregão, na forma eletrônica, será conduzido com apoio técnico e operacional da Secretaria de Administração, por intermédio da Comissão de Contratação com Pregoeiro e equipe de apoio, através da Portaria 27.474/2025.





1.8 – Os trabalhos serão conduzidos por servidores de órgão ou entidade vinculado ao Poder Executivo, denominados pregoeiro e equipe de apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o Sistema, por acesso restrito com login e senha no endereço eletrônico <http://www.bll.org.br>.

1.9 – Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no Sistema eletrônico.

1.10– Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante desta licitação:

Anexo I – Termo de Referência (apenso ETP).

Anexo II – Modelo de proposta de preços readequada.

Anexo III – Modelo de declarações conjuntas.

Anexo IV – Modelo de declaração de enquadramento.

Anexo V – Modelo de declaração de habilitação.

Anexo VI - Modelo declaração de elaboração independente de proposta.

Anexo VII – Minuta de Contrato.

Anexo VIII – Minuta ata de registro de preços.

2– DA LICITAÇÃO

2.1– Do Objeto

2.1.1 – A presente licitação destina-se a selecionar proposta objetivando o Registro de Preços, visando a futura e eventual Aquisição a contratação de **“AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS PERTENCENTES AO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BOMBINHAS”**, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas e previstas neste edital e seus Anexos.

2.2– Da Execução da Licitação

2.2.1 – O processamento da licitação pela Comissão de Contratação será na qualidade de Interveniente Promotora, destinando-se o objeto licitado a atender às necessidades da Secretaria de Administração.





3- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 – Poderão participar desta licitação as empresas interessadas que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

3.2 – Não poderão disputar essa licitação:

3.2.1 - aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.2.2 - autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.2.3 - empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.2.4 - pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.2.5 - aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.2.6 - empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.2.7 - pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.2.8 - agente público do órgão ou entidade licitante;

3.2.9 - Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;





3.4 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5 O impedimento de que trata o item 3.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.6 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.3.2 e 3.3.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.7 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.8 O disposto nos itens 3.3.2 e 3.3.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.9 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.10 A vedação de que trata o item 3.3.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.11 – A participação na licitação implica, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o Edital, automaticamente, na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste edital e seus Anexos, a observância dos preceitos





legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos enviados em qualquer fase da licitação, não cabendo, portanto, posterior reclamação.

4- DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO

- 4.1– Coordenar o processo licitatório;
- 4.2– Receber, examinar e encaminhar as impugnações devidamente instruídas à autoridade superior;
- 4.3 – Receber, examinar e responder os questionamentos ao edital e seus anexos, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;
- 4.4– Conduzir a sessão pública na internet e os trabalhos da equipe de apoio;
- 4.5– Verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- 4.6– Dirigir a etapa de lances;
- 4.7– Verificar e julgar as condições de habilitação;
- 4.8 – Receber a documentação adicional quando necessário;
- 4.9 – Receber, examinar e encaminhar o recurso;
- 4.10– Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior para adjudicação e homologação e contratação.

5- DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

5.1 – As pessoas físicas ou jurídicas deverão dispor de chave identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema eletrônico, emitida pelo sistema de Cadastro do portal www.bll.org.br.

5.1.1 – Atribuição de chave de identificação e de senha, obtidas a partir da homologação do Cadastro de Fornecedores, credenciará o interessado em participar do pregão eletrônico e o qualificará para fornecimento e envio de proposta eletrônica para o objeto correspondente ao grupo-classe indicado no edital.

5.1.2 – Caso não consiga visualizar o processo para envio de proposta eletrônica, o credenciado precisa solicitar qualificação ao Cadastro Geral de Fornecedores do sistema utilizado.



5.1.3 – O procedimento para inscrição e alterações, no Cadastro Geral de Fornecedores, encontra-se disponível no site do Portal de Compras pelo endereço [http:// www.bll.org.br](http://www.bll.org.br).

5.4 – É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.4.1– A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do Sistema eletrônico, para imediato bloqueio de acesso.

5.5 – O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao Sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

6– DA PARTICIPAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1 – A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio de acesso restrito e digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta eletrônica de preços, por meio do Sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecidos.

6.1.1 – O sistema de licitações estará disponível no endereço [http:// www.bll.org.br](http://www.bll.org.br) na área de acesso restrito.

6.1.2 – Efetuado login no Sistema, o fornecedor somente irá visualizar os editais em que esteja cadastrado ou faça o cadastro.

6.2 – Como requisito para a participação no pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas no edital.

6.2.1 – Quando o licitante for beneficiário da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, deverá manifestar em campo próprio do Sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento das exigências previstas na lei.





6.2.2 – A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação vigente aplicável à matéria.

6.2.3 – O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.2.4 – O licitante não poderá identificar-se (nome, CNPJ, papel timbrado da empresa, telefone, e-mail, site da empresa, etc.) no cadastro da proposta no sistema, sob pena de desclassificação.

6.2.4.1 – Qualquer elemento que possa identificar o licitante, **importa na desclassificação da proposta**, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

6.3 – Caberá ao licitante acompanhar as operações no Sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão.

6.4 – Os licitantes deverão comunicar imediatamente ao provedor do Sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

6.5 – Os licitantes deverão solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

6.6 – O fornecedor descredenciado no Cadastro Geral de Fornecedores terá sua chave de identificação e senha suspensas automaticamente.

7- DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

7.1 – Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, aos licitantes interessados deverão cadastrar a proposta até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do Sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

7.2 – Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente enviada.

7.3 – A proposta não poderá ter prazo de validade inferior a 90 (noventa) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste Pregão, sendo este o prazo considerado em caso de omissão.





7.4 – Sob pena de desclassificação, a proposta eletrônica deverá ser preenchida indicando o valor unitário e total, expressos em reais, com no máximo 2 (duas) casas decimais no campo “valor da proposta”.

7.5 – No valor da proposta devem estar inclusos todos os custos com a remuneração, encargos sociais, operacionais, previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, bem como taxas, impostos, fretes, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

7.6 – A proposta de preços deverá respeitar as especificações constantes neste edital e seus Anexos.

7.7 – Os licitantes deverão manter suas informações cadastrais atualizadas, junto ao Cadastro Geral de Fornecedores, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens divulgadas via “chat” ou emitidas pelo Sistema junto ao seu endereço eletrônico (e-mail).

7.8 – A licitante vencedora do certame, deverá ajustar sua proposta no Sistema eletrônico, com os respectivos valores unitários readequados ao valor total representado pelo lance vencedor, no prazo de 120 (cento e vinte) minutos, contados a partir da convocação do pregoeiro.

7.9 – Quando por lote, o valor readequado não poderá ser superior àquele oferecido.

7.10 – As propostas apresentadas serão irretratáveis e irrenunciáveis, na forma da lei.

7.11– A apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições deste Edital.

8– DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

8.1 – Iniciada a sessão pública do pregão, esta não será suspensa ou transferida, salvo motivo excepcional assim caracterizado pelo pregoeiro.

8.2 – Verificando-se o adiamento da sessão pública do pregão, o pregoeiro determinará nova data para continuação dos trabalhos, ficando intimadas os licitantes.



8.3 – O pregoeiro poderá interromper a sessão, temporariamente, para determinar alguma providência administrativa para o bom andamento dos trabalhos.

8.4 – No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o Sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.5 – Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

9– DA ABERTURA DA SESSÃO E ETAPA DE LANCES

9.1 – A partir do horário previsto no edital terá início a sessão pública do pregão eletrônico, momento em que o Sistema disponibilizará campo próprio (Chat) para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

9.2 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o agente de contratação ou a comissão de contratação, quando o substituir, realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado, à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação, a não identificação do licitante no cadastro inicial da proposta.

9.2.1 – A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no Sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

9.3 - As propostas apresentadas com o mesmo valor serão ordenadas automaticamente pelo sistema, por meio de sorteio eletrônico.

9.3.1– Será considerada como primeiro lance a proposta inicial apresentada.

9.4 – Os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do Sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro.

9.5 – Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos somente inferiores ao último por ele ofertado e registrado pelo Sistema.

9.5.1 – Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro.





9.6 – Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

9.6.1 – O Sistema não identificará os autores dos lances.

9.7 – O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

9.8 - Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.9 - A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

9.10 - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

9.11 - Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

9.12 - Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

9.13 - Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

9.14 - Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

9.15 - A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.





9.16 - Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.17 - No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

9.18 - Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.19 - Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

9.20 - Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

9.21 - Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 9.23, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

9.22 - A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

9.23 - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

9.24 - Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.





9.25 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

9.26 – Depois de encerrados, automaticamente, os itens/lotes para a recepção de lances, por comando do pregoeiro, encerrar-se-á a fase competitiva (etapa da disputa) e o Sistema eletrônico emitirá aviso via chat iniciando as fases de negociação, aceitabilidade e habilitação.

9.27 – O Sistema, automaticamente, verificará os requisitos para a aplicação da Lei Complementar nº 123/2006. Na sequência o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

9.28 – Deverá o pregoeiro, antes de anunciar o vencedor, encaminhar, pelo Sistema eletrônico, contraproposta diretamente à proponente que tenha enviado o lance de menor preço, para que seja obtida melhor proposta, bem como decidir sobre sua aceitação, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

9.28.1 – A negociação será realizada por intermédio do Sistema de troca de mensagens (chat), podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.29 – Ocorrendo o empate será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

9.29.1 – Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas/lances enviados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta/lance mais bem classificado, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

9.29.2 – Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) o Sistema aplicará automaticamente o benefício da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, quando houver empresas dentro das condições previstas na lei;

b) o Sistema convocará automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, momento que abrirá campo para recepção de lances, para enviar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do





certame no prazo máximo de 5 (cinco) minutos sob pena de preclusão, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

c) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I, do caput do artigo 45, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, serão convocados os remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º, do art. 44, da Lei Complementar nº 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º, do art. 44, da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, será realizado sorteio automático entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá enviar melhor oferta.

9.30 – O disposto no subitem 9.29 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido enviada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.31 – Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 9.29, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedor do certame.

9.32 – Iniciada a etapa de habilitação da sessão pública, a licitante detentora da melhor oferta deverá atender as exigências de habilitação previstas no item 10 deste edital.

9.33 – O Sistema anunciará o licitante vencedor após adjudicação, ou, quando houver recursos, após a homologação.

9.34 – Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o edital.

9.35 – **O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada no prazo de 02 horas, constando:**

I -Valores unitários e totais readequados ao valor total representado pelo lance vencedor;

II - Razão Social da empresa;





III - Endereço completo e atualizado;

IV - Telefone para contato;

V - Endereço de e-mail;

VI - Representante legal da empresa (nome, cpf, rg, cargo/função na empresa, telefones de contato);

VII - Dados bancários:

a) Banco (nº e nome do banco para pagamento);

b) nº da agência bancária com dígito;

c) nº da conta bancária com dígito;

9.36 – O documento solicitado no subitem 9.35, deverá ser inseridos como Anexo no Sistema Eletrônico a contar da convocação do pregoeiro, via “CHAT” no prazo máximo de 02 horas.

10– DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

10.1 - Será considerada primeira classificada, a proposta que, obedecendo às condições, especificações e procedimentos estabelecidos em conformidade com este edital, apresentar o “MENOR PREÇO (POR ITEM)”.

10.2 - Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.2.1 – Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) (<http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

10.2.2 – Da existência de registros impeditivos da contratação no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

10.2.3 – A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa do licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429,





de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.2.4 – Caso conste na consulta de situação do licitante a existência de ocorrências, o licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

10.3 - Se o licitante primeiro classificado, após a fase de negociação, quando solicitado, não apresentar documento adicional e/ou amostra, e, quando enviado, os mesmos não atenderem ao exigido no edital o licitante terá sua proposta desclassificada.

10.4 – Serão desclassificados as propostas que:

- a) não obedecerem às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- b) contiverem vícios insanáveis;
- c) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração;
- d) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

10.5 – Não serão consideradas, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas no edital.

10.6 – Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

10.6.1 - No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexecuíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração.

10.6.2 - No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexecuibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

10.6.3 - A inexecuibilidade, só será considerada após diligência do agente de contratação ou da comissão de contratação, quando o substituir, que comprove:

I - que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e





II - inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

10.7. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

11- DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1 – Os documentos exigidos para habilitação, que não estejam contemplados no Certificado Cadastral ou SICAF, deverão ser apresentados por meio eletrônico, após convocação do pregoeiro no Sistema eletrônico via “Chat”, em até 120 (cento e vinte) minutos, inseridos como Anexos no Sistema eletrônico ou no endereço eletrônico informado pelo pregoeiro.

11.2 – O pregoeiro ou equipe de apoio, verificará, nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, a autenticidade dos documentos solicitados e enviados, constituindo meio legal de prova.

11.3 – Da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte:

11.3.1 – A regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte que apresentem restrição (documento vencido) no Certificado de Cadastro de Fornecedores, deverá ser comprovada, com o encaminhamento de documento hábil no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.3.1.2– A não regularização da documentação, no prazo estabelecido, implicará na decadência do direito da microempresa ou empresa de pequeno porte à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis por descumprimento de obrigações contratuais previstas neste edital e na legislação vigente aplicável à matéria (advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração), sendo facultada à Administração convocar aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.





11.4 – Os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista exigidos deverão apresentar prazo de validade, no mínimo, até a data limite fixada para a abertura das propostas. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

11.4.1 – A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, sujeitando-se as sanções previstas na Lei n.º 14.133/2021.

11.4.2 - EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

11.4.2.1 - Os documentos necessários para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme os dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021 e específicos do objeto:

DOCUMENTAÇÃO JURÍDICA

a) [x] Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

b) [x] Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

c) [x] Registro comercial, no caso de empresa individual;

d) [x] Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

e) [x] Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

f) [x] Alvará Sanitário, expedido pelo órgão federal ou estadual ou municipal, responsável pelo controle sanitário do comércio dos produtos correlatos que são exercidos pelos interessados, de conformidade com objeto contratual e compatível com o objeto desta licitação, em prazo de vigência.





DOCUMENTAÇÃO FISCAL, PREVIDENCIÁRIA E TRABALHISTA

- a) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;
- b) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
- c) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
- d) Certificado de Regularidade do FGTS;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

DOCUMENTAÇÃO ECONÔMICA- FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial, de acordo com a Lei 11.101/2005.

DOCUMENTAÇÃO QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Apresentação de atestado de capacidade técnica, que comprove já ter fornecido o objeto da natureza da presente licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação.

DECLARAÇÕES

[x] a) Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto na Lei nº 13.146, de 2015 e inciso XVII do art. 92 e art. 116, parágrafo único, da Lei 14.133/2021.

[x] b) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.





[x] c) Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

[X] d) Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

[x] e) Para o licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021;

[X] f) Declaração de elaboração independente de proposta, conforme modelo constante do VI.

11.5. Todos os documentos deverão ser apresentados na língua nacional do Brasil, ou original traduzido por tradutor oficial, por meio eletrônico, em até 120 (cento e vinte) minutos após convocação do pregoeiro via “Chat”, inseridos como Anexos no Sistema eletrônico.

11.6. Após o envio dos documentos, o pregoeiro verificará nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, caso necessite, os documentos com erros sanáveis ou faltantes, constituindo meio legal de prova.

11.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

11.8. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

11.9. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

11.10. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência para:



11.10.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

11.10.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

11.11. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

11.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

12- DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 – Após a fase de habilitação, encerrados os itens/lotos e declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer contra decisões do Pregoeiro, de forma imediata e motivada, em campo próprio do Sistema, sendo-lhe concedido o prazo de 03 (três) dias para a envio das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a enviar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

12.1.1 – A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do subitem 12.1, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

12.1.2 – Para fins deste edital considera-se “imediata”, a manifestação realizada no prazo de 10 (dez) minutos.

12.2 – O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.





12.3 – Os recursos registrados no Sistema, constituem meio legal de prova, desde que devidamente assinados, não sendo obrigatório o encaminhamento do original.

12.4 – Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal.

12.5 – Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

13. DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1 - O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e/ou aquisição de serviços, para contratações futuras da Administração Pública.

13.2 - A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo, obrigacional com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas aduzidas.

13.3 - Órgão Gerenciador é o órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente certame licitatório, bem como pelo gerenciamento da futura Ata de Registro de Preços.

13.4 - Órgão Participante é todo órgão ou entidade da Administração Pública que participa da presente licitação especial para Registro de Preços, bem como integra a futura Ata de Registro de Preços.

13.5 - O Órgão Gerenciador do presente SRP será a Secretaria de Administração e Planejamento, através da Unidade de Contratos.

13.6 - A existência de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de procedimento específico para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

13.7 - Homologado o resultado da licitação, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, serão convocados os interessados para assinatura eletrônica da Ata de Registro de Preços, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da convocação.





13.7.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(es) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o link para acesso.

13.7.2 - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

13.8 - A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo Órgão Gerenciador, por intermédio de instrumento contratual ou ordem de compra.

14. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1 - Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados, obedecendo à ordem de classificação e aos preços propostos.

14.1.1 - Será incluída na Ata de Registro de Preços, sob a forma de anexo, a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

14.2 - No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços e o Contrato, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste Edital, o Município de Bombinhas/SC convocará os demais proponentes, na ordem de classificação.

15. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 - O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

16. DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.





16.2 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

16.3 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

16.4 - A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

16.5 - Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

17. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) presentes razões de interesse público.





17.2 - O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

17.3 - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

18. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

18.1 Será incluída na Ata de Registro de Preços, sob a forma de anexo, a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

18.2 - Após verificado pelo sistema se há fornecedores aptos ao Cadastro de Reserva, a autoridade competente convocará os licitantes, para no prazo de 24h manifestar interesse em aderir o Cadastro de Reserva.

18.3 - O sistema enviará e-mail aos licitantes com propostas NÃO RECUSADAS para que eles possam aderir ao Cadastro de Reserva pelo preço do primeiro colocado;

18.4 - Compete exclusivamente ao licitante acompanhar a convocação no sistema eletrônico e registrar sua intenção de participar do Cadastro de Reserva dentro do prazo concedido pela autoridade competente, sob pena de não participação do procedimento.

18.5 - A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

18.6 - Havendo dois ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

18.7 - A ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame não assinar a Ata de Registro de Preços ou tenha seu registro cancelado.

18.8 - O Cadastro de Reserva não obriga a administração à contratação.





18.9 - Os fornecedores que compõem o Cadastro de Reserva estão vinculados as cláusulas da Ata de Registro de Preços.

19. DA UTILIZAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

19.1 - Caso o licitante classificado em primeiro lugar não assine a Ata de Registro de Preços ou não apresente situação regular no ato da assinatura, será examinado o Cadastro de Reserva, observada a ordem de classificação do certame.

19.2 - O Pregoeiro procederá a análise dos documentos e proposta de preços atualizados dos licitantes que manifestaram interesse no Cadastro de Reserva.

19.2.1 - A convocação para apresentação dos documentos e proposta de preços será realizada através de Ofício, para o e-mail indicado na proposta de preços ou no Sicaf.

19.2.2 - O prazo para envio dos documentos de habilitação e proposta de preços atualizados, será de 05 (cinco) dias úteis, contados do envio do Ofício.

19.2.3 - No caso de apresentação de amostras, a mesma se dará nos termos já definidos no edital.

19.2.4 - Após verificados os documentos, será realizada ata de deliberação, publicada no Diário Oficial Eletrônico do Município.

19.2.5 - Após a publicação da ata de deliberação, será emitida nova Ata de Registro de Preços.

20. DA CONTRATAÇÃO

20.1. A contratação decorrente desta licitação **poderá se necessário ser formalizada mediante contrato a ser firmado com o licitante vencedor e suas condições são as estabelecidas na Minuta de Contrato Anexo VII deste Edital**, no Termo de Referência e nos demais anexos, além de outras fixadas na proposta do vencedor e necessárias à fiel execução do objeto licitado.

20.2. O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no art. 125, da Lei Federal nº 14.133/2021.

20.3. A contratação, objeto deste Edital, se efetivará na forma prevista no art. 115 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, e nas condições dispostas no Termo de Referência (Anexo I).





20.4. As condições de pagamento estão dispostas no Termo de Referência (Anexo I) e neste Edital.

20.5. O licitante vencedor deverá, por ocasião da assinatura do contrato, indicar o nome do representante responsável pela gestão do contrato, informando endereço, telefone, e-mail, etc.

20.6. Se o licitante declarado vencedor não assinar o contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, caducará o seu direito à contratação.

20.7. Ocorrendo a hipótese prevista no item anterior, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao edital, podendo negociar com o proponente para que seja obtido preço melhor.

20.8. A contratada não poderá, em hipótese alguma, caucionar ou utilizar o contrato para qualquer operação financeira.

20.9. A contratada deverá manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

20.10. A contratação decorrente desta licitação poderá ser rescindida, independentemente de aviso, interpelação ou notificação judicial, nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem que a contratada, por isso, tenha direito a qualquer reclamação ou indenização, salvo pelos serviços executados até o momento da rescisão.

20.11. A rescisão do contrato provocada pela inadimplência da contratada acarretará aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal.

20.12. A aquisição do produto, objeto do presente Edital ficará sujeito à incidência do imposto de renda na fonte conforme previsto na legislação federal vigente.

21. DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES PARA FORNECIMENTO DO OBJETO DESTA LICITAÇÃO.

21.1. O prazo, local e condições para fornecimento dos produtos estão definidos no TERMO DE REFERÊNCIA (Anexo I).





22. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

22.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento desta autarquia.

23. DO PAGAMENTO

23.1. A contratada apresentará mensalmente a Nota Fiscal, acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, à Unidade Administrativa, para aprovação pelo gestor de contratos.

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

23.3. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

23.4. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

23.4.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

23.5. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/ 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

23.6. Para fins de pagamento, a Contabilidade realizará consulta a todas as regras deste edital e seus anexos.

23.7. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, devidamente regularizado.

24. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:



24.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

24.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

24.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

24.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

24.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

24.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

24.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

24.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

24.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

24.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

24.1.5. Fraudar a licitação

24.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

24.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

24.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

24.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

24.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

24.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.





24.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

24.2.1. Advertência;

24.2.2. Multa;

24.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e

24.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

24.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

24.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

24.3.2. As peculiaridades do caso concreto

24.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

24.3.4. Os danos que dela provierem para a administração pública

24.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

24.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

24.4.1. Para as infrações previstas nos itens 24.1.1, 24.1.2 e 24.1.3, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

24.4.2. Para as infrações previstas nos itens 24.1.4, 24.1.5, 24.1.6, 24.1.7 e 24.1.8, a multa será de 30% do valor do contrato licitado.

24.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

24.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação





24.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 24.1.1, 24.1.2 e 24.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

24.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 24.1.4, 24.1.5, 24.1.6, 24.1.7 e 24.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 24.1.1, 24.1.2 e 24.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

24.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 24.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

24.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

24.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

24.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15





(quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

24.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

24.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados à CONTRATANTE.

25. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

25.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

25.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

25.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento, obedecido o prazo legal, deverão ser encaminhados também ao Pregoeiro, por escrito no endereço informado no preâmbulo, ou no e-mail.

26. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

26.1. A apresentação de proposta obriga o licitante declarado vencedor ao cumprimento de todas as disposições contidas neste Edital.

26.2. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, no interesse da Administração:

26.2.1. Em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

26.2.2. Solicitar aos setores competentes a elaboração de pareceres técnicos destinado a fundamentar suas decisões;

26.2.3. Sanar, relevar omissões ou erros puramente formais observados no credenciamento, na proposta e na documentação, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação.





26.3. Caso não seja possível decidir de imediato sobre a aceitabilidade da proposta ou dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá suspender o pregão e marcar nova data para sua continuidade, intimando todos os participantes.

26.4. A presente licitação poderá ser revogada por motivos de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, sem que caiba às licitantes qualquer direito a reclamação ou indenização por esses fatos, de acordo com o art. 71 da Lei Federal nº 14.133/2021.

26.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

26.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

26.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

26.8. Cópia deste Edital e informações sobre o andamento desta licitação estarão à disposição dos interessados no link [https:// www.bombinhas.sc.gov.br](https://www.bombinhas.sc.gov.br) ou bombinhas.atende.net na aba 'LICITAÇÕES' ou no endereço informado no preâmbulo.

26.09. Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Belo - SC, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para apreciação judicial de quaisquer questões resultantes deste edital.

Luís Fernando Mohr

Diretor de Compras e Licitações





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

ANEXO I
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025 - FMEDUCA
TERMO DE REFERÊNCIA
APENSO ETP





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025 - FMEDUCA MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS ELETRÔNICA

À Secretaria de Administração

Item	Material/ serviço	Marca	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia (se for o caso):

Dados do proponente:

Razão Social:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ:

Fone:

E-mail:

Banco:

Agência bancária:

Conta:

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato/Ata de

Registro de Preços: Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Declaramos que temos amplo conhecimento e aceitamos todas as condições estabelecidas no edital do Pregão Eletrônico e seus anexos.

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura





ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA
Pregão Eletrônico n. ____/2025.

A empresa _____ CNPJ
_____ sediada na
_____ telefone _____ e-
mail _____, por intermédio de seu
representante legal, infraassinado, e para os fins do pregão supramencionado,
DECLARA expressamente, sob as penalidades cabíveis, que:

- a) Detém conhecimento de todas as informações contidas neste edital e em seus anexos, e que a sua proposta atende integralmente aos requisitos constantes do edital supra;
- b) Não possui em seu quadro de pessoal empregado (s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº 9.854/99), em cumprimento ao estabelecido no inciso III do art. 62 da Lei 14.133/2021;
- c) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- d) Declara, ainda, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, em cumprimento ao que determina o inciso II do art. 70 da Lei 14.133/2021.
- e) Declara, para os devidos fins, que os serviços são prestados por empresas que comprovam cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto na Lei nº 13.146, de 2015 e inciso XVII do art. 92 e art. 116, parágrafo único, da Lei 14.133/2021.

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura e carimbo do Representante Legal

- A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;





ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO

(Somente para ME, EPP ou Cooperativa)

A _____ Empresa

devidamente inscrita no CNPJ sob nº _____,
sediada em _____,
por intermédio de seu representante legal, para fins da Licitação nº 001/2025 –
FMEDUCA modalidade Pregão, DECLARA expressamente, sob as penas da lei,
que:

- Encontra-se enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, na forma da LC nº 123/2006 e Lei n.º 11.488, art. 34.
- Tem conhecimento dos arts. 42 e 49, da Lei Complementar nº 123/2006, estando cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação, em cumprimento ao inciso II do art. 70 da Lei 14.133/2021.
- Não está incurso em nenhuma das vedações do art. 3º. § 4º da Lei Complementar nº 123/2006.
- Preenche todos os requisitos da Lei Complementar n.º 123/2006.

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura e carimbo do Representante Legal

OBS.:

- 1 - A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;**
- 2 – A declaração deve ser apresentada junto ao credenciamento.**





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

A _____ empresa
inscrita no CNPJ sob o n.º _____,
seu representante legal, Sr(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____
e do CPF n.º _____

_____, DECLARA, na forma e sob as sanções previstas na Lei 14.133/2021, que cumpre plenamente os requisitos de HABILITAÇÃO exigidos para participação nesta licitação.

DECLARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser impostas, na hipótese de falsidade da presente declaração.

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura e carimbo do Representante Legal

- A declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa;
- A declaração deverá ser apresentada junto ao credenciamento.





ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

MODALIDADE:

Nº LICITAÇÃO:

_____(identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de _____(identificação completa do licitante) doravante denominado (licitante/consórcio), para fins do disposto no item _____ do Edital _____(completar com identificação do Edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- I. A proposta apresentada para participar da (identificação da licitação nº ___/20___) foi elaborada de maneira independente pelo (Licitante/consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação nº ___/20___), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- II. A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar (identificação da licitação nº ___/20___) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato deste Leilão, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- III. Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;
- IV. Que o conteúdo da proposta apresentada para participar (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- V. Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e
- VI. Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Local e Data.

(assinatura do representante legal da empresa ou procurador habilitado)

- Este anexo deve ser apresentado em papel timbrado da empresa participante da licitação.





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO Nº XXX/2025

Processo n. 007/2024 - FMEDUCA

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O
MUNICÍPIO DE BOMBINHAS POR
INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE
ADMINISTRAÇÃO E A EMPRESA
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

O MUNICÍPIO DE BOMBINHAS, por intermédio da SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, com sede na Avenida Baleia Jubarte nº 328, Bairro José Amândio, inscrito no CNPJ sob o nº 95.815.379/0001-02, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representada pelo seu Secretário de XXXXXXXXXXXXXXXX, Senhor XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador do CPF nº XXXXXXXXXXXXXXX, e de outro lado a empresa, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu XXXXXXXXXXXXXXX, Senhor XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador do CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, firmam o presente instrumento de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 001/2025 - FMEDUCA, e regido pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e demais normas legais federais e municipais vigentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. Constitui objeto do presente Contrato a “**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS PERTENCENTES AO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BOMBINHAS**” conforme especificações do Termo de Referência (Anexo I deste





Contrato), do Edital de Pregão Eletrônico nº 001/2025 - FMEDUCA e seus anexos e da proposta julgada vencedora do Pregão.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO

2.1. Fica vinculado este termo contratual às condições do Edital do Pregão Eletrônico nº 001/2025 - FMEDUCA e seus anexos e à proposta da CONTRATADA, que são partes integrantes deste Contrato, como se transcritos estivessem.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

3.1. A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pela execução dos serviços descritos no Termo de Referência, Anexo I deste Contrato, os valores conforme descrito no quadro abaixo:

Item	Produto	Quantidade	Unidade
1	AÇAFRÃO (DA TERRA) EM PÓ - CARACTERÍSTICAS: CÚRCUMA EM PÓ SEM ADITIVOS. CONDIMENTO EM PÓ, DE COR AMARELADA. PACOTE COM APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS. ARMAZENAMENTO QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO, DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO. DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA.	200	PACOTES
2	AÇÚCAR MASCAVO. PESO: 500G. A EMBALAGEM NÃO PODE ESTAR DANIFICADA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 06 MESES.	80	PACOTES
3	AÇUCAR REFINADO - CARACTERÍSTICAS: REFINADO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	2.500	KILOGRAMA
4	AMIDO DE MILHO - CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES: AMIDO. EMBALAGEM: INTACTA, CONTENDO 1KG DE PESO LIQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 1 ANO.	500	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

5	ARROZ BRANCO - CARACTERÍSTICAS: BRANCO TIPO 1. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZA ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. FABRICAÇÃO: MÁXIMA DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	2.000	KILOGRAMA
6	ARROZ INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS: CLASSE LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAR). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. FABRICAÇÃO: MÁXIMA DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	300	KILOGRAMA
7	ARROZ PARBOILIZADO - CARACTERÍSTICAS: PARBOILIZADO TIPO 1. LONGO, FINO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZA ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES	10.000	KILOGRAMA
8	ATUM RALADO EM ÓLEO - CARACTERÍSTICAS: CONSERVA DE PESCADO. EMBALAGEM 500G. EMBALAGEM: BOLSA METÁLICA FLEXÍVEL ESTERILIZÁVEL. SEM GLÚTEN.	2.000	UNIDADE
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLÚTEN- CARACTERÍSTICAS: SEM ADITIVOS E CONSERVANTES, EMBALAGEM DE 500G, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	300	PACOTES
10	BEBIDA DE AMÊNDOA TIPO LEITE VEGETAL - CARACTERÍSTICAS: NÃO CONTÉM GLÚTEN, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ADOÇANTES, CONSERVANTES E AROMATIZANTES. PODE CONTER ADIÇÃO DE CÁLCIO NATURAL.	600	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	EMBALAGEM DE 1 LITRO. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DE ENTREGA.		
11	BISCOITO SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE - CONTENDO ENTRE OS SEUS INGREDIENTES AMIDO DE MILHO, AMENDOIM E/OU POLVILHO - PODENDO CONTER FÉCULAS E INGREDIENTES INTEGRAIS - NÃO PODENDO CONTER ENTRE SEUS INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO OU NENHUM OUTRO PRODUTO QUE CONTENHA GLÚTEN, LEITE E DERIVADOS - SEM TRAÇOS DE LEITE - PACOTE DE 200 (DUZENTOS) GRAMAS - PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	500	PACOTES
12	BISCOITO MARIA CHOCOLATE - CARACTERÍSTICAS: BISCOITO DOCE, TIPO MARIA DE CHOCOLATE. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO - ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS."	2.000	PACOTES
13	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - CARACTERÍSTICAS: DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO - ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 330G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA,	3.000	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		
14	BISCOITO DE ARROZ - CARACTERÍSTICAS: FEITO APENAS COM ARROZ EXPANDIDO E UM TOQUE DE SAL, LEVE E CROCANTE, SEM GLÚTEN, SEM OVO, SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE 150G.	800	UNIDADE
15	BISCOITO SALGADO - TIPO ÁGUA E SAL - CARACTERÍSTICAS: DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO - ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). SEM LEITE OU SORO DE LEITE. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	2.500	PACOTES
16	BOLO SIMPLES - CARACTERÍSTICAS: SABORES DIVERSOS, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA. PRONTO PARA CONSUMO. ENTREGUE COM NO MÁXIMO 1 DIA DE FABRICAÇÃO.	3.000	KILOGRAMA
17	CANJICA - CARACTERÍSTICAS: CANJICA DE MILHO, GRUPO: MISTURADA E DESPELICULADA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1. EMBALAGEM 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES	200	PACOTES
18	CACAU PURO - CARACTERÍSTICAS: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE MISTURAS E AÇÚCAR, PÓ FINO E SEM GRUMOS, DE COR MARROM CASTANHO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DE 250G. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER O MÍNIMO 6 MESES DE VALIDADE.	1.000	PACOTES
19	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO EMBALADO A VÁCUO. PACOTE COM 500 G. COM NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE 6,0, CONFORME RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS ABIC. COMPOSTO POR GRÃOS DE CAFÉ DOS TIPOS 2 E 6, DA CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (COB), GRÃOS TORRADOS E MOÍDOS DE CAFÉ 100% ARÁBICO DE BEBIDA DURA A MOLE PUROS OU BLENDADOS COM CAFÉ ROBUSTA/CONILLON. DEVE ATINGIR NÍVEL MÍNIMO NA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE GLOBAL DE 6,0. A ANÁLISE DEVE SER REALIZADA POR EQUIPE SELECIONADA E TREINADA, EM LABORATÓRIOS CREDENCIADOS,	500	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	<p>ATRAVÉS DE APRESENTAÇÃO DE LAUDO(S) DE AVALIAÇÃO SEGMENTADA DE QUALIDADE. AROMA: CARACTERÍSTICO ACIDEZ: BAIXA A MODERADA AMARGOR: MODERADO SABOR: CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO CORPO: RAZOAVELMENTE ENCORPADO QUALIDADE GLOBAL: RAZOAVELMENTE BOM A BOM. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: ASPECTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS E COM AROMA CARACTERÍSTICO. PONTO DE TORRA NO DISCO AGTRON: 50 A 65 MÉDIO/MODERADAMENTE ESCURO A MÉDIO CLARO. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS: UMIDADE EM G/100G MÁXIMA DE 5,0% CAFEÍNA EM G/100G MÁXIMO 7,0% CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: IMPUREZAS EM G/100G MÁXIMO 1% (CASCAS, PAUS E SEDIMENTOS) E DEVEM SER ISENTOS DE QUALQUER PERCENTUAL DE PRODUTOS ESTRANHOS (MILHO, CENTEIO, CEVADA). CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: RESULTADOS ANALÍTICOS DEVEM ATENDER A RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC 331 E A INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019, QUE DISPÕE SOBRE OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DOS ALIMENTOS OU OUTRA QUE VIER A SUBSTITUIR. DEVERÁ APRESENTAR LAUDO(S) DE ANÁLISE(S) DE LABORATÓRIO(S) CREDENCIADO(S) QUE COMPROVE AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROSCÓPICAS EXIGIDAS. DEVE SER EMBALADO A VÁCUO OU COM ATMOSFERA INERTE. OS PRODUTOS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS ÀS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM AO PRODUTO A PROTEÇÃO NECESSÁRIA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA E APRESENTAR O SELO DE PUREZA E QUALIDADE DA ABIC. POSSUIR O SELO DE PUREZA E QUALIDADE DA ABIC, COMPROVADO ATRAVÉS DA APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO ABIC VÁLIDO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES. PACOTE COM 500 G</p>		
20	<p>CANELA EM PÓ - CARACTERÍSTICAS: PROVENIENTE DE CASCAS SÃS, LIMPAS E SECAS. PURA, LIVRE DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA</p>	200	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	AGRICULTURA, CONTENDO 50G DE PESO LÍQUIDO. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
21	CARNE BOVINA EM CUBOS MÚSCULO - CARACTERÍSTICAS: MÚSCULO CONGELADA, SEM TEMPERO. PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS DE EM MÉDIA 10 GRAMAS CADA, SEM GORDURA VISÍVEL, SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. FECHADA A VÁCUO NÃO INJETADA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS POLIPROPILENO REFORÇADO, COM ATÉ 2KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	3.000	KILOGRAMA
22	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA PATINHO - CARACTERÍSTICAS: PATINHO MOÍDO, DE PRIMEIRA, CONGELADA, SEM TEMPERO, SEM GORDURA, SEM CARTILAGEM E NERVOS, COM COLORAÇÃO VERMELHA BRILHANTE. FECHADA A VÁCUO NÃO INJETADA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO REFORÇADO, COM ATÉ 2 KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	8.000	KILOGRAMA
23	CARNE BOVINA EM ISCAS PATINHO - CARACTERÍSTICAS: PATINHO CONGELADA, SEM TEMPERO. PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM ISCAS DE ATÉ 5 CM CADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. FECHADA A VÁCUO NÃO INJETADA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS POLIPROPILENO REFORÇADO, COM ATÉ 2KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM	8.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
24	<p>SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA - CARACTERÍSTICAS: A CARNE DO FRANGO NÃO PODERÁ SER TEMPERADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTOS PRÓPRIOS NA COR, NO CHEIRO E SABOR, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS E SUJIDADES. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA. COM TEOR MÁXIMO DE 5% DE GORDURA EM CADA KG. EMBALAGEM: EM PACOTES ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES E NÃO VIOLADOS, COM PESO DE 01 KG. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO E CARIMBO DO ÓRGÃO COMPETENTE. DEVERÁ SER FORNECIDO POR ESTABELECIMENTO COM ALVARÁ SANITÁRIO ATUALIZADO. TEMPERATURA: A CARNE DEVERÁ ESTAR À TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CARRO ADEQUADO QUE CONSERVE TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 11 (ONZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE COM TODOS OS ITENS FIELMENTE PREENCHIDO.</p>	5.000	KILOGRAMA
25	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - CARACTERÍSTICAS: CONGELADA, SEM TEMPERO. A COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS DE POLIETILENO, COM ATÉ 2 KG, PROTEGIDO POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO TAMBÉM REVESTIDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONTER PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO MÁXIMO 30 DIAS, VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>	2.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

26	COLORAU - CARACTERÍSTICAS: PRODUTO A BASE DE FARINHA DE MILHO E URUCUM. NÃO DEVE CONTER SAL, NEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: INTACTA, CONDICIONADAS EM EMBALAGEM POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 500G DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO 1 ANO.	400	PACOTES
27	CHIA - CARACTERÍSTICAS: SEMENTE DE CHIA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTA DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. NÃO PODE SER A GRANEL, DEVE CONTER RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	100	PACOTES
28	COCO RALADO FRESCO RESFRIADO OU CONGELADO - CARACTERÍSTICAS: SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. EMBALAGEM DE 1KG.	200	PACOTES
29	CREME DE LEITE UHT - CARACTERÍSTICAS: TEOR DE GORDURA 20% A 25%, ISENTA DE GLÚTEN, EMBALADO EM CAIXAS DE 200G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	500	UNIDADE
30	DOCE DE LEITE CREMOSO - CARACTERÍSTICAS: PRODUTO DE 1ª QUALIDADE FEITO DE PURO LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR E EMBALADO EM POTES ENTRE 350 A 400G COM LACRE QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE - PRODUTO COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO. NO PREPARO DO PRODUTO, O LEITE DEVE ENTRAR NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE TRÊS PARTES DE LEITE PARA UMA DE AÇÚCAR. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, ALÉM DAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. COMO COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE AMIDO NA DOSAGEM MÁXIMA DE 2%.	500	UNIDADE
31	GELÉIA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU ADOÇANTES - CARACTERÍSTICAS: PURA POLPA DE FRUTAS 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU ADOÇANTES. SEM CORANTE ARTIFICIAL. EMBALAGEM ENTRE 150 A 250G, LACRADA, CONTENDO ROTULAGEM COMPLETA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. PRODUTO COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO.	300	UNIDADE
32	DOCE DE FRUTAS CREMOSO - CARACTERÍSTICAS: DOCE DE FRUTAS COM BAIXO TEOR DE AÇÚCAR. FRUTAS DIVERSAS. EMBALAGEM DE 400G. ACIMA	500	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	DE 50% DE FRUTA. SEM GLÚTEN, LACTOSE E/OU CORANTE ARTIFICIAL.		
33	EXTRATO DE TOMATE - CARACTERÍSTICAS: SEM AROMATIZANTES E CORANTES ARTIFICIAIS, SEM AÇÚCAR, CONTENDO APENAS TOMATE OU POLPA DE TOMATE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FERMENTAÇÕES, LIVRE DE DEFEITOS DE PROCESSAMENTO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM DE 300 A 350G.	2.000	UNIDADE
34	ERVILHA IN NATURA CONGELADA - CARACTERÍSTICAS: VEGETAIS SELECIONADOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL, CONGELADAS E EMBALADAS EM PACOTES ÍNTEGROS DE 1KG QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, PRODUTO COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO E NO MÍNIMO 6 MESES DE VALIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS ISOTÉRMICAS.	300	PACOTES
35	FLOCOS DE MILHO - CARACTERÍSTICAS: CEREAL DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EM FLOCOS. EMBALAGEM DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	1.500	PACOTES
36	FARINHA DE ARROZ - CARACTERÍSTICAS: FARINHA DE COLORAÇÃO BRANCA, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DE ARROZ, DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES E IMPUREZAS. ISENTA DE GLÚTEN. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. EMBALAGENS LIMPAS E ÍNTEGRAS. EMBALAGEM DE 500G.	50	PACOTES
37	FARINHA DE MANDIOCA: FARINHA DE MANDIOCA CARACTERÍSTICAS: GRUPO FARINHA SECA, SUBGRUPO EXTRA FINA, CLASSE BRANCA. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	1.000	KILOGRAMA
38	FARINHA DE ROSCA - CARACTERÍSTICAS: FARINHA DE ROSCA TORRADA MOÍDA, COM PESO NÃO SUPERIOR A 500G, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS.	50	PACOTES
39	FARINHA DE TRIGO - CARACTERÍSTICAS: CLASSIFICAÇÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ	1.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES.		
40	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS: PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DA MOAGEM DOS GRÃOS INTEIROS DO TRIGO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, UMIDADE OU IMPUREZAS. QUANTIDADE MÍNIMA DE 4,5 GRAMAS DE FIBRA ALIMENTAR EM 50 GRAMAS DO PRODUTO. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGENS DE 500 G, CONTENDO ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	50	KILOGRAMA
41	FEIJÃO VERMELHO - CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE SAFRA RECENTE, CONSTITUÍDO POR GRÃOS DE BOA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES, TÍPICOS DA VARIÉDADE. DEVE SER ATENDIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE - REGULAMENTO TÉCNICO PARA FEIJÃO. O PRODUTO DEVERÁ CONSTITUIR-SE DE GRÃOS SÃOS, LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS OU OUTRAS SUJIDADES E DE INFESTAÇÃO DE INSETOS VIVOS. AS EMBALAGENS UTILIZADAS NO ACONDICIONAMENTO DO FEIJÃO DEVERÃO ASSEGURAR A PROTEÇÃO, CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE DO PRODUTO, E TAMBÉM PERMITIR VISUALIZAR AS CARACTERÍSTICAS DO MESMO: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações, IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM OU EM ETIQUETA IMPERMEÁVEL, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. APRESENTAR LAUDOS TÉCNICOS, EM ORIGINAL OU FOTOCÓPIA AUTENTICADA, EMITIDO POR LABORATÓRIO QUE DEVERÁ ESTAR HABILITADO PELA ANVISA OU COM CREDENCIAMENTO JUNTO AO MAPA OU INMETRO.	2.000	KILOGRAMA
42	FEIJÃO CARIOCA - CARACTERÍSTICAS: FEIJÃO CLASSE CARIOCA, NOVO, TIPO 1, GRUPO 1, NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES (GRÃOS PARTIDOS OU PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM	2.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG DE PESO LIQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.		
43	FEIJÃO PRETO - CARACTERÍSTICAS: FEIJÃO CLASSE PRETO, NOVO, TIPO 1, GRUPO 1 NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES (GRÃOS PARTIDOS OU PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG DE PESO LIQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES.	3.000	KILOGRAMA
44	FERMENTO BIOLÓGICO - CARACTERÍSTICAS: SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO. INGREDIENTES: SACCHAROMYCES CEREVISIAS E AGENTE DE REIDRATAÇÃO. EMBALAGEM A VÁCUO, CONTENDO 100G DE PESO LÍQUIDO. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES.	50	UNIDADE
45	FERMENTO QUÍMICO - CARACTERÍSTICAS: FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ, PARA ELABORAÇÃO DE BOLOS. EMBALAGEM: INTACTA, CONDICIONADAS EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES DE 250G PESO LIQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES	300	UNIDADE
46	FILÉ DE TILÁPIA - CARACTERÍSTICAS: FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA, SEM ESPINHAS (COM CORTE "V"), SEM PELE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, CONGELADO INDIVIDUALMENTE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO HUMANO OU QUE ALTERE SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS) E MANIPULADO EM PERFEITAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): O PRODUTO DEVE ESTAR EM BOAS CONDIÇÕES SENSORIAIS (COR, ODOR, TEXTURA, ASPECTO, SABOR E VISCOSIDADE) E APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CORTE. AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175/2003. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	2.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO DE 01 KG ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, LACRADO MECANICAMENTE, COM ROTULO IMPRESSO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ CONTER: O PRAZO DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO E PESO BRUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DO SIE OU SIF DEVE CONSTAR NO RÓTULO DO PRODUTO.		
47	FOLHA DE LOURO - EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 100 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 4 MESES.	300	UNIDADE
48	FUBÁ FINO - CARACTERÍSTICAS: FUBÁ DE MILHO FINO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	1.000	KILOGRAMA
49	GRANOLA - CARACTERÍSTICAS: SABOR TRADICIONAL - DEVENDO CONTER FLOCOS DE CEREAIS COMO AVEIA E ARROZ, GÉRMEN E/OU FIBRA DE TRIGO, CEREAIS INTEGRAIS, SEMENTES COMO GERGELIM E/OU CHIA E/OU LINHAÇA E/OU QUINOA, FRUTAS SECAS OU DESIDRATADAS COMO UVA PASSA E/OU MAÇÁ DESIDRATADA (EXCETO FRUTAS CRISTALIZADAS) E OLEAGINOSAS COMO CASTANHAS E/OU LASCAS DE COCO - NÃO PODENDO CONTER ENTRE OS SEUS INGREDIENTES GORDURA TRANS, AÇÚCAR REFINADO, AÇÚCAR CRISTAL, MALTODEXTRINA, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR MASCAVO INVERTIDO, DEXTROSE, XAROPES E ADITIVOS COMO CONSERVANTES, AROMATIZANTES, CORANTES, ACIDULANTES E LECITINA, MEL OU MELADO DE CANA OU ADOÇANTES- PRODUTO RICO EM FIBRAS E BAIXO TEOR DE SÓDIO - EMBALAGENS DE 1KG - PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	200	PACOTES
50	GRÃO DE BICO - CARACTERÍSTICAS: PACOTE COM 500 GRAMAS. EMBALAGEM EM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODORE E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA.	100	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

51	IOGURTE - CARACTERÍSTICAS: SABOR COCO, MORANGO, SALADA DE FRUTAS. PRODUTO ELABORADO ATRAVÉS DA CULTURA DE LACTOBACILLUS VIVOS E DA FERMENTAÇÃO DE PURO LEITE DE VACA INTEGRAL. PRODUTO SEM A ADIÇÃO DE GORDURA DE ORIGEM NÃO LÁCTEA E SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE. EMBALAGENS ÍNTEGRAS SEM VAZAMENTOS QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO DO PRODUTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS ISOTÉRMICAS CONFORME EXIGÊNCIA E LEGISLAÇÃO VIGENTE DA SECRETARIA DE SAÚDE. EMBALAGEM DE 900ML.	5.000	PACOTES
52	IOGURTE NATURAL - CARACTERÍSTICAS: IOGURTE NATURAL INTEGRAL, SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. EMBALAGEM DE 1 LITRO.	1.500	PACOTES
53	IOGURTE VEGANO - CARACTERÍSTICAS: SABORES DIVERSOS- EM PORÇÃO ÚNICA DE 170G. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES NA DATA DE ENTREGA	600	UNIDADE
54	LEITE DE ARROZ - CARACTERÍSTICAS: LEITE DE ARROZ EM PÓ. SEM ADIÇÃO DE LEITE E DERIVADOS, AÇÚCARES, INSTANTÂNEO, DE FÁCIL DILUIÇÃO. ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM: INTACTA, CONTENDO 300G DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	200	PACOTES
55	LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). SERÁ ACEITO O USO DOS SEGUINTE ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, SEPARADOS OU EM COMBINAÇÃO, EM UMA QUANTIDADE NÃO SUPERIOR A 0.1G/100ML EXPRESSOS EM P205. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIAS DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA COMO PARASITOS, INSETOS E OUTROS ANIMAIS, OU OS EXCREMENTOS DOS MESMOS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC N° 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVEM ESTAR PERFEITAS E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS ESTUFADAS OU	1.000	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 LITRO.		
56	LEITE EM PÓ INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL, LECITINA (EMULSIFICANTE) E INSTANTÂNEO, VITAMINA A E VITAMINA D, NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: INTACTA, CONTENDO 400G DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	7.000	PACOTES
57	LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ INTEGRAL 300G CARACTERÍSTICAS: LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. LEITE INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - ZERO LACTOSE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. RENDIMENTO MÍNIMO 2 LITROS.	500	PACOTES
58	LENTILHA; CARACTERÍSTICAS: LENTILHA TIPO 1, CLASSE MÉDIA, NOVA, PACOTE DE 500G, DE 1ª QUALIDADE, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS E/OU CARUNCHADOS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	1.500	PACOTES
59	LOMBO SUÍNO - CARACTERÍSTICAS: LOMBO DE PORCO MAGRO, SEM TEMPERO, SEM OSSO, SEM COURO E APARAS, LIMPO, EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 20G. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, COM ATÉ 1 KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	1.000	KILOGRAMA
60	MANTEIGA - CARACTERÍSTICAS: PRODUTO DE 1ª QUALIDADE COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, EM EMBALAGENS DE 200 GRAMAS, ÍNTEGRAS QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO COM NO MÁXIMO 15 DIAS DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA SECRETARIA DA SAÚDE.	200	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

61	MACARRÃO CABELO DE ANJO - COM OVOS - CARACTERÍSTICAS: MASSA COM OVOS TIPO CABELO DE ANJO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	500	PACOTES
62	MACARRÃO DE ARROZ - CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO DE ARROZ, SEM OVOS, TIPO PARAFUSO: O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 83 (DECRETO 12.846/78) E PORTARIA Nº 29 DE 13 DE JANEIRO DE 1998, ANVISA. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, SEM OVOS, SEM COLESTEROL E SEM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS: COR, ODO, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, HERMETICAMENTE SELADO, OU CAIXA TIPO BOX, ATÓXICA, RESISTENTE, ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PESANDO 500 G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	300	PACOTES
63	MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA) - CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO, CONTENDO 500G DE PESO LIQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES	600	PACOTES
64	MASSA DE SÊMOLA DE TRIGO COM OVOS - CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO ESPAGUETE Nº 8 (OITO) - TENDO ENTRE SEUS INGREDIENTES OVOS E SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO - EMBALAGENS DE 500G - PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA - EMBALAGEM 500 GRAMAS	1.000	PACOTES
65	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS - CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO TIPO PARAFUSO	3.000	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	(FUSILI). NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES		
66	MANJERONA SECA - CARACTERÍSTICAS: MANJERONA DESIDRATADA, PARA USO CULINÁRIO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, CONTENDO NESTA 10G (UNIDADE) DE PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMações CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE	300	PACOTES
67	MACARRÃO TRICOLOR - CARACTERÍSTICAS: MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO PARAFUSO, PENNE OU GRAVATINHA, TRICOLOR, MASSA SECA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE, COMPOSTA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, VEGETAIS NATURAIS, OVOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES NA DATA DA ENTREGA.	2.000	PACOTES
68	MARGARINA - CARACTERÍSTICAS: MARGARINA VEGETAL SEM SAL, POTE COM 500 G. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE À BASE DE: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM MÍNIMO DE 80% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTES DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, ATÓXICO, INODORO, OPACO, COM TAMPAS PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTO, MANTENDO A PERFEITA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM ANTES E APÓS A ABERTURA. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 10G): VALOR ENERGÉTICO: 59 A 75 KCAL; CARBOIDRATOS: 0G; PROTEÍNAS: 0G; GORDURAS TOTAIS: 6,5 A 8,2G; GORDURAS SATURADAS: MÁXIMO DE 2,5G; GORDURAS TRANS: 0G; FIBRA ALIMENTAR: 0G; SÓDIO: 0MG. PRODUTO REFRIGERADO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. PRAZO DE VALIDADE DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	500	UNIDADE
69	NATA - CARACTERÍSTICAS: CREME DE LEITE PASTEURIZADO. FABRICADA A PARTIR DE	3.000	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: 300G CADA UNIDADE. DATA DE VALIDADE MÍNIMA 15 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA.		
70	ÓLEO DE GIRASSOL - CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 50 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78), RESOLUÇÕES RDC N.º 270/05, RDC 259/02, RDC 360/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. INGREDIENTES: ÓLEO COMESTÍVEL COMPOSTO DE ÓLEO DE SEJUNDADE E MATERIAIS ESTRANHOS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PRÓPRIOS DO PRODUTO, SER ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM PRIMARIA: FRASCO DE 900ML; LACRADO; INTACTO, RESISTENTE, TRANSPARENTES, ATÓXICOS; SEM AMASSAMENTO E VAZAMENTO.	200	UNIDADE
71	ÓLEO DE SOJA - CARACTERÍSTICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS 900 ML DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	3.000	UNIDADE
72	ORÉGANO - CARACTERÍSTICA: DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÁS, LIMPAS E DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, ASPECTO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE 100G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC N.º 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	500	PACOTES
73	PÃO FRANCÊS - CARACTERÍSTICAS: UNIDADE DE 50 GRAMAS - NÃO PODENDO CONTER LEITE E DERIVADOS, COMO MANTEIGA OU MARGARINA, ENTRE OS SEUS INGREDIENTES - ENTREGUES EM EMBALAGENS DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS E	5.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	ROTULADAS DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.		
74	PÃO DE CACHORRO QUENTE - CARACTERÍSTICAS: PÃO DE 50G CADA, NOVO, MACIO, TAMANHO UNIFORME E BOA APRESENTAÇÃO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO ATÉ 30 UNIDADES POR PACOTE, COM ROTULAGEM. FABRICAÇÃO: DE 1 DIA.	5.000	KILOGRAMA
75	PÃO DE FÔRMA INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS: PÃO DE FORMA 100% INTEGRAL. INGREDIENTE COM MAIOR CONCENTRAÇÃO: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PODENDO CONTER GRÃOS E SEMENTES INTEGRAIS, GLÚTEN, SAL, CONSERVADOR DE PROPIONATO DE CÁLCIO, EMULSIFICANTES, GOMA GUAR E EDULCORANTE. SEM AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. CARACTERÍSTICAS: PÃO DE FORMA FATIADO CONTENDO ENTRE 20 A 25 FATIAS, SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE, SEDOSO E MOLE, TIPO INTEGRAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS OU CONTER, NO MÁXIMO 0,2 GRAMA NA PORÇÃO DE 2 (DUAS) FATIAS E, AINDA, CONTER, NO MÍNIMO 3% DE FIBRA ALIMENTAR. PACOTE APROXIMADAMENTE COM 400 A 500 GR.	500	UNIDADE
76	PÃO SEM GLÚTEN - CARACTERÍSTICAS: ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, 450 A 600 GRAMAS POR PACOTE. VALIDADE: MÍNIMO 05 MESES CONGELADO.	300	PACOTES
77	PÁPRICA - CARACTERÍSTICAS: PÁPRICA DEFUMADA EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 100G. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	800	PACOTES
78	PEITO DE FRANGO EM CUBOS - CARACTERÍSTICAS: A CARNE DO FRANGO NÃO PODERÁ SER TEMPERADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTOS PRÓPRIOS NA COR, NO CHEIRO E SABOR, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS E SUJIDADES. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA. EMBALAGEM: EM PACOTES ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES E NÃO VIOLADOS, COM PESO DE 01 KG. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO E CARIMBO DO ÓRGÃO	10.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	COMPETENTE. DEVERÁ SER FORNECIDO POR ESTABELECIMENTO COM ALVARÁ SANITÁRIO ATUALIZADO. TEMPERATURA: A CARNE DEVERÁ ESTAR À TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CARRO ADEQUADO QUE CONSERVE TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 11 (ONZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE COM TODOS OS ITENS FIELMENTE PREENCHIDO.		
79	PEITO DE FRANGO - PEITO DE FRANGO SEM OSSO - CARACTERÍSTICAS: CONGELADO, SEM TEMPERO. O PEITO DE FRANGO DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO REVESTIDAS DE POLIETILENO, COM ATÉ 2 KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	1.000	KILOGRAMA
80	MILHO PARA PIPOCA - CARACTERÍSTICAS: MILHO PARA PIPOCA TIPO 1, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. EMBALAGEM DE 500G.	300	PACOTES
81	PERNIL SUÍNO - CARACTERÍSTICAS: CONGELADO, SEM TEMPERO, SEM OSSO, MAGRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CUBOS DE APROXIMADAMENTE 20G, SEM PRESENÇA DE GORDURA VISÍVEL. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, COM ATÉ 1 KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM	5.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
82	POLVILHO TIPO AZEDO - CARACTERÍSTICAS: COLORAÇÃO BRANCA, ISENTO DE SUJIDADES, COM VALIDADE MÍNIMA DE 9 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	200	PACOTES
83	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA GRANULADA ESCURA - CARACTERÍSTICAS: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PROTEÍNA DE SOJA 50% E CARBOIDRATO 30%, APRESENTAÇÃO GRANULADA, ASPECTO FÍSICO DESIDRATADA, COLORAÇÃO ESCURA. APRESENTAÇÃO EM PACOTES DE 400G A 500G.	100	PACOTES
84	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - CARACTERÍSTICAS: QUEIJO MUSSARELA FATIADO, BOA QUALIDADE, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 400G.	1.500	PACOTES
85	REQUEIJÃO VEGANO - CARACTERÍSTICAS: SEM LEITE, SEM DERIVADOS DE ORIGEM ANIMAL E SEM SOJA - ELABORADO A BASE DE OLEAGINOSAS (COMO CASTANHA DE CAJU) E/OU LEGUMINOSAS (COMO ERVILHA - EXCETO SOJA) - POTES DE 160 (CENTRO E SESSENTA) GRAMAS A 200 (DUZENTOS) GRAMAS - PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 55 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA - PARA O ATENDIMENTO EXCLUSIVO DE ALUNOS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO E EM CAIXAS TÉRMICAS.	600	UNIDADE
86	REQUEIJÃO - CARACTERÍSTICAS: CREME DE LEITE, LEITE PADRONIZADO RECONSTITUÍDO, PROTEÍNA CONCENTRADA DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁCTICO E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. ACONDICIONADO EM VASILHAME COM TAMPAS QUE POSSIBILITE VEDAR O PRODUTO APÓS A SUA ABERTURA. EMBALAGEM DE 180 A 250G	1.000	UNIDADE
87	RICOTA - CARACTERÍSTICAS: QUEIJO RICOTA FRESCA; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS, EMBALADA EM PLÁSTICO INVOLÁVEL; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-11 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E SUAS	150	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	POSTERIORES ALTERAÇÕES; PESO APROXIMADO DE 250G A 300G.		
88	SAGÚ - CARACTERÍSTICAS: SAGU/FÉCULA DE MANDIOCA. FORMATO PÉROLA, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS RESISTENTES DE 500 GRAMAS. ESTAR ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL E LOTE.	150	PACOTES
89	SAL REFINADO IODADO - CARACTERÍSTICAS: NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG DE PESO LIQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 11 MESES.	1.500	KILOGRAMA
90	SALSICHA HOT DOG - CARACTERÍSTICAS: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, GORDURA SUÍNA, CARNE SUÍNA, ÁGUA, CARNE DE PERDUR, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL, MALTODEXTRINA, CONDIMENTOS NATURAIS, PIMENTA PRETA, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO (INS 325) ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I) E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO (INS 450I). AROMAS DE FUMAÇA NATURAL DE FUMAÇA, NATURAL DE PIMENTA BRANCA, NATURAIS E IDÊNTICO AO NATURAL DE PIMENTA DA JAMAICA E PRETA REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E CORANTE URUCUM (160B) NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTES DE POLIETILENO RESISTENTE E TRANSPARENTE. CADA PACOTE DEVE PESAR 3KG, SER HERMETICAMENTE FECHADO (VÁCUO), COM RÓTULO CONSTANDO PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA CARNE, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 10 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 45 DIAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	300	PACOTES
91	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES: MAÇÃ. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E CONSERVANTES, NÃO FERMENTADO, PASTEURIZADO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES DA DATA DE ENTREGA. GARRAFAS DE VIDRO DE 1 LITRO A 1,5 LITRO.	3.000	LITROS





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

92	SUCO DE UVA INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES: UVA DA VARIEDADE BORDÔ. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E CONSERVANTES, NÃO FERMENTADO, PASTEURIZADO. RENDIMENTO: 1 LITRO DE SUCO PARA 3 LITROS DE ÁGUA. VALIDADE: 1 ANO. GARRAFAS DE VIDRO DE 1,5 LITRO.	7.000	UNIDADE
93	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA - CARACTERÍSTICAS: 500G 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. NÃO PRECISA PENEIRAR. SOLTA. MACIA. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES. COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA.	400	PACOTES
94	UVA PASSA BRANCA - CARACTERÍSTICAS: UVA BRANCA SEM SEMENTE DESIDRATADA ATRAVÉS DO PROCESSO DE SECAGEM. LIVRE DE FUNGOS; EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, HERMETICAMENTE FECHADA IMPRESSA COM ROTULAGEM E VALOR NUTRICIONAL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO 100 GRAMAS.	500	PACOTES
95	UVA PASSA PRETA - CARACTERÍSTICAS: UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA TIPO PACOTE DE POLIETILENO, CONTENDO 100G DE PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	200	PACOTES
96	VINAGRE DE ÁLCOOL - CARACTERÍSTICAS: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 900 ML. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES.	1.000	UNIDADE
97	ABACATE - CARACTERÍSTICAS: TAMANHO MÉDIO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, EM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS.	2.000	KILOGRAMA
98	ABACAXI - CARACTERÍSTICAS: ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ, DE PRIMEIRA; GRAÚDO. DEVE TER COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. DEVE ESTAR FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE/VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA	5.000	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.		
99	ABÓBORA (MORANGA, JAPONESA, CABOTIÁ) - CARACTERÍSTICAS: ABÓBORA MORANGA COM PESO ENTRE 600G A 1,8KG, DE 1ª QUALIDADE, COM COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, SEM DANOS MECÂNICOS OU LESÕES CAUSADAS POR DOENÇAS E/OU ATAQUE DE INSETOS.	900	KILOGRAMA
100	ABOBRINHA BRASILEIRA- CARACTERÍSTICAS: ABOBRINHA BRASILEIRA, DE PRIMEIRA (BOA QUALIDADE), TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	500	KILOGRAMA
101	ACELGA - CARACTERÍSTICAS: MINEIRA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	800	UNIDADE
102	AGRIÃO - CARACTERÍSTICAS: FOLHAS VERDES, FIRMES E SEM MANCHAS. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PRA ALIMENTOS.	100	UNIDADE
103	AIPIM DESCASCADO E HIGIENIZADO - CARACTERÍSTICAS: AIPIM DE 1ª QUALIDADE, DESCASCADO, CORTADO EM TOLETES E HIGIENIZADO, DE FÁCIL COZIMENTO E CONGELADO ATRAVÉS DO SISTEMA "CONGELAMENTO RÁPIDO", OU AINDA, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS À VÁCUO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO ENTRE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	1.000	KILOGRAMA
104	ALFACE - CARACTERÍSTICAS: ALFACE LISA OU CRESPA, PESANDO ENTRE 100 E 250 GRAMAS DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS	3.000	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.		
105	ALHO DESCASCADO - CARACTERÍSTICAS: DESCASCADO COM ASPECTO, SABOR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALADO EM PACOTE CONTENDO 1 KG. A EMBALAGEM DEVE SER EMBALADA À VÁCUO E CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA E COMPOSIÇÃO.	1.000	KILOGRAMA
106	ALHO - CARACTERÍSTICAS: ALHO NOBRE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO ESPECIAL, CLASSE 6. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, INTEIRO, SADIO E ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	300	KILOGRAMA
107	ALHO-PORÓ - CARACTERÍSTICAS: ÍNTEGRO E FIRMES E SEM MANCHAS E BROTO. DEVEM SER ENTREGUES EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PRA ALIMENTOS.	500	UNIDADE
108	AMEIXA - CARACTERÍSTICAS: MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PRA ALIMENTOS.	1.000	KILOGRAMA
109	BANANA BRANCA - CARACTERÍSTICAS: BANANA BRANCA (GRUPO II), TIPO ESPECIAL, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	30.000	KILOGRAMA
110	BATATA DOCE - CARACTERÍSTICAS: BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA Sã, SEM FERIMENTOS, FRESCAS, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, INTACTAS, LIVRES DE RACHADURAS, CORTES E ESMAGAMENTO. LIVRES DE MATERIAL TERROSO NA SUPERFÍCIE EXTERNA ISENTAS DE UMIDADES E SUPERFÍCIE PEGAJOSA, ASPECTO, COR E ODORES CARACTERÍSTICO.	1.500	KILOGRAMA
111	BATATA INGLESA - CARACTERÍSTICAS: BATATA INGLESA NOVA, LAVADA, GRUPO I OU II, CLASSE 2, TIPO ESPECIAL (DE 45 A 85 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), PESANDO ENTRE 100 E 300 GRAMAS A UNIDADE. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS,	15.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.		
112	BERINJELA - CARACTERÍSTICAS: LEGUME IN NATURA, TIPO BERINJELA, ESPÉCIE COMUM, SEM FERIMENTOS, FRESCAS, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, INTACTAS, LIVRES DE RACHADURAS, CORTES E ESMAGAMENTO.	100	KILOGRAMA
113	BETERRABA - CARACTERÍSTICAS: TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 200 E 300 GRAMAS A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE CULTIVAR ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDAS E BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	1.700	KILOGRAMA
114	BRÓCOLIS - CARACTERÍSTICAS: RAMOSO OU DE CABEÇA, LIMPO, TENRO, FIRME, SEM AMARELÃO E SEM PODRIDÃO, COM COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICO DE CADA VARIEDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO.	3.000	UNIDADE
115	CAQUI - CARACTERÍSTICAS: CAQUI FRUTA IN NATURA, TIPO RAMA FORTE. APRESENTAREM CONFORMAÇÃO NO ASPECTO, COLORAÇÃO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ASPECTO LIMPO, AUSÊNCIA DE QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, ISENTOS DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, ISENTAS DE CONTUSÕES E LESÕES. DEVE TER EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ACONDICIONAMENTO SEM PREJUDICAR A QUALIDADE.	1.500	KILOGRAMA
116	CEBOLA - CARACTERÍSTICAS: CEBOLA DE CABEÇA GRAÚDA, DE 1ª QUALIDADE, CLASSE 04 (DE 70 A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), TIPO ESPECIAL, PESANDO ENTRE 100 A 200 G A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	6.000	KILOGRAMA
117	CEBOLINHA - CARACTERÍSTICAS: DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS,	3.000	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.		
118	CENOURA - CARACTERÍSTICAS: CLASSE MÉDIA, TIPO ESPECIAL, PESANDO ENTRE 70 A 140 GRAMAS A UNIDADE. COMPOSIÇÃO DAS RAÍZES DE 12 A 17CM DE COMPRIMENTO E 2,5CM DE DIÂMETRO. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES E MATURAÇÃO.	3.000	KILOGRAMA
119	CHUCHU - CARACTERÍSTICAS: CHUCHU DE 1ª QUALIDADE LIMPA, TENRA, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO.	1.000	KILOGRAMA
120	COUVE MANTEIGA - CARACTERÍSTICAS: PESANDO EM MÉDIA 200 E 250 GRAMAS, DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	1.000	UNIDADE
121	COUVE-FLOR - CARACTERÍSTICAS: COUVE FLOR, PESO VARIANDO ENTRE 300 A 600 GRAMAS FRESCA, NÃO MURCHA, SEM PODRIDÃO, COM COLORAÇÃO E SABOR CARATERÍSTICO. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES E MATURAÇÃO.	2.000	UNIDADE
122	ESPINAFRE - CARACTERÍSTICAS: PESANDO EM MÉDIA 200 E 250 GRAMAS. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E	200	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.		
123	INHAME - CARACTERÍSTICAS: LISO COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTO, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE	50	KILOGRAMA
124	GOIABA - CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS, TAMANHAS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE.	3.000	KILOGRAMA
125	HORTELÃ - CARACTERÍSTICAS: MAÇO PESANDO ENTRE 100 E 250 GRAMAS DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.	100	UNIDADE
126	KIWI - CARACTERÍSTICAS: FRUTO MADURO, BAGA DE EPIDERME CASTANHA COBERTA COM PÊLO, POLPA VERDE, COM NUMEROSAS SEMENTES DE REDUZIDA DIMENSÃO E COR CASTANHA MUITO ESCURA.	2.000	KILOGRAMA
127	LARANJA PÊRA - CARACTERÍSTICAS: LARANJA PÊRA, GRUPO I, CLASSE 2 A 4 (DE 85 A 92 MM) TIPO ESPECIAL. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO.	9.000	KILOGRAMA
128	LIMÃO - CARACTERÍSTICAS: LIMÃO GALEGO DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, NÃO APRESENTANDO AMASSADOS, MOFO, BOLOR E ASPECTOS DE DETERIORAÇÃO.	500	KILOGRAMA
129	MAÇÃ FUJI - CARACTERÍSTICAS: MAÇÃ FUJI DE 1ª QUALIDADE, GRUPO RAJADA, CLASSE DE 70 A 80	12.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	MM, TIPO 02. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.		
130	MAMÃO - CARACTERÍSTICAS: MAMÃO-FORMOSA, DE 1º QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, PESANDO DE 1,5 A 2 KG, NÃO APRESENTANDO MOFO, BOLOR, AMASSADOS E ASPECTOS DE DETERIORAÇÃO	5.000	KILOGRAMA
131	MANGA TOMMY - CARATERÍSTICAS: PRIMEIRA QUALIDADE, FIRMES, TENRAS, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO. MA IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO.	8.000	KILOGRAMA
132	MANJERICÃO IN NATURA - CARACTERÍSTICAS: MAÇO PESANDO ENTRE 100 E 250 GRAMAS DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	100	UNIDADE
133	MARACUJÁ - CARACTERÍSTICAS: MARACUJÁ AZEDO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, VERDOSO, COM POLPA INTACTA E FIRME, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	4.000	KILOGRAMA
134	MELANCIA - CARACTERÍSTICAS: MELANCIA REDONDA, GRAÚDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, PESO APROXIMADO DE 10KG CADA UNIDADE.	12.000	KILOGRAMA
135	MELÃO - CARACTERÍSTICAS: MELÃO REDONDA, GRAÚDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA.	5.000	KILOGRAMA
136	MORANGOS INTEIROS CONGELADOS E HIGIENIZADOS - CARACTERÍSTICAS: IN NATURA E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - APRESENTANDO AS CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, FISIOLÓGICAMENTE	1.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	DESENVOLVIDAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS E ESTANDO EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO - REGISTRADO, ROTULADO E ADEQUADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE - PACOTES DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS - PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA - PACOTES DE 500G.		
137	MILHO VERDE CONGELADO - CARACTERÍSTICAS: MILHO VERDE PROCESSADO, CRU, EM GRÃOS UNIFORMES, SELECIONADA, HIGIENIZADA E BRANQUEADA, CONGELADO, SEM ADITIVOS E SEM CONSERVANTES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADO, EM PACOTES COM PESO DE 2KG	1.000	PACOTES
138	MORANGO - CARACTERÍSTICAS: MORANGO IN NATURA, FRUTA FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BASTANTE FIRME, COM MATURAÇÃO APROPRIADA, INTEIRA, SEM FERIMENTOS, LIVRE DE PRAGAS E DOENÇAS E MUNIDA DE CÁLICE E PEDÚNCULO VERDE, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE PESANDO 200G CADA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO	2.000	UNIDADE
139	PEPINO - CARACTERÍSTICAS: PEPINO COMUM, SALADA, DE 1º QUALIDADE, CLASSE 20, DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE CLARO OU ESCURO, DEVE APRESENTAR-SE COM AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS. ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE	1.500	KILOGRAMA
140	POLPA DE AÇAÍ PURA CONGELADA - CARACTERÍSTICAS: 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO AÇÚCAR OU XAROPE E/OU AROMATIZANTES. EMBALAGEM CONTENDO NOME DO FABRICANTE, MARCA, PESO, RENDIMENTO, LOTE E VALIDADE, RESPEITANDO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. EMBALAGEM DE SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 1KG. O REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE DEVERÁ ESTAR IMPRESSO NA ROTULAGEM DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO.	1.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

141	PÊRA - CARACTERÍSTICAS: PÊRA FRUTA MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES ÍNTEGRAS, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS.	2.500	KILOGRAMA
142	PÊSSEGO NACIONAL - CARACTERÍSTICAS: IN NATURA, DE PRIMEIRA; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA FIRME E INTACTA.	1.500	KILOGRAMA
143	PIMENTÃO VERDE - CARACTERÍSTICAS: O PIMENTÃO VERDE "MÉDIO" POSSUI COMPRIMENTO MAIOR OU IGUAL A 10CM E MENOR QUE 15CM. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO.	1.000	KILOGRAMA
144	REPOLHO ROXO - CARACTERÍSTICAS: ROXO, EM UNIDADES COM PESO ENTRE 1100 E 2500 GRAMAS CADA. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO 1744-E PESO DO PRODUTO.	800	UNIDADE
145	REPOLHO VERDE - CARACTERÍSTICAS: VERDE, EM UNIDADES COM PESO ENTRE 1100 E 2500 GRAMAS CADA. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO.	1.200	UNIDADE
146	RÚCULA - CARACTERÍSTICAS: MAÇO PESANDO ENTRE 100 E 250 GRAMAS DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.	500	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

147	SALSA - CARACTERÍSTICAS: DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.	2.500	UNIDADE
148	TANGERINA PONKAN - CARACTERÍSTICAS: DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME.	10.000	KILOGRAMA
149	TOMATE - CARACTERÍSTICAS: TOMATE GRUPO OBLONGO OU REDONDO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO ("TOMATE SALADA"), CLASSE MÉDIA OU GRANDE, DE 50 A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL DO FRUTO, TIPO ESPECIAL, PESANDO DE 100 A 200 G A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	10.000	KILOGRAMA
150	UVA RUBI - CARACTERÍSTICAS: UVA RUBI, NACIONAL, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	5.000	KILOGRAMA
151	VAGEM - CARACTERÍSTICAS: VAGEM LEGUMINOSA CAPSULAR, PLANA, VERDE E LISA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	200	KILOGRAMA
152	MILHO - CARACTERÍSTICAS: MILHO EM ESPIGA, NO TAMANHO DE 18 A 22CM, ESPIGA, COM COLORAÇÃO DOS GRÃOS AMARELOS FORTE, COM GRÃOS INTEIROS, SEM PODRIDÃO E SEM FUNGOS. EMBALAGEM DE ISOPOR ENROLADA EM PLÁSTICO, CONTENDO 5 ESPIGAS POR EMBALAGEM.	2.000	UNIDADE
153	OVOS - CARACTERÍSTICAS: BANDEJA COM 30 UNIDADES. OVOS VERMELHOS OU BRANCOS DE	3.000	BANDEJA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	GALINHA, FRESCO, TAMANHO MÉDIO OU SUPERIOR, PESANDO NO MÍNIMO 55 G POR UNIDADE, CONFORME DECRETO LEI 3748, DE 12/07/93. EMBALAGEM: DEVE ESTAR EMBALADO EM BANDEJA DESCARTÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 30 OVOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA E IDENTIFICADA COM RÓTULO E ETIQUETA, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU FEDERAL (SIF). VALIDADE: MÍNIMO 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.		
154	2350-FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA - 01.07.21149 - LATA COM 400G - FORMULA INFANTIL DE ORIGEM VEGETAL PARA LACTENTES DO 6 A 12 MESES, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. ATENDEM RECOMENDAÇÕES DO CODEXALIMENTARIUS FAO/OMS. COM NO MÍNIMO 80% DO PRAZO DE VALIDADE EXEMPLO DE PRODUTOS: NANSOY, APTAMIL SOJA, NOURSOY, ISOMIL, ENFAMILPROSOBEE.	50	UNIDADE
155	2351-FÓRMULA INFANTIL ANTI REGURGITAÇÃO - 01.07.21150 - LATA COM 400G COM REGURGITAÇÃO, DE MAIOR VISCOSIDADE, COM AMIDO DE MILHO OU ARROZ PRÉ ACRESCIDA DE ÓLEO VEGETAL, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. ATENDENDO AS RECOMENDAÇÕES DO CODEXALIM FAO/OM. COM NO MÍNIMO 80% DO PRAZO DE VALIDADE. EXEMPLO DE PRODUTOS: NAN AR, ENFAMILPREMIUN AR, APTAMILAR.	50	UNIDADE
156	1631-FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO - 01.07.20418 - CARACTERÍSTICAS: LEITE DE TRANSIÇÃO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES DE IDADE. INGREDIENTES: LEITE MAGRO, PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE, MALTODEXTRINA, ÓLEOS VEGETAIS (PALMA, COLZA, COCO, GIRASSOL) E DE MORTIERELLA ALPINA, SORO DE LEITE EM PÓ DESMINERALIZADO, LACTOSE, SUBSTÂNCIAS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE POTÁSSIO, FOSFATO DE MAGNÉSIO, CITRATO DE SÓDIO, CLORETO DE SÓDIO, CITRATO DE POTÁSSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO CÚPRICO, SELENATO DE SÓDIO, IODETO DE POTÁSSIO), EMULSIONANTE (LECITINA DE SOJA), VITAMINAS (C, E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, PP, B1, A, B6, B2, D, K, ÁCIDO FÓLICO, BIOTINA, B12), ÓLEO DE PEIXE, CULTURA DE S. THERMOPHILUS, CULTURA DE BIFIDOBACTÉRIAS. EMBALAGEM: 800G.	100	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	FABRICAÇÃO MÁXIMA 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO 10 MESES.		
157	1633-FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO SEM LACTOSE - 01.07.20420 CARACTERÍSTICAS: FÓRMULA ESPECIAL ISENTA DE LACTOSE PARA A SATISFAÇÃO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS LACTENTES. INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS (PALMA, COLZA, COCO, GIRASSOL) E DE MORTIERELLA ALPINA E CRYPTHECODINIUM COHNII, PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE, CASEÍNA, SUBSTÂNCIAS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO CÚPRICO, FOSFATO DE CÁLCIO, HIDRÓXIDO DE CÁLCIO), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO), EMULSIONANTE (LECITINA DE SOJA), VITAMINAS (C, PP, ÁCIDO PANTOTÊNICO, E, B1, A, B2, B6, ÁCIDO FÓLICO, K, BIOTINA, D, B12), BITARTRATO DE COLINA, TAURINA, CULTURA DE LACTOBACILLUS REUTERI (DSM 179381), NUCLEÓTIDOS, INOSITOL, L-CARNITINA. EMBALAGEM: 400G. FABRICAÇÃO MÁXIMA 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO 10 MESES.	50	UNIDADE
158	1632-FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA CRIANÇAS COM ALERGIAS - SEM CONTAMINAÇÃO POR SOJA - CARACTERÍSTICAS: FÓRMULA SEMI ELEMENTAR E HIPOALERGÊNICA, À BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DE SORO DO LEITE, TCM, ÓLEOS VEGETAIS, DE MORTIERELLA ALPINA E DE PEIXE; MALTODEXTRINA, VITAMINAS, MINERAIS, NUCLEOTÍDEOS E OLIGOELEMENTOS. ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. 100% PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DO SORO DO LEITE DE BAIXO PESO MOLECULAR. PARA ALERGIAS À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/OU SOJA, DISTÚRBIOS ABSORTIVOS OU OUTRAS CONDIÇÕES CLÍNICAS. EMBALAGEM: 400G. FABRICAÇÃO MÁXIMA 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO 10 MESES.	50	UNIDADE
159	BISCOITO SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE	300	PACOTES
160	TOMATE CEREJA - CARACTERÍSTICAS: TOMATE CEREJA TIPO ESPECIAL, PESANDO DE 25 A 35 G A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	200	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

161	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO DERIVADO LÁCTEO, PRODUZIDO COM MASSA DE QUEIJO, LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, CLORETO DE CÁLCIO, LACTASE, QUIMOSINA E FERMENTO LÁCTEO, CREME DE LEITE, SAL FUNDENTE, SAL E ÁCIDO LÁCTICO. ÓRGÃO COMPETENTE (SIE OU SIF OU SIM). NÃO CONTÉM LACTOSE. EMBALAGEM POTE PLÁSTICO DE 180G A 200G, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	300	UNIDADE
162	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE - QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE, FATIADO EMBALAGEM DE 150 GRAMAS. EMBALAGEM INTEGRAL, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	300	UNIDADE
163	AVEIA EM FLOCOS FINOS, CARACTERÍSTICAS: SEM ADITIVOS E CONSERVANTES, EMBALAGEM DE 500G, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	400	PACOTES
164	PÃO DE FÔRMA TRADICIONAL - CARACTERÍSTICAS: BEM ACONDICIONADO, ASSADO AO PONTO. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. PACOTE DE APROXIMADAMENTE 450G.	500	UNIDADE
165	BOLACHA DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE - CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM 330G, PRODUTO ISENTO DE LACTOSE, COM COR E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, COM AUSÊNCIA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS	500	UNIDADE





SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE QUE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE FORNECIMENTO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.		
---	--	--

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é estimado, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos e/ou serviços prestados.

CLÁUSULA QUARTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor estipulado neste instrumento, até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente a prestação dos serviços, mediante a apresentação da nota fiscal/fatura, que deverá ser emitida em nome da CONTRATANTE, devendo constar o CNPJ, o número da licitação e do Contrato.

4.2. O pagamento será liberado, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da Contratada, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Prova de regularidade com a Fazenda Federal (relativos aos Tributos Federais, Dívida Ativa e Seguridade Social/INSS);
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente, na forma da lei.;
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);





4.2.1.A não apresentação dos documentos acima exigidos implica na suspensão do pagamento da fatura até a sua apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.

4.3.Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à CONTRATANTE ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

4.4. O pagamento da fatura será susgado se verificada execução defeituosa do Contrato, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

4.5. Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela CONTRATANTE, sem que haja culpa da CONTRATADA, os valores serão corrigidos com base nos seguintes critérios para que regularize sua situação, sendo suspensas as atividades até a regularização do pagamento.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA E EXECUÇÃO

5.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do contrato.

5.2.A prorrogação do contrato é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

5.3. Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do Contrato referenciada no preâmbulo do referido instrumento.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas referentes à execução deste Contrato correrão a conta da seguinte dotação orçamentária:

CLÁUSULA SÉTIMA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.





7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

7.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

7.7.1. O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

7.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

7.7.3. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;





7.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato;

7.7.6. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

7.8. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

7.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

7.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

7.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

7.9.2. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

7.9.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser



conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

7.10. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

7.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7.12. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE

8.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data da apresentação da proposta vencedora.

8.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.





8.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para 'reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações do Contratante:

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

9.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

9.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

9.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

9.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

9.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

9.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.





9.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado.

9.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

9.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

10.2. Manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato.

10.2.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

10.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

10.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os serviços, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

10.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos serviços empregados;





10.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.7. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

10.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Cadastro Geral de Fornecedores, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

- a) Prova de regularidade com a Fazenda Federal (relativos aos Tributos Federais, Dívida Ativa e Seguridade Social/INSS);
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente, na forma da lei.;
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

10.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

10.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.





10.11. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais/serviços, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

10.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

10.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

10.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

10.18. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

10.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento





do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

10.21. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO

12.1. Proceder-se-á a alteração do Contrato, quando couber, na forma e condições estabelecidas no artigo 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

12.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.





CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

15.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- iii) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato,





bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv) Multa:

(1) moratória de 4% (hum por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 5 (cinco) dias;

a. **O atraso superior a 05 (cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.**

(2) compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

15.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

15.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art.156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.





15.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

15.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

15.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

15.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.





CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS PRÁTICAS DE FRAUDE E CORRUPÇÃO

16.1. As partes, por seus agentes públicos ou por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

I – declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nºs 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;

II – comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados no inciso anterior e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;

III – comprometem-se em notificar à Controladoria-Geral qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do Contrato;

IV – declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

I – A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, a CONTRATANTE em situação de violação de tais regras.

II – A CONTRATADA declara que designou Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, nos termos do § 1º. do art. 41 da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD), conforme indicado na sua página eletrônica (www.bombinhas.sc.gov.br) e se compromete a manter o CONTRATANTE informado sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.

III – A CONTRATADA somente poderá tratar dados pessoais dos usuários dos serviços contratados, nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de





suas obrigações com base no presente contrato e jamais para qualquer outra finalidade.

IV – A CONTRATADA se certificará de que seus empregados, representantes, e prepostos agirão de acordo com o presente contrato e com as leis de proteção de dados e eventuais instruções transmitidas pela CONTRATANTE sobre a presente cláusula, comprometendo-se a manter o sigilo e a confidencialidade dos dados pessoais e dos dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do objeto contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), certificando-se a CONTRATADA de que seus empregados, representantes, e prepostos assumam compromisso de confidencialidade ou estejam sujeitos a obrigações legais de confidencialidade.

V – Se o titular dos dados ou terceiros solicitarem informações à CONTRATADA relativas ao tratamento de dados pessoais que detiver em decorrência do presente contrato, a CONTRATADA submeterá esse pedido à apreciação da CONTRATANTE, não podendo, sem instruções prévias da CONTRATANTE, transferir, compartilhar e/ou garantir acesso aos dados pessoais que detenha por força do presente contrato, sendo, em regra, vedada a transferência das informações a outras pessoas físicas ou jurídicas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do próprio contrato; se a solicitação for realizada por autoridade de proteção de dados, a CONTRATADA informará imediatamente à CONTRATANTE sobre tal pedido e suas decorrências.

VI – A CONTRATADA prestará assistência à CONTRATANTE no cumprimento das obrigações previstas nas leis de proteção de dados, quando relacionadas ao objeto contratual, especialmente nos casos em que for necessária a assistência da CONTRATADA para que a CONTRATANTE cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados, incluindo pedidos de acesso, retificação, bloqueio, restrição, apagamento, portabilidade de dados, ou o exercício de quaisquer outros direitos dos titulares de dados com base nas Leis Aplicáveis à Proteção de Dados.

VII – Quando solicitada, a CONTRATADA fornecerá à CONTRATANTE, no prazo de 2 (dois) dias úteis, todas as informações necessárias para comprovar a conformidade das obrigações da CONTRATADA previstas neste contrato com as





leis de proteção de dados, inclusive para fins de elaboração de relatórios de impacto de proteção e riscos de uso de dados pessoais.

VIII – A CONTRATADA prestará assistência à CONTRATANTE no cumprimento de suas outras obrigações de acordo com as leis de proteção de dados nos casos em que estiver implícita a assistência da CONTRATADA e/ ou nos casos em que for necessária a assistência da CONTRATADA para que a CONTRATANTE cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados.

IX - A CONTRATADA fica obrigada a comunicar à CONTRATANTE, por escrito, em até 2 (dois) dias úteis a contar do momento em que tomou ciência da violação, ou em menor prazo, se assim vier a recomendar ou determinar a Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.

X – A CONTRATADA indenizará a CONTRATANTE, em razão do não cumprimento por parte da CONTRATADA das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face da CONTRATANTE a esse título.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS

18.1 – 9.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

19.1 Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Porto Belo - SC, com renúncia expressa a qualquer outro.





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

19.2 E, por estarem assim justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento de Contrato.

Bombinhas, XX de XXXXXX de 2024.

(Assinado Digitalmente)

XXXXXXXXX Secretário de XXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATANTE

(Assinado Digitalmente)

XXXXXXXXX Cargo

CONTRATADA





ANEXO VIII

Minuta da Ata de Registro de Preços PREGÃO 001/2025 - FMEDUCA

VALIDADE: 12 (doze) MESES

O Município de Bombinhas, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, doravante denominada ÓRGÃO PROMOTOR, nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e dos Decretos Municipais vigentes, e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pela Sr. Luiz Henrique Gonçalves, Secretário de Administração em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 001/2025 - FMEDUCA** resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual Aquisição de **“AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR DAS ESCOLAS PERTENCENTES AO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BOMBINHAS”**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: xxxxxxxxx CNPJ: xx.xxx.xxx.xxxxx/xx Endereço: xxxxxxxxx

Cidade: xxxxxxxxx Estado: xx CEP: xx.xxx-xxx

Telefone: (xx) xxxxxx Email: xxxxxx

Representante Legal: xxxxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - A presente ata tem por objeto o registro de preços para fornecimento, quando requerido, dos seguintes itens:

Item	Produto	Quantidade	Unidade
1	AÇAFRÃO (DA TERRA) EM PÓ - CARACTERÍSTICAS: CÚRCUMA EM PÓ SEM ADITIVOS. CONDIMENTO EM PÓ, DE COR AMARELADA. PACOTE COM APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS. ARMAZENAMENTO QUE GARANTAM A	200	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO, DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO. DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA.		
2	AÇÚCAR MASCAVO. PESO: 500G. A EMBALAGEM NÃO PODE ESTAR DANIFICADA. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE 06 MESES.	80	PACOTES
3	AÇÚCAR REFINADO - CARACTERÍSTICAS: REFINADO. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	2.500	KILOGRAMA
4	AMIDO DE MILHO - CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES: AMIDO. EMBALAGEM: INTACTA, CONTENDO 1KG DE PESO LIQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 1 ANO.	500	KILOGRAMA
5	ARROZ BRANCO - CARACTERÍSTICAS: BRANCO TIPO 1. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZA ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. FABRICAÇÃO: MÁXIMA DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	2.000	KILOGRAMA
6	ARROZ INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS: CLASSE LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PREPARAÇÃO FINAL DIETÉTICA INADEQUADA (EMPAPAR). EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE 1 KG, EM POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICO. FABRICAÇÃO: MÁXIMA DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	300	KILOGRAMA
7	ARROZ PARBOILIZADO - CARACTERÍSTICAS: PARBOILIZADO TIPO 1. LONGO, FINO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR GRÃOS DISFORMES, PERCENTUAL DE IMPUREZA ACIMA DE 5% (GRÃOS QUEIMADOS, PEDRAS, CASCAS E CARUNCHOS), CHEIRO FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO, PREPARAÇÃO DIETÉTICA FINAL INADEQUADA.	10.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTE DE 1KG, EM POLIETILENO TRANSPARENTE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES		
8	ATUM RALADO EM ÓLEO - CARACTERÍSTICAS: CONSERVA DE PESCADO. EMBALAGEM 500G. EMBALAGEM: BOLSA METÁLICA FLEXÍVEL ESTERILIZÁVEL. SEM GLÚTEN.	2.000	UNIDADE
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS SEM GLÚTEN- CARACTERÍSTICAS: SEM ADITIVOS E CONSERVANTES, EMBALAGEM DE 500G, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	300	PACOTES
10	BEBIDA DE AMÊNDOA TIPO LEITE VEGETAL - CARACTERÍSTICAS: NÃO CONTÉM GLÚTEN, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ADOÇANTES, CONSERVANTES E AROMATIZANTES. PODE CONTER ADIÇÃO DE CÁLCIO NATURAL. EMBALAGEM DE 1 LITRO. DATA DE FABRICAÇÃO RECENTE NA DATA DE ENTREGA.	600	UNIDADE
11	BISCOITO SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE - CONTENDO ENTRE OS SEUS INGREDIENTES AMIDO DE MILHO, AMENDOIM E/OU POLVILHO - PODENDO CONTER FÉCULAS E INGREDIENTES INTEGRAIS - NÃO PODENDO CONTER ENTRE SEUS INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO OU NENHUM OUTRO PRODUTO QUE CONTENHA GLÚTEN, LEITE E DERIVADOS - SEM TRAÇOS DE LEITE - PACOTE DE 200 (DUZENTOS) GRAMAS - PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	500	PACOTES
12	BISCOITO MARIA CHOCOLATE - CARACTERÍSTICAS: BISCOITO DOCE, TIPO MARIA DE CHOCOLATE. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO - ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400G.	2.000	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS."		
13	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - CARACTERÍSTICAS: DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO - ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 330G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	3.000	PACOTES
14	BISCOITO DE ARROZ - CARACTERÍSTICAS: FEITO APENAS COM ARROZ EXPANDIDO E UM TOQUE DE SAL, LEVE E CROCANTE, SEM GLÚTEN, SEM OVO, SEM GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE 150G.	800	UNIDADE
15	BISCOITO SALGADO - TIPO ÁGUA E SAL - CARACTERÍSTICAS: DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. ISENTO DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO - ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). SEM LEITE OU SORO DE LEITE. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 400G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	2.500	PACOTES
16	BOLO SIMPLES - CARACTERÍSTICAS: SABORES DIVERSOS, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA. PRONTO PARA CONSUMO. ENTREGUE COM NO MÁXIMO 1 DIA DE FABRICAÇÃO.	3.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

17	CANJICA - CARACTERÍSTICAS: CANJICA DE MILHO, GRUPO: MISTURADA E DESPELICULADA, CLASSE: BRANCA, TIPO 1. EMBALAGEM 500 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES	200	PACOTES
18	CACAU PURO - CARACTERÍSTICAS: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE MISTURAS E AÇÚCAR, PÓ FINO E SEM GRUMOS, DE COR MARROM CASTANHO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM DE 250G. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVERÁ TER O MÍNIMO 6 MESES DE VALIDADE.	1.000	PACOTES
19	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO EMBALADO A VÁCUO. PACOTE COM 500 G. COM NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE 6,0, CONFORME RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS ABIC. COMPOSTO POR GRÃOS DE CAFÉ DOS TIPOS 2 E 6, DA CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (COB), GRÃOS TORRADOS E MOÍDOS DE CAFÉ 100% ARÁBICO DE BEBIDA DURA MOLE PUROS OU BLENDAOS COM CAFÉ ROBUSTA/CONILLON. DEVE ATINGIR NÍVEL MÍNIMO NA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE GLOBAL DE 6,0. A ANÁLISE DEVE SER REALIZADA POR EQUIPE SELECIONADA E TREINADA, EM LABORATÓRIOS CREDENCIADOS, ATRAVÉS DE APRESENTAÇÃO DE LAUDO(S) DE AVALIAÇÃO SEGMENTADA DE QUALIDADE. AROMA: CARACTERÍSTICO ACIDEZ: BAIXA A MODERADA AMARGOR: MODERADO SABOR: CARACTERÍSTICO E EQUILIBRADO CORPO: RAZOAVELMENTE ENCORPADO QUALIDADE GLOBAL: RAZOAVELMENTE BOM A BOM. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: ASPECTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS E COM AROMA CARACTERÍSTICO. PONTO DE TORRÃO DISCO AGTRON: 50 A 65 MÉDIO/MODERADAMENTE ESCURO A MÉDIO CLARO. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS: UMIDADE EM G/100G MÁXIMA DE 5,0% CAFÉINA EM G/100G MÁXIMO 7,0% CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: IMPUREZAS EM G/100G MÁXIMO 1% (CASCAS, PAUS E SEDIMENTOS) E DEVEM SER ISENTOS DE QUALQUER PERCENTUAL DE PRODUTOS ESTRANHOS (MILHO, CENTEIO, CEVADA). CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: RESULTADOS ANALÍTICOS DEVEM ATENDER A RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC 331 E A INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019, QUE DISPÕE SOBRE OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DOS ALIMENTOS OU OUTRA QUE VIER A SUBSTITUIR. DEVERÁ APRESENTAR LAUDO(S) DE ANÁLISE(S) DE LABORATÓRIO(S) CREDENCIADO(S) QUE COMPROVE AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E MICROSCÓPICAS EXIGIDAS. DEVE SER	500	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	EMBALADO A VÁCUO OU COM ATMOSFERA INERTE. OS PRODUTOS DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS ÀS CONDIÇÕES PREVISTAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E QUE CONFIRAM AO PRODUTO A PROTEÇÃO NECESSÁRIA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA E APRESENTAR O SELO DE PUREZA E QUALIDADE DA ABIC. POSSUIR O SELO DE PUREZA E SELO DE QUALIDADE ABIC, COMPROVADO ATRAVÉS DA APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO ABIC VÁLIDO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES. PACOTE COM 500 G		
20	CANELA EM PÓ - CARACTERÍSTICAS: PROVENIENTE DE SUJIDADES SÃS, LIMPAS E SECAS. PURA, LIVRE DE SUJIDADES E CONTAMINANTES. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, E NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, CONTENDO 50G DE PESO LÍQUIDO. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	200	PACOTES
21	CARNE BOVINA EM CUBOS MÚSCULO - CARACTERÍSTICAS: MÚSCULO CONGELADA, SEM TEMPERO. PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM CUBOS DE EM MÉDIA 10 GRAMAS CADA, SEM GORDURA VISÍVEL, SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. FECHADA A VÁCUO NÃO INJETADA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS POLIPROPILENO REFORÇADO, COM ATÉ 2KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	3.000	KILOGRAMA
22	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA PATINHO - CARACTERÍSTICAS: PATINHO MOÍDO, DE PRIMEIRA, CONGELADA, SEM TEMPERO, SEM GORDURA, SEM CARTILAGEM E NERVOS, COM COLORAÇÃO VERMELHA BRILHANTE. FECHADA A VÁCUO NÃO INJETADA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO	8.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	REFORÇADO, COM ATÉ 2 KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
23	CARNE BOVINA EM ISCAS PATINHO - CARACTERÍSTICAS: PATINHO CONGELADA, SEM TEMPERO. PEÇA DE CARNE BOVINA, CORTADA EM ISCAS DE ATÉ 5 CM CADA, SEM GORDURA (PERCENTUAL ADMITIDO ATÉ 5% POR PEÇA), SEM CARTILAGENS E NERVOS. CARNE DE COR VERMELHA CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR AGRADÁVEL. FECHADA A VÁCUO NÃO INJETADA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS POLIPROPILENO REFORÇADO, COM ATÉ 2KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	8.000	KILOGRAMA
24	SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA - CARACTERÍSTICAS: A CARNE DO FRANGO NÃO PODERÁ SER TEMPERADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTOS PRÓPRIOS NA COR, NO CHEIRO E SABOR, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS E SUJIDADES. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA. COM TEOR MÁXIMO DE 5% DE GORDURA EM CADA KG. EMBALAGEM: EM PACOTES ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES E NÃO VIOLADOS, COM PESO DE 01 KG. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO E CARIMBO DO ÓRGÃO COMPETENTE. DEVERÁ SER FORNECIDO POR ESTABELECIMENTO COM ALVARÁ SANITÁRIO ATUALIZADO. TEMPERATURA: A CARNE DEVERÁ ESTAR À TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU ADEQUADO E TRANSPORTADA EM CARRO QUE CONSERVE TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 11 (ONZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES TÉCNICAS	5.000	KILOGRAMA





	DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE COM TODOS OS ITENS FIELMENTE PREENCHIDO.		
25	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - CARACTERÍSTICAS: CONGELADA, SEM TEMPERO. A COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS DE POLIETILENO, COM ATÉ 2 KG, PROTEGIDO POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO TAMBÉM REVESTIDO DE POLIETILENO TRANSPARENTE REFORÇADO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONTER PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO MÁXIMO 30 DIAS, VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	2.000	KILOGRAMA
26	COLORAU - CARACTERÍSTICAS: PRODUTO A BASE DE FARINHA DE MILHO E URUCUM. NÃO DEVE CONTER SAL, NEM APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, MISTURA E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM: INTACTA, CONDICIONADAS EM EMBALAGEM POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 500G DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO 1 ANO.	400	PACOTES
27	CHIA - CARACTERÍSTICAS: SEMENTE DE CHIA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTA DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. NÃO PODE SER A GRANEL, DEVE CONTER RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	100	PACOTES
28	COCO RALADO FRESCO RESFRIADO OU CONGELADO - CARACTERÍSTICAS: SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES. EMBALAGEM DE 1KG.	200	PACOTES
29	CREME DE LEITE UHT - CARACTERÍSTICAS: TEOR DE GORDURA 20% A 25%, ISENTA DE GLÚTEN, EMBALADO EM CAIXAS DE 200G. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO.	500	UNIDADE
30	DOCE DE LEITE CREMOSO - CARACTERÍSTICAS: PRODUTO DE 1ª QUALIDADE FEITO DE PURO LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR E EMBALADO EM POTES	500	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	ENTRE 350 A 400G COM LACRE QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE - PRODUTO COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO. NO PREPARO DO PRODUTO, O LEITE DEVE ENTRAR NA PROPORÇÃO MÍNIMA DE TRÊS PARTES DE LEITE PARA UMA DE AÇÚCAR. NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, ALÉM DAS PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO. COMO COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE AMIDO NA DOSAGEM MÁXIMA DE 2%.		
31	GELÉIA DE FRUTAS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU ADOÇANTES - CARACTERÍSTICAS: PURA POLPA DE FRUTAS 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU ADOÇANTES. SEM CORANTE ARTIFICIAL. EMBALAGEM ENTRE 150 A 250G, LACRADA, CONTENDO ROTULAGEM COMPLETA, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. PRODUTO COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO.	300	UNIDADE
32	DOCE DE FRUTAS CREMOSO - CARACTERÍSTICAS: DOCE DE FRUTAS COM BAIXO TEOR DE AÇÚCAR. FRUTAS DIVERSAS. EMBALAGEM DE 400G. ACIMA DE 50% DE FRUTA. SEM GLÚTEN, LACTOSE E/OU CORANTE ARTIFICIAL.	500	UNIDADE
33	EXTRATO DE TOMATE - CARACTERÍSTICAS: SEM AROMATIZANTES E CORANTES ARTIFICIAIS, SEM AÇÚCAR, CONTENDO APENAS TOMATE OU POLPA DE TOMATE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E FERMENTAÇÕES, LIVRE DE DEFEITOS DE PROCESSAMENTO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A EMBALAGEM DEVE CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA, COMPOSIÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM DE 300 A 350G.	2.000	UNIDADE
34	ERVILHA IN NATURA CONGELADA - CARACTERÍSTICAS: VEGETAIS SELECIONADOS E DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL, CONGELADAS E EMBALADAS EM PACOTES ÍNTEGROS DE 1KG QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, PRODUTO COM NO MÁXIMO 30 DIAS DE FABRICAÇÃO E NO MÍNIMO 6 MESES DE VALIDADE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS ISOTÉRMICAS.	300	PACOTES
35	FLOCOS DE MILHO - CARACTERÍSTICAS: CEREAL DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EM FLOCOS. EMBALAGEM DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.	1.500	PACOTES
36	FARINHA DE ARROZ - CARACTERÍSTICAS: FARINHA DE COLORAÇÃO BRANCA, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DE ARROZ, DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES E IMPUREZAS. ISENTA DE	50	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	GLÚTEN. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMações: INDICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO. EMBALAGENS LIMPAS E ÍNTEGRAS. EMBALAGEM DE 500G.		
37	FARINHA DE MANDIOCA: FARINHA DE MANDIOCA CARACTERÍSTICAS: GRUPO FARINHA SECA, SUBGRUPO EXTRA FINA, CLASSE BRANCA. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	1.000	KILOGRAMA
38	FARINHA DE ROSCA - CARACTERÍSTICAS: FARINHA DE ROSCA TORRADA MOÍDA, COM PESO NÃO SUPERIOR A 500G, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS.	50	PACOTES
39	FARINHA DE TRIGO - CARACTERÍSTICAS: CLASSIFICAÇÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 4 MESES.	1.000	KILOGRAMA
40	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS: PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA DA MOAGEM DOS GRÃOS INTEIROS DO TRIGO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, UMIDADE OU IMPUREZAS. QUANTIDADE MÍNIMA DE 4,5 GRAMAS DE FIBRA ALIMENTAR EM 50 GRAMAS DO PRODUTO. ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGENS DE 500 G, CONTENDO ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO, PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	50	KILOGRAMA
41	FEIJÃO VERMELHO - CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, DE SAFRA RECENTE, CONSTITUÍDO POR GRÃOS DE BOA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES, TÍPICOS DA VARIÉDADE. DEVE SER ATENDIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE - REGULAMENTO TÉCNICO PARA FEIJÃO. O PRODUTO DEVERÁ CONSTITUIR-SE DE GRÃOS SÃOS, LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS OU OUTRAS SUJIDADES E DE INFESTAÇÃO DE INSETOS VIVOS. AS EMBALAGENS UTILIZADAS NO ACONDICIONAMENTO DO FEIJÃO DEVERÃO	2.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	ASSEGURAR A PROTEÇÃO, CONSERVAÇÃO E INTEGRIDADE DO PRODUTO, E TAMBÉM PERMITIR VISUALIZAR AS CARACTERÍSTICAS DO MESMO: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações, IMPRESSAS NA PRÓPRIA EMBALAGEM OU EM ETIQUETA IMPERMEÁVEL, DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. APRESENTAR LAUDOS TÉCNICOS, EM ORIGINAL OU FOTOCÓPIA AUTENTICADA, EMITIDO POR LABORATÓRIO QUE DEVERÁ ESTAR HABILITADO PELA ANVISA OU COM CREDENCIAMENTO JUNTO AO MAPA OU INMETRO.		
42	FEIJÃO CARIOCA - CARACTERÍSTICAS: FEIJÃO CLASSE CARIOCA, NOVO, TIPO 1, GRUPO 1, NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES (GRÃOS PARTIDOS OU PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	2.000	KILOGRAMA
43	FEIJÃO PRETO - CARACTERÍSTICAS: FEIJÃO CLASSE PRETO, NOVO, TIPO 1, GRUPO 1 NÃO TORRADO. NÃO PODERÁ APRESENTAR GRÃOS DISFORMES E OU TORRADOS, COLORAÇÃO DOS GRÃOS COM NUANCES DIFERENTES (GRÃOS PARTIDOS OU PEDRAS), BOLOR, MOFO, CARUNCHO, RENDIMENTO INADEQUADO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 05 MESES.	3.000	KILOGRAMA
44	FERMENTO BIOLÓGICO - CARACTERÍSTICAS: SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO. INGREDIENTES: SACCHAROMYCES CEREVISIAS E AGENTE DE REIDRATAÇÃO. EMBALAGEM A VÁCUO, CONTENDO 100G DE PESO LÍQUIDO. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES.	50	UNIDADE
45	FERMENTO QUÍMICO - CARACTERÍSTICAS: FERMENTO QUÍMICO, EM PÓ, PARA ELABORAÇÃO DE BOLOS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES DE 250G PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES	300	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

46	FILÉ DE TILÁPIA - CARACTERÍSTICAS: FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA, SEM ESPINHAS (COM CORTE "V"), SEM PELE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, CONGELADO INDIVIDUALMENTE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS OU IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO HUMANO OU QUE ALTERE SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS) E MANIPULADO EM PERFEITAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): O PRODUTO DEVE ESTAR EM BOAS CONDIÇÕES SENSORIAIS (COR, ODOR, TEXTURA, ASPECTO, SABOR E VISCOSIDADE) E APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CORTE. AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175/2003. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO DE 01 KG ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, LACRADO MECANICAMENTE, COM ROTULO IMPRESSO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O RÓTULO DO PRODUTO DEVERÁ CONTER: O PRAZO DE VALIDADE, PROCEDÊNCIA DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PESO LÍQUIDO E PESO BRUTO, NÚMERO DE REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E CARIMBO DO SIE OU SIF DEVE CONSTAR NO RÓTULO DO PRODUTO.	2.000	KILOGRAMA
47	FOLHA DE LOURO - EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 100 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 4 MESES.	300	UNIDADE
48	FUBÁ FINO - CARACTERÍSTICAS: FUBÁ DE MILHO FINO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	1.000	KILOGRAMA
49	GRANOLA - CARACTERÍSTICAS: SABOR TRADICIONAL - DEVENDO CONTER FLOCOS DE CEREAIS COMO AVEIA E ARROZ, GÉRMEN E/OU FIBRA DE TRIGO, CEREAIS INTEGRAIS, SEMENTES COMO GERGELIM E/OU CHIA E/OU LINHAÇA E/OU QUINOA, FRUTAS SECAS OU DESIDRATADAS COMO UVA PASSA E/OU MAÇÃ DESIDRATADA (EXCETO FRUTAS CRISTALIZADAS) E OLEAGINOSAS COMO CASTANHAS E/OU LASCAS DE COCO - NÃO PODENDO CONTER ENTRE OS SEUS INGREDIENTES GORDURA TRANS, AÇÚCAR	200	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	REFINADO, AÇÚCAR CRISTAL, MALTODEXTRINA, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR MASCAVO INVERTIDO, DEXTROSE, XAROPES E ADITIVOS COMO CONSERVANTES, AROMATIZANTES, CORANTES, ACIDULANTES E LECITINA, MEL OU MELADO DE CANA OU ADOÇANTES- PRODUTO RICO EM FIBRAS E BAIXO TEOR DE SÓDIO - EMBALAGENS DE 1KG - PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.		
50	GRÃO DE BICO - CARACTERÍSTICAS: PACOTE COM 500 GRAMAS. EMBALAGEM EM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E CARACTERÍSTICAS FÍSICO/ QUÍMICAS COMPATÍVEIS AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E LOTE ROTULAGEM CONFORME RDC 360/2003 - ANVISA.	100	PACOTES
51	IOGURTE - CARACTERÍSTICAS: SABOR COCO, MORANGO, SALADA DE FRUTAS. PRODUTO ELABORADO ATRAVÉS DA CULTURA DE LACTOBACILLUS VIVOS E DA FERMENTAÇÃO DE PURO LEITE DE VACA INTEGRAL. PRODUTO SEM A ADIÇÃO DE GORDURA DE ORIGEM NÃO LÁCTEA E SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE. EMBALAGENS INTEGRAS SEM VAZAMENTOS QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO DO PRODUTO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS ISOTÉRMICAS CONFORME EXIGÊNCIA E LEGISLAÇÃO VIGENTE DA SECRETARIA DE SAÚDE. EMBALAGEM DE 900ML.	5.000	PACOTES
52	IOGURTE NATURAL - CARACTERÍSTICAS: IOGURTE NATURAL INTEGRAL, SEM SABOR, SEM CORANTE, CONTENDO APENAS LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E OU LEITE RECONSTITUÍDO INTEGRAL E FERMENTO LÁCTEO. EMBALAGEM DE 1 LITRO.	1.500	PACOTES
53	IOGURTE VEGANO - CARACTERÍSTICAS: SABORES DIVERSOS- EM PORÇÃO ÚNICA DE 170G. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES NA DATA DE ENTREGA	600	UNIDADE
54	LEITE DE ARROZ - CARACTERÍSTICAS: LEITE DE ARROZ EM PÓ. SEM ADIÇÃO DE LEITE E DERIVADOS, AÇÚCARES, INSTANTÂNEO, DE FÁCIL DILUIÇÃO. ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM INTACTA, CONTENDO 300G DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	200	PACOTES
55	LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL (ULTRA-ALTA TEMPERATURA, UAT). SERÁ ACEITO O USO DOS	1.000	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	SEGUINTE ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, SEPARADOS OU EM COMBINAÇÃO, EM UMA QUANTIDADE NÃO SUPERIOR A 0.1G/100ML EXPRESSOS EM P2O5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO LÍQUIDO, COR BRANCA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES E ODORES ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIAS DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS À SAÚDE HUMANA COMO PARASITOS, INSETOS E OUTROS ANIMAIS, OU OS EXCREMENTOS DOS MESMOS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVEM ESTAR PERFEITAS E TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS ESTUFADAS OU DANIFICADAS. A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 100 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 LITRO.		
56	LEITE EM PÓ INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL, LECITINA (EMULSIFICANTE) E INSTANTÂNEO, VITAMINA A E VITAMINA D, NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: INTACTA, CONTENDO 400G DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	7.000	PACOTES
57	LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ INTEGRAL 300G CARACTERÍSTICAS: LEITE SEMIDESNATADO, ENZIMA LACTASE E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. LEITE INTEGRAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - ZERO LACTOSE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. RENDIMENTO MÍNIMO 2 LITROS.	500	PACOTES
58	LENTILHA; CARACTERÍSTICAS: LENTILHA TIPO 1, CLASSE MÉDIA, NOVA, PACOTE DE 500G, DE 1ª QUALIDADE, SEM A PRESENÇA DE GRÃOS MOFADOS E/OU CARUNCHADOS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	1.500	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

59	LOMBO SUÍNO - CARACTERÍSTICAS: LOMBO DE PORCO MAGRO, SEM TEMPERO, SEM OSSO, SEM COURO E APARAS, LIMPO, EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 20G. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, COM ATÉ 1 KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	1.000	KILOGRAMA
60	MANTEIGA - CARACTERÍSTICAS: PRODUTO DE 1ª QUALIDADE COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, EM EMBALAGENS DE 200 GRAMAS, ÍNTEGRAS QUE CONTENHAM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO COM NO MÁXIMO 15 DIAS DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA SECRETARIA DA SAÚDE.	200	UNIDADE
61	MACARRÃO CABELO DE ANJO - COM OVOS - CARACTERÍSTICAS: MASSA COM OVOS TIPO CABELO DE ANJO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	500	PACOTES
62	MACARRÃO DE ARROZ - CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO DE ARROZ, SEM OVOS, TIPO PARAFUSO: O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 83 (DECRETO 12.846/78) E PORTARIA Nº 29 DE 13 DE JANEIRO DE 1998, ANVISA. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, SEM OVOS, SEM COLESTEROL E SEM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, HERMETICAMENTE SELADO, OU CAIXA TIPO BOX, ATÓXICA, RESISTENTE, ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PESANDO 500 G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	300	PACOTES
63	MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA) - CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO DE SEMOLINA E VITAMINAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR	600	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	SUJIDADES, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. AS MASSAS ALIMENTÍCIAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVEM TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO. NÃO DEVEM ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. PÓS-COCÇÃO A MASSA NÃO PODERÁ APRESENTAR TEXTURA OU CONSISTÊNCIA DE EMPAPAMENTO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE PAPEL MULTIFOLIADO, BEM VEDADO, CONTENDO 500G DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES		
64	MASSA DE SÊMOLA DE TRIGO COM OVOS - CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO ESPAGUETE Nº 8 (OITO) - TENDO ENTRE SEUS INGREDIENTES OVOS E SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO - EMBALAGENS DE 500G - PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA - EMBALAGEM 500 GRAMAS	1.000	PACOTES
65	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS - CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILI). NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES	3.000	PACOTES
66	MANJERONA SECA - CARACTERÍSTICAS: MANJERONA DESIDRATADA, PARA USO CULINÁRIO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, CONTENDO NESTA 10G (UNIDADE) DE PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMações CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE	300	PACOTES
67	MACARRÃO TRICOLOR - CARACTERÍSTICAS: MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO PARAFUSO, PENNE OU GRAVATINHA, TRICOLOR, MASSA SECA, TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA AMBIENTE, COMPOSTA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, VEGETAIS NATURAIS, OVOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, COM VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES NA DATA DA ENTREGA.	2.000	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

68	MARGARINA - CARACTERÍSTICAS: MARGARINA VEGETAL SEM SAL, POTE COM 500 G. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE À BASE DE: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM MÍNIMO DE 80% DE LIPÍDIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTES DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, ATÓXICO, INODORO, OPACO, COM TAMPA PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTO, MANTENDO A PERFEITA VEDAÇÃO DA EMBALAGEM ANTES E APÓS A ABERTURA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 10G): VALOR ENERGÉTICO: 59 A 75 KCAL; CARBOIDRATOS: 0G; PROTEÍNAS: 0G; GORDURAS TOTAIS: 6,5 A 8,2G; GORDURAS SATURADAS: MÁXIMO DE 2,5G; GORDURAS TRANS: 0G; FIBRA ALIMENTAR: 0G; SÓDIO: 0MG. PRODUTO REFRIGERADO. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DAANVISA/MS. PRAZO DE VALIDADE DE 120 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	500	UNIDADE
69	NATA - CARACTERÍSTICAS: CREME DE LEITE PASTEURIZADO. FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO E CHEIRO CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. EMBALAGEM: 300G CADA UNIDADE. DATA DE VALIDADE MÍNIMA 15 DIAS A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA.	3.000	UNIDADE
70	ÓLEO DE GIRASSOL - CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 50 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78), RESOLUÇÕES RDC N.º 270/05, RDC 259/02, RDC 360/13 E ALTERAÇÕES POSTERIORES. INGREDIENTES: ÓLEO COMESTÍVEL COMPOSTO DE ÓLEO DE SEMENTE DE GIRASSOL, ISENTO DE OXIDAÇÃO, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PRÓPRIOS DO PRODUTO, SER ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO DE 900ML; LACRADO; INTACTO, RESISTENTE, TRANSPARENTES, ATÓXICOS; SEM AMASSAMENTO E VAZAMENTO.	200	UNIDADE
71	ÓLEO DE SOJA - CARACTERÍSTICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS.	3.000	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS 900 ML DE PESO LIQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.		
72	ORÉGANO - CARACTERÍSTICA: DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS SÁS, LIMPAS E DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, ASPECTO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGENS: EMBALAGEM DE 100G, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	500	PACOTES
73	PÃO FRANCÊS - CARACTERÍSTICAS: UNIDADE DE 50 GRAMAS - NÃO PODENDO CONTER LEITE E DERIVADOS, COMO MANTEIGA OU MARGARINA, ENTRE OS SEUS INGREDIENTES - ENTREGUES EM EMBALAGENS DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS E ROTULADAS DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.	5.000	KILOGRAMA
74	PÃO DE CACHORRO QUENTE - CARACTERÍSTICAS: PÃO DE 50G CADA, NOVO, MACIO, TAMANHO UNIFORME E BOA APRESENTAÇÃO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO ATÉ 30 UNIDADES POR PACOTE, COM ROTULAGEM. FABRICAÇÃO: DE 1 DIA.	5.000	KILOGRAMA
75	PÃO DE FÔRMA INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS: PÃO DE FORMA 100% INTEGRAL. INGREDIENTE COM MAIOR CONCENTRAÇÃO: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PODENDO CONTER GRÃOS E SEMENTES INTEGRAIS, GLÚTEN, SAL, CONSERVADOR DE PROPIONATO DE CÁLCIO, EMULSIFICANTES, GOMA GUAR E EDULCORANTE. SEM AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E APROVADOS PELA ANVISA. CARACTERÍSTICAS: PÃO DE FORMA FATIADO CONTENDO ENTRE 20 A 25 FATIAS, SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MIOLO CONSISTENTE, SEDOSO E MACIO, TIPO INTEGRAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE GORDURA TRANS OU CONTER, NO MÁXIMO 0,2 GRAMA NA PORÇÃO DE 2 (DUAS) FATIAS E, AINDA, CONTER, NO MÍNIMO 3% DE FIBRA ALIMENTAR. PACOTE APROXIMADAMENTE COM 400 A 500 GR.	500	UNIDADE
76	PÃO SEM GLÚTEN - CARACTERÍSTICAS: ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, 450 A	300	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	600 GRAMAS POR PACOTE. VALIDADE: MÍNIMO 05 MESES CONGELADO.		
77	PÁPRICA - CARACTERÍSTICAS: PÁPRICA DEFUMADA EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 100G. AS EMBALAGENS DEVEM CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	800	PACOTES
78	PEITO DE FRANGO EM CUBOS - CARACTERÍSTICAS: A CARNE DO FRANGO NÃO PODERÁ SER TEMPERADA. DEVERÁ APRESENTAR-SE COM ASPECTOS PRÓPRIOS NA COR, NO CHEIRO E SABOR, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS E SUJIDADES. A CARNE NÃO DEVERÁ APRESENTAR-SE AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA. EMBALAGEM: EM PACOTES ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES E NÃO VIOLADOS, COM PESO DE 01 KG. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO E CARIMBO DO ÓRGÃO COMPETENTE. DEVERÁ SER FORNARÁ POR ESTABELECIMENTO COM ALVARÁ SANITÁRIO ATUALIZADO. TEMPERATURA: A CARNE DEVERÁ ESTAR À TEMPERATURA DE -18°C (DEZOITO GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR E TRANSPORTADA EM CARRO ADEQUADO QUE CONSERVE TANTO AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE: MÍNIMA DE 11 (ONZE) MESES. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO EM PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE COM TODOS OS ITENS FIELMENTE PREENCHIDO.	10.000	KILOGRAMA
79	PEITO DE FRANGO - PEITO DE FRANGO SEM OSSO - CARACTERÍSTICAS: CONGELADO, SEM TEMPERO. O PEITO DE FRANGO DEVE TER CONTORNOS DEFINIDOS, FIRMES E SEM MANCHAS, PEÇA LISA E COLORAÇÃO CLARA, ADERENTE E SEM ODORES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA, ADEVERE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO RESISTENTE OU BANDEJAS DE ISOPOR REVESTIDAS DE POLIETILENO, COM ATÉ 2 KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DEVERÁ SER	1.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
80	MILHO PARA PIPOCA - CARACTERÍSTICAS: MILHO PARA PIPOCA TIPO 1, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. EMBALAGEM DE 500G.	300	PACOTES
81	PERNIL SUÍNO - CARACTERÍSTICAS: CONGELADO, SEM TEMPERO, SEM OSSO, MAGRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CUBOS DE APROXIMADAMENTE 20G, SEM PRESENÇA DE GORDURA VISÍVEL. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADO, COM ATÉ 1 KG. NO RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE CONSTAR PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	5.000	KILOGRAMA
82	POLVILHO TIPO AZEDO - CARACTERÍSTICAS: COLORAÇÃO BRANCA, ISENTO DE SUJIDADES, COM VALIDADE MÍNIMA DE 9 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	200	PACOTES
83	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA GRANULADA ESCURA - CARACTERÍSTICAS: PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PROTEÍNA DE SOJA 50% E CARBOIDRATO 30%, APRESENTAÇÃO GRANULADA, ASPECTO FÍSICO DESIDRATADA, COLORAÇÃO ESCURA. APRESENTAÇÃO EM PACOTES DE 400G A 500G.	100	PACOTES
84	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - CARACTERÍSTICAS: QUEIJO MUSSARELA FATIADO, BOA QUALIDADE, EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 400G.	1.500	PACOTES
85	REQUEIJÃO VEGANO - CARACTERÍSTICAS: SEM LEITE, SEM DERIVADOS DE ORIGEM ANIMAL E SEM SOJA - ELABORADO A BASE DE OLEAGINOSAS (COMO CASTANHA DE CAJU) E/OU LEGUMINOSAS (COMO ERVILHA - EXCETO SOJA) - POTES DE 160 (CENTRO E SESENTA) GRAMAS A 200 (DUZENTOS) GRAMAS - PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 55	600	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA - PARA O ATENDIMENTO EXCLUSIVO DE ALUNOS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO E EM CAIXAS TÉRMICAS.		
86	REQUEIJÃO - CARACTERÍSTICAS: CREME DE LEITE, LEITE PADRONIZADO RECONSTITUÍDO, PROTEÍNA CONCENTRADA DE LEITE, CASEINATO DE CÁLCIO, ÁGUA, SAL, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO, ESTABILIZANTES POLIFOSFATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁCTICO E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO. ACONDICIONADO EM VASILHAME COM TAMPA QUE POSSIBILITE VEDAR O PRODUTO APÓS A SUA ABERTURA. EMBALAGEM DE 180 A 250G	1.000	UNIDADE
87	RICOTA - CARACTERÍSTICAS: QUEIJO RICOTA FRESCA; PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS, EMBALADA EM PLÁSTICO INVIOLÁVEL; SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-11 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES; PESO APROXIMADO DE 250G A 300G.	150	UNIDADE
88	SAGÚ - CARACTERÍSTICAS: SAGU/FÉCULA DE MANDIOCA. FORMATO PÉROLA, EMBALADO EM PACOTES PLÁSTICOS RESISTENTES DE 500 GRAMAS. ESTAR ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA NOCIVA. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE VISÍVEL E LOTE.	150	PACOTES
89	SAL REFINADO IODADO - CARACTERÍSTICAS: NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 11 MESES.	1.500	KILOGRAMA
90	SALSICHA HOT DOG - CARACTERÍSTICAS: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, GORDURA SUÍNA, CARNE SUÍNA, ÁGUA, CARNE DE PERU, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL, MALTODEXTRINA, CONDIMENTOS NATURAIS, PIMENTA PRETA, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO (INS 325) ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I) E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO (INS 450I). AROMAS DE FUMAÇA NATURAL DE FUMAÇA, NATURAL DE PIMENTA BRANCA, NATURAIS E IDÊNTICO AO NATURAL DE PIMENTA DA JAMAICA E PRETA REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO	300	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E CORANTE URUCUM (160B) NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTES DE POLIETILENO RESISTENTE E TRANSPARENTE. CADA PACOTE DEVE PESAR 3KG, SER HERMETICAMENTE FECHADO (VÁCUO), COM RÓTULO CONSTANDO PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, PROCEDÊNCIA CARNE, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU ESTADUAL (SIE). FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 10 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 45 DIAS. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
91	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES: MAÇÃ. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E CONSERVANTES, NÃO FERMENTADO, PASTEURIZADO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES DA DATA DE ENTREGA. GARRAFAS DE VIDRO DE 1 LITRO A 1,5 LITRO.	3.000	LITROS
92	SUCO DE UVA INTEGRAL - CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES: UVA DA VARIEDADE BORDÔ. SEM ADIÇÃO DE ÁGUA E CONSERVANTES, NÃO FERMENTADO, PASTEURIZADO. RENDIMENTO: 1 LITRO DE SUCO PARA 3 LITROS DE ÁGUA. VALIDADE: 1 ANO. GARRAFAS DE VIDRO DE 1,5 LITRO.	7.000	UNIDADE
93	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA - CARACTERÍSTICAS: 500G 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. NÃO PRECISA PENEIRAR. SOLTA. MACIA. EMBALAGEM PLÁSTICA E RESISTENTE, COM IDENTIFICAÇÃO, RÓTULO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES. COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA.	400	PACOTES
94	UVA PASSA BRANCA - CARACTERÍSTICAS: UVA BRANCA SEM SEMENTE DESIDRATADA ATRAVÉS DO PROCESSO DE SECAGEM. LIVRE DE FUNGOS; EMBALAGEM DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, HERMETICAMENTE FECHADA IMPRESSA COM ROTULAGEM E VALOR NUTRICIONAL CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO 100 GRAMAS.	500	PACOTES
95	UVA PASSA PRETA - CARACTERÍSTICAS: UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA TIPO PACOTE DE POLIETILENO, CONTENDO 100G DE PESO LÍQUIDO DO PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	200	PACOTES





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

96	VINAGRE DE ÁLCOOL - CARACTERÍSTICAS: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ACIDEZ 4%. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM GARRAFAS PLÁSTICAS RESISTENTES, CONTENDO 900 ML. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 8 MESES.	1.000	UNIDADE
97	ABACATE - CARACTERÍSTICAS: TAMANHO MÉDIO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, EM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS.	2.000	KILOGRAMA
98	ABACAXI - CARACTERÍSTICAS: ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ, DE PRIMEIRA; GRAÚDO. DEVE TER COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. DEVE ESTAR FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE/VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.	5.000	UNIDADE
99	ABÓBORA (MORANGA, JAPONESA, CABOTIÁ) - CARACTERÍSTICAS: ABÓBORA MORANGA COM PESO ENTRE 600G A 1,8KG, DE 1ª QUALIDADE, COM COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, SEM DANOS MECÂNICOS OU LESÕES CAUSADAS POR DOENÇAS E/OU ATAQUE DE INSETOS.	900	KILOGRAMA
100	ABOBRINHA BRASILEIRA- CARACTERÍSTICAS: ABOBRINHA BRASILEIRA, DE PRIMEIRA (BOA QUALIDADE), TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	500	KILOGRAMA
101	ACELGA - CARACTERÍSTICAS: MINEIRA, COM FOLHAS ÍNTEGRAS, FRESCA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	800	UNIDADE
102	AGRIÃO - CARACTERÍSTICAS: FOLHAS VERDES, FIRMES E SEM MANCHAS. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PRA ALIMENTOS.	100	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

103	AIPIM DESCASCADO E HIGIENIZADO - CARACTERÍSTICAS: AIPIM DE 1ª QUALIDADE, DESCASCADO, CORTADO EM TOLETES E HIGIENIZADO, DE FÁCIL COZIMENTO E CONGELADO ATRAVÉS DO SISTEMA "CONGELAMENTO RÁPIDO", OU AINDA, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS À VÁCUO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO ENTRE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR ROTULADA CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, DATA DE EMBALAGEM E PRAZO DE VALIDADE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	1.000	KILOGRAMA
104	ALFACE - CARACTERÍSTICAS: ALFACE LISA OU CRESPA, PESANDO ENTRE 100 E 250 GRAMAS DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	3.000	UNIDADE
105	ALHO DESCASCADO - CARACTERÍSTICAS: DESCASCADO COM ASPECTO, SABOR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, FIRME E INTACTO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS, EMBALADO EM PACOTE CONTENDO 1 KG. A EMBALAGEM DEVE SER EMBALADA À VÁCUO E CONTER: DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA MARCA, NÚMERO DO LOTE, PROCEDÊNCIA E COMPOSIÇÃO.	1.000	KILOGRAMA
106	ALHO - CARACTERÍSTICAS: ALHO NOBRE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO ESPECIAL, CLASSE 6. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, INTEIRO, SADIO E ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	300	KILOGRAMA
107	ALHO-PORÓ - CARACTERÍSTICAS: ÍNTEGRO E FIRMES E SEM MANCHAS E BROTO. DEVEM SER ENTREGUES EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PRA ALIMENTOS.	500	UNIDADE
108	AMEIXA - CARACTERÍSTICAS: MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PRA ALIMENTOS.	1.000	KILOGRAMA
109	BANANA BRANCA - CARACTERÍSTICAS: BANANA BRANCA (GRUPO II), TIPO ESPECIAL, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. DEVE APRESENTAR	30.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.		
110	BATATA DOCE - CARACTERÍSTICAS: BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA SÃ, SEM FERIMENTOS, FRESCAS, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, INTACTAS, LIVRES DE RACHADURAS, CORTES E ESMAGAMENTO. LIVRES DE MATERIAL TERROSO NA SUPERFÍCIE EXTERNA ISENTAS DE UMIDADES E SUPERFÍCIE PEGAJOSA, ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICO.	1.500	KILOGRAMA
111	BATATA INGLESA - CARACTERÍSTICAS: BATATA INGLESA NOVA, LAVADA, GRUPO I OU II, CLASSE 2, TIPO ESPECIAL (DE 45 A 85 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), PESANDO ENTRE 100 E 300 GRAMAS A UNIDADE. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	15.000	KILOGRAMA
112	BERINJELA - CARACTERÍSTICAS: LEGUME IN NATURA, TIPO BERINJELA, ESPÉCIE COMUM, SEM FERIMENTOS, FRESCAS, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO, INTACTAS, LIVRES DE RACHADURAS, CORTES E ESMAGAMENTO.	100	KILOGRAMA
113	BETERRABA - CARACTERÍSTICAS: TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 200 E 300 GRAMAS A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE CULTIVAR ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDAS E BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	1.700	KILOGRAMA
114	BRÓCOLIS - CARACTERÍSTICAS: RAMOSO OU DE CABEÇA, LIMPO, TENRO, FIRME, SEM AMARELÃO E SEM PODRIDÃO, COM COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICO DE CADA VARIEDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO.	3.000	UNIDADE
115	CAQUI - CARACTERÍSTICAS: CAQUI FRUTA IN NATURA, TIPO RAMA FORTE. APRESENTAREM CONFORMAÇÃO NO ASPECTO, COLORAÇÃO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ASPECTO LIMPO, AUSÊNCIA DE	1.500	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	QUAISQUER MATÉRIAS ESTRANHAS, ISENTOS DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, ISENTOS DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, ISENTAS DE CONTUSÕES E LESÕES. DEVE TER EMBALAGEM PRÓPRIA PARA ACONDICIONAMENTO SEM PREJUDICAR A QUALIDADE.		
116	CEBOLA - CARACTERÍSTICAS: CEBOLA DE CABEÇA GRAÚDA, DE 1ª QUALIDADE, CLASSE 04 (DE 70 A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), TIPO ESPECIAL, PESANDO ENTRE 100 A 200 G A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	6.000	KILOGRAMA
117	CEBOLINHA - CARACTERÍSTICAS: DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	3.000	UNIDADE
118	CENOURA - CARACTERÍSTICAS: CLASSE MÉDIA, TIPO ESPECIAL, PESANDO ENTRE 70 A 140 GRAMAS A UNIDADE. COMPOSIÇÃO DAS RAÍZES DE 12 A 17CM DE COMPRIMENTO E 2,5CM DE DIÂMETRO. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES E MATURAÇÃO.	3.000	KILOGRAMA
119	CHUCHU - CARACTERÍSTICAS: CHUCHU DE 1ª QUALIDADE LIMPA, TENRA, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E SABOR CARACTERÍSTICO. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO.	1.000	KILOGRAMA
120	COUVE MANTEIGA - CARACTERÍSTICAS: PESANDO EM MÉDIA 200 E 250 GRAMAS, DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS,	1.000	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.		
121	COUVE-FLOR - CARACTERÍSTICAS: COUVE FLOR, PESO VARIANDO ENTRE 300 A 600 GRAMAS FRESCA, NÃO MURCHA, SEM PODRIDÃO, COM COLORAÇÃO E SABOR CARATERÍSTICO. DEVEM APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAREM FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES E MATURAÇÃO.	2.000	UNIDADE
122	ESPINAFRE - CARACTERÍSTICAS: PESANDO EM MÉDIA 200 E 250 GRAMAS. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	200	UNIDADE
123	INHAME - CARACTERÍSTICAS: LISO COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTO, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE	50	KILOGRAMA
124	GOIABA - CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPAS FIRMES E INTACTAS, TAMANHAS E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS. ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE.	3.000	KILOGRAMA
125	HORTELÃ - CARACTERÍSTICAS: MAÇO PESANDO ENTRE 100 E 250 GRAMAS DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.	100	UNIDADE
126	KIWI - CARACTERÍSTICAS: FRUTO MADURO, BAGA DE EPIDERMIA CASTANHA COBERTA COM PÊLO, POLPA VERDE, COM NUMEROSAS SEMENTES DE	2.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	REDUZIDA DIMENSÃO E COR CASTANHA MUITO ESCURA.		
127	LARANJA PÊRA - CARACTERÍSTICAS: LARANJA PÊRA, GRUPO I, CLASSE 2 A 4 (DE 85 A 92 MM) TIPO ESPECIAL. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO.	9.000	KILOGRAMA
128	LIMÃO - CARACTERÍSTICAS: LIMÃO GALEGO DE 1º QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, NÃO APRESENTANDO AMASSADOS, MOFO, BOLOR E ASPECTOS DE DETERIORAÇÃO.	500	KILOGRAMA
129	MAÇÃ FUJI - CARACTERÍSTICAS: MAÇÃ FUJI DE 1º QUALIDADE, GRUPO RAJADA, CLASSE DE 70 A 80 MM, TIPO 02. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	12.000	KILOGRAMA
130	MAMÃO - CARACTERÍSTICAS: MAMÃO-FORMOSA, DE 1º QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, PESANDO DE 1,5 A 2 KG, NÃO APRESENTANDO MOFO, BOLOR, AMASSADOS E ASPECTOS DE DETERIORAÇÃO	5.000	KILOGRAMA
131	MANGA TOMMY - CARATERÍSTICAS: PRIMEIRA QUALIDADE, FIRMES, TENRAS, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS. APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO. MA IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO.	8.000	KILOGRAMA
132	MANJERICÃO IN NATURA - CARACTERÍSTICAS: MAÇO PESANDO ENTRE 100 E 250 GRAMAS DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	100	UNIDADE
133	MARACUJÁ - CARACTERÍSTICAS: MARACUJÁ AZEDO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, VERDOSO, COM POLPA INTACTA E FIRME, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SEM DANOS	4.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.		
134	MELANCIA - CARACTERÍSTICAS: MELANCIA REDONDA, GRAÚDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, PESO APROXIMADO DE 10KG CADA UNIDADE.	12.000	KILOGRAMA
135	MELÃO - CARACTERÍSTICAS: MELÃO REDONDA, GRAÚDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA.	5.000	KILOGRAMA
136	MORANGOS INTEIROS CONGELADOS E HIGIENIZADOS - CARACTERÍSTICAS: IN NATURA E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - APRESENTANDO AS CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS E ESTANDO EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO - REGISTRADO, ROTULADO E ADEQUADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE - PACOTES DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS - PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 30 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA - PACOTES DE 500G.	1.000	KILOGRAMA
137	MILHO VERDE CONGELADO - CARACTERÍSTICAS: MILHO VERDE PROCESSADO, CRU, EM GRÃOS UNIFORMES, SELECIONADA, HIGIENIZADA E BRANQUEADA, CONGELADO, SEM ADITIVOS E SEM CONSERVANTES, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADO, EM PACOTES COM PESO DE 2KG	1.000	PACOTES
138	MORANGO - CARACTERÍSTICAS: MORANGO IN NATURA, FRUTA FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BASTANTE FIRME, COM MATURAÇÃO APROPRIADA, INTEIRA, SEM FERIMENTOS, LIVRE DE PRAGAS E DOENÇAS E MUNIDA DE CÁLICE E PEDÚNCULO VERDE, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE PESANDO 200G CADA, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO	2.000	UNIDADE
139	PEPINO - CARACTERÍSTICAS: PEPINO COMUM, SALADA, DE 1º QUALIDADE, CLASSE 20, DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE CLARO OU ESCURO, DEVE APRESENTAR-SE COM AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS.	1.500	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, DE COLORAÇÃO PRÓPRIA, COM SUPERFÍCIE PRATICAMENTE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, DE PRAGAS E DOENÇAS ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE		
140	POLPA DE AÇAÍ PURA CONGELADA - CARACTERÍSTICAS: 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO AÇÚCAR OU XAROPE E/OU AROMATIZANTES. EMBALAGEM CONTENDO NOME DO FABRICANTE, MARCA, PESO, RENDIMENTO, LOTE E VALIDADE, RESPEITANDO AS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS. EMBALAGEM DE SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS CONTENDO 1KG. O REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE DEVERÁ ESTAR IMPRESSO NA ROTULAGEM DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM PRAZO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO.	1.000	KILOGRAMA
141	PÊRA - CARACTERÍSTICAS: PÊRA FRUTA MÉDIO AMADURECIMENTO, FIRMES ÍNTEGRAS, SEM MANCHAS E COR CARACTERÍSTICA UNIFORME. DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS PLÁSTICAS LIMPAS E HIGIENIZADAS OU SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS.	2.500	KILOGRAMA
142	PÊSSEGO NACIONAL - CARACTERÍSTICAS: IN NATURA, DE PRIMEIRA; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA FIRME E INTACTA.	1.500	KILOGRAMA
143	PIMENTÃO VERDE - CARACTERÍSTICAS: O PIMENTÃO VERDE "MÉDIO" POSSUI COMPRIMENTO MAIOR OU IGUAL A 10CM E MENOR QUE 15CM. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO.	1.000	KILOGRAMA
144	REPOLHO ROXO - CARACTERÍSTICAS: ROXO, EM UNIDADES COM PESO ENTRE 1100 E 2500 GRAMAS CADA. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO 1744-E PESO DO PRODUTO.	800	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

145	REPOLHO VERDE - CARACTERÍSTICAS: VERDE, EM UNIDADES COM PESO ENTRE 1100 E 2500 GRAMAS CADA. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO E PESO DO PRODUTO.	1.200	UNIDADE
146	RÚCULA - CARACTERÍSTICAS: MAÇO PESANDO ENTRE 100 E 250 GRAMAS DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.	500	UNIDADE
147	SALSA - CARACTERÍSTICAS: DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO ETIQUETA COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO.	2.500	UNIDADE
148	TANGERINA PONKAN - CARACTERÍSTICAS: DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME.	10.000	KILOGRAMA
149	TOMATE - CARACTERÍSTICAS: TOMATE GRUPO OBLONGO OU REDONDO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO ("TOMATE SALADA"), CLASSE MÉDIA OU GRANDE, DE 50 A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL DO FRUTO, TIPO ESPECIAL, PESANDO DE 100 A 200 G A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	10.000	KILOGRAMA
150	UVA RUBI - CARACTERÍSTICAS: UVA RUBI, NACIONAL, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA FIRME E INTACTA; SEM	5.000	KILOGRAMA





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.		
151	VAGEM - CARACTERÍSTICAS: VAGEM LEGUMINOSA CAPSULAR, PLANA, VERDE E LISA, DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCA, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA.	200	KILOGRAMA
152	MILHO - CARACTERÍSTICAS: MILHO EM ESPIGA, NO TAMANHO DE 18 A 22CM, ESPIGA, COM COLORAÇÃO DOS GRÃOS AMARELOS FORTE, COM GRÃOS INTEIROS, SEM PODRIDÃO E SEM FUNGOS. EMBALAGEM DE ISOPOR ENROLADA EM PLÁSTICO, CONTENDO 5 ESPIGAS POR EMBALAGEM.	2.000	UNIDADE
153	OVOS - CARACTERÍSTICAS: BANDEJA COM 30 UNIDADES. OVOS VERMELHOS OU BRANCOS DE GALINHA, FRESCO, TAMANHO MÉDIO OU SUPERIOR, PESANDO NO MÍNIMO 55 G POR UNIDADE, CONFORME DECRETO LEI 3748, DE 12/07/93. EMBALAGEM: DEVE ESTAR EMBALADO EM BANDEJA DESCARTÁVEL, COM CAPACIDADE PARA 30 OVOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA E IDENTIFICADA COM RÓTULO E ETIQUETA, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU FEDERAL (SIF). VALIDADE: MÍNIMO 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	3.000	BANDEJA
154	2350-FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA - 01.07.21149 - LATA COM 400G - FORMULA INFANTIL DE ORIGEM VEGETAL PARA LACTENTES DO 6 A 12 MESES, À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ISENTA DE LACTOSE E SACAROSE, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. ATENDEM RECOMENDAÇÕES DO CODEXALIMENTARIUS FAO/OMS. COM NO MÍNIMO 80% DO PRAZO DE VALIDADE EXEMPLO DE PRODUTOS: NANSOY, APTAMIL SOJA, NURSOY, ISOMIL, ENFAMILPROSOBEE.	50	UNIDADE
155	2351-FÓRMULA INFANTIL ANTI REGURGITAÇÃO - 01.07.21150 - LATA COM 400G COM REGURGITAÇÃO, DE MAIOR VISCOSIDADE, COM AMIDO DE MILHO OU ARROZ PRÉ ACRESCIDA DE ÓLEO VEGETAL, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. ATENDENDO AS RECOMENDAÇÕES DO CODEXALIM FAO/OM. COM NO MÍNIMO 80% DO PRAZO DE VALIDADE. EXEMPLO	50	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	DE PRODUTOS: NAN AR, ENFAMILPREMIUN AR, APTAMILAR.		
156	1631-FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO - 01.07.20418 - CARACTERÍSTICAS: LEITE DE TRANSIÇÃO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 6 MESES DE IDADE. INGREDIENTES: LEITE MAGRO, PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE, MALTODEXTRINA, ÓLEOS VEGETAIS (PALMA, COLZA, COCO, GIRASSOL) E DE MORTIERELLA ALPINA, SORO DE LEITE EM PÓ DESMINERALIZADO, LACTOSE, SUBSTÂNCIAS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, CITRATO DE SÓDIO, CLORETO DE SÓDIO, CITRATO DE POTÁSSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO CÚPRICO, SELENATO DE SÓDIO, IODETO DE POTÁSSIO), EMULSIONANTE (LECITINA DE SOJA), VITAMINAS (C, E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, PP, B1, A, B6, B2, D, K, ÁCIDO FÓLICO, BIOTINA, B12), ÓLEO DE PEIXE, CULTURA DE S. THERMOPHILUS, CULTURA DE BIFIDOBACTÉRIAS. EMBALAGEM: 800G. FABRICAÇÃO MÁXIMA 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO 10 MESES.	100	UNIDADE
157	1633-FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO SEM LACTOSE - 01.07.20420 CARACTERÍSTICAS: FÓRMULA ESPECIAL ISENTA DE LACTOSE PARA A SATISFAÇÃO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS LACTENTES. INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS (PALMA, COLZA, COCO, GIRASSOL) E DE MORTIERELLA ALPINA E CRYPTHECODINIUM COHNII, PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE, CASEÍNA, SUBSTÂNCIAS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO CÚPRICO, FOSFATO DE CÁLCIO, HIDRÓXIDO DE CÁLCIO), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO), EMULSIONANTE (LECITINA DE SOJA), VITAMINAS (C, PP, ÁCIDO PANTOTÊNICO, E, B1, A, B2, B6, ÁCIDO FÓLICO, K, BIOTINA, D, B12), BITARTRATO DE COLINA, TAURINA, CULTURA DE LACTOBACILLUS REUTERI (DSM 179381), NUCLEÓTIDOS, INOSITOL, L-CARNITINA. EMBALAGEM: 400G. FABRICAÇÃO MÁXIMA 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO 10 MESES.	50	UNIDADE
158	1632-FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA CRIANÇAS COM ALERGIAS - SEM CONTAMINAÇÃO POR SOJA - CARACTERÍSTICAS: FÓRMULA SEMI ELEMENTAR E HIPOALERGÊNICA, À BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DE SORO DO LEITE, TCM, ÓLEOS VEGETAIS, DE MORTIERELLA ALPINA E DE PEIXE; MALTODEXTRINA, VITAMINAS, MINERAIS,	50	UNIDADE





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

	NUCLEOTÍDEOS E OLIGOELEMENTOS. ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. 100% PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DO SORO DO LEITE DE BAIXO PESO MOLECULAR. PARA ALERGIAS À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/OU SOJA, DISTÚRBIOS ABSORTIVOS OU OUTRAS CONDIÇÕES CLÍNICAS. EMBALAGEM: 400G. FABRICAÇÃO MÁXIMA 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO 10 MESES.		
159	BISCOITO SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE	300	PACOTES
160	TOMATE CEREJA - CARACTERÍSTICAS: TOMATE CEREJA TIPO ESPECIAL, PESANDO DE 25 A 35 G A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	200	KILOGRAMA
161	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO DERIVADO LÁCTEO, PRODUZIDO COM LEITE DE QUEIJO, LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, CLORETO DE CÁLCIO, LACTASE, QUIMOSINA E FERMENTO LÁCTEO, CREME DE LEITE, SAL FUNDENTE, SAL E ÁCIDO LÁCTICO. ÓRGÃO COMPETENTE (SIE OU SIF OU SIM). NÃO CONTÉM LACTOSE. EMBALAGEM POTE PLÁSTICO DE 180G A 200G, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	300	UNIDADE
162	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE - QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE, FATIADO EMBALAGEM DE 150 GRAMAS. EMBALAGEM INTEGRAL, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU AGRICULTURA. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARROS FECHADOS REFRIGERADOS, EM EMBALAGENS E TEMPERATURAS CORRETAS (10°C OU DE ACORDO COM O FABRICANTE) E ADEQUADAS, RESPEITANDO A CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	300	UNIDADE
163	AVEIA EM FLOCOS FINOS, CARACTERÍSTICAS: SEM ADITIVOS E CONSERVANTES, EMBALAGEM DE 500G, QUE DEVE CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES	400	PACOTES





	CONFORME LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.		
164	PÃO DE FÔRMA TRADICIONAL - CARACTERÍSTICAS: BEM ACONDICIONADO, ASSADO AO PONTO. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. PACOTE DE APROXIMADAMENTE 450G.	500	UNIDADE
165	BOLACHA DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE - CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM 330G, PRODUTO ISENTO DE LACTOSE, COM COR E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, COM AUSÊNCIA DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA RESISTENTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE QUE DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES DA DATA DE FORNECIMENTO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	500	UNIDADE

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 - O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2 - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o **Município de Bombinhas não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, facultando-se** a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada a preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, ou, cancelar a Ata na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

2.3 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data PROPOSTA VENCEDORA.





2.4 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do índice IPCA - Índice de Preço ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

2.5 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

2.6 - Quando a Ata de Registro de Preços for reajustada, a data base para reajuste dos Contratos emitidos após esse reajuste, passará a ser da data base do reajuste da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO CADASTRO DE RESERVA

3.1 - Segue anexa a Ata de Formação do Cadastro de Reserva, composta por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao do licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PRAZOS E DA FORMA DE ENTREGA DO OBJETO

4.1 - A vigência do futuro contrato deverá observar o tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à disponibilidade de créditos orçamentários, sendo estabelecida no termo contratual.

4.2 - O objeto deverá ser entregue de forma parcelada conforme Anexo I, cláusula 2.4 e 2.4.1.

4.2.1 - No caso de expedição de Ordem de Compras (OC), os serviços deverão iniciar em até 05 (cinco) dias corridos, a partir da data da solicitação.

4.3 - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura da ata.

CLÁUSULA QUINTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

5.1 - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato/Ordem de Compras (OC), da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos serviços conforme solicitação do Município.





5.2 - Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Ordem de Compras (OC):

5.2.1 - Homologado o resultado da licitação, os vencedores serão convocados para assinatura eletrônica da ata, que deverá ocorrer **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da convocação.**

5.2.2 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

5.2.3 - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

5.3 - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar a ata, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

5.3.1 - Se o vencedor se recusar a assinar a ata no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste instrumento.

5.4 - Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o termo contratual e/ou Ordem de Compras (OC), o proponente vencedor obriga-se a fornecer os bens registrados, conforme especificações e condições contidas na Ata de Registro de Preços, no Edital e seus anexos, e também na proposta apresentada.

5.5 - Para assinatura eletrônica da Ata o vencedor deverá:

5.5.1 Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do proponente e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, em atendimento ao art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/21 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.





5.5.2 - Caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo proponente, deverá ser apresentada a procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado.

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO

6.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

6.1.1 - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art 125 da Lei nº 14.133/21.

6.1.2 - O pagamento será conforme as medições realizadas de acordo com os prazos propostos, após recebimento provisório e definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

6.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Município, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

6.3 - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

6.4 - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto.

6.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

7.1 - A entrega do objeto só estará caracterizada mediante emissão de Ordem de Compras/OC e Termo de Contrato dos itens contratados.





7.2 - O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

7.3 - Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

8.1 - As sanções que poderão ser aplicadas ao FORNECEDOR são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nesta Licitação e no Contrato (caso firmado).

8.2 - Sanções que poderão ser cominadas ao FORNECEDOR, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

I) **Advertência;**

II) **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

a) De até 5%, nos casos de não celebrar contrato, sobre o valor total do contrato pretendido;

b) De até 5%, nos casos de inexecução parcial da Ata de Registro de Preços (que não cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo), sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato;

c) De até 5%, nos casos de descumprimento das obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços, sobre o valor total da Ata de Registro de Preços;

d) 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, **até o limite de 10% (dez por cento);**

e) De até 10% (dez por cento), nos casos de inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, em percentual proporcional ao descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.





f) De até 15% (quinze por cento), nos casos de inexecução contratual total por parte do fornecedor, sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

g) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços para os casos de apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa; praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução da Ata de Registro de Preços.

III) **Impedimento de licitar e contratar** com o Município, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

IV) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

8.3 - O FORNECEDOR será responsabilizado pelo cometimento das seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;

b) dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;

d) não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

e) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

f) apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;

g) praticar ato fraudulento na execução do do objeto da Ata de Registro de Preços;





h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;

i) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

j) descumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

8.4 - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerá o regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na regulamentação vigente.

8.5 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o FORNECEDOR tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

8.6 - Nas sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do FORNECEDOR, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

8.7 As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do FORNECEDOR e, para fins de publicidade, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.

8.8 - Nenhum pagamento será realizado ao FORNECEDOR enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção ou inadimplência contratual.

8.9 - O montante de multas aplicadas ao FORNECEDOR não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da Ata de Registro de Preços, caso aconteça o ÓRGÃO PROMOTOR terá o direito de cancelar o Registro de Preços mediante notificação.

8.10 - As sanções acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.





8.11 - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei n 14.133/2021 e legislações municipais.

CLÁUSULA NONA - DA ALTERAÇÃO DA ATA

9.1 - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

9.2 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

9.3 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

9.4 - A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

9.5 - Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.





CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) presentes razões de interesse público.

10.2 - O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

10.3 - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

10.4 A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE COMPRA

11.1 - As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelas Secretarias Participantes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 - As questões decorrentes da utilização da presente ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Cidade de Porto Belo - SC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d", da Constituição Federal.





PREFEITURA DE
BOMBINHAS

Bombinhas, XX de XXXXX de 2024.

LUIZ HENRIQUE GONÇALVES

Representante legal do CONTRATADO

