

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 136/2024 – PMB – REGISTRO DE PREÇOS

A Prefeitura de Biguaçu, por meio do Secretária Municipal de Administração, Sra. **MAGALI ELIANE PEREIRA PRAZERES**, por delegação de competência (Portaria nº 09/2025, de 07 de janeiro de 2025), designando ainda o Pregoeiro e Equipe de Apoio, por meio Portaria nº 4.854/2025, de 21 de novembro de 2024, leva ao conhecimento dos interessados que encontra-se aberto a licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, mediante sistema de **REGISTRO DE PREÇOS** pelo tipo **MENOR PREÇO**, nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 3 de 08 de janeiro de 2024 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DIA:22/01/2025

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 14h

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14h15min.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <[ComprasBR.com.br](https://comprasbr.com.br)>

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação diversa do Pregoeiro.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

SEÇÃO I - DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS, AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BIGUAÇU, COMPOSTA PELOS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL MUNICIPAIS (CEIM'S), ESCOLAS BÁSICAS MUNICIPAIS (EBM), GRUPOS ESCOLARES MUNICIPAIS (GEM) E CRECHES CONVENIADAS, DE FORMA A GARANTIR A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE BIGUAÇU, NO PERÍODO LETIVO REFERENTE AO ANO 2025, conforme especificações do edital e seus anexos.

1.2. A Licitação será formada por 86 (oitenta e seis) itens, conforme tabela constante no Anexo I – Termo de Referência, em conformidade com o Anexo III– Especificação dos Itens.

SEÇÃO II - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. A possível despesa decorrente da aquisição do objeto desta licitação correrá por conta dos recursos orçamentários previstos para o exercício de 2025 e 2026, os quais serão apresentados nas Solicitação de Compras pelos elementos da Secretaria Municipal de Educação.

SEÇÃO III - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

3.1. Até 03 (três) dias úteis que anteceder a abertura da Sessão Pública, qualquer Licitante poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, na forma eletrônica, a ser exclusivamente enviada pela plataforma ComprasBR.com.br.

3.2. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, decidir sobre a petição.

3.3. Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, desde que altere a formulação da proposta de preços, será definida e publicada nova data para realização do certame, com reabertura do prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação das propostas.

SEÇÃO IV - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1. Serão admitidos a participar desta Licitação os que estejam legalmente estabelecidos na forma da Lei, para os fins do objeto pleiteado e estejam devidamente cadastrados e credenciados no ComprasBR.com.br, que atuará como órgão provedor do Sistema Eletrônico.

I. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

4.2. Para fins de aplicação da Lei Complementar nº 123/2006, os Microempreendedores Individuais – MEI, Microempresas (ME) e as Empresas de Pequeno Porte (EPP), qualificados como tais nos termos dos artigos 18-A e 3º da Lei Complementar nº 123/2006 com redação dada pela Lei Complementar nº 147/2014 farão jus aos mesmos benefícios, independentemente da receita bruta anual.

4.3. Não poderão participar deste Pregão:

I. De pessoa jurídica que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

- a. detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b. autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

II. Para os fins do disposto no inciso I, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau;

III. De agente público do órgão ou entidade licitante:

- a. A vedação de que trata o inciso III 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.

IV. 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 n.º 14.133, de 2021;

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

VI. De sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

VII. De pessoas jurídicas que sejam de propriedade ou tenham vínculo com parlamentares ou seus cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, ou nas quais qualquer deles figure como dirigente, gerente, cotista, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto;

VIII. De 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



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

IX. De cooperativas e/ou instituições sem fins lucrativos cujos estatutos e objetivos sociais não prevejam ou não estejam de acordo com o objeto ora licitado;

X. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

XI. De empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

XII. De empresa concordatária ou que se encontre em processo de dissolução ou liquidação, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, sob concurso de credores, fusão, cisão ou incorporação, salvo os casos previsto no item 11.16, inciso III e alínea 'a' deste Edital;

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

XIV. O impedimento de que trata o inciso XIII 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;

XV. Do 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;

XVI. De 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;

XVII. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os incisos XV e XVI 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;

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

XVIII. O disposto nos incisos XV e XVI 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.

XIX. 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



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

XX. NÃO será permitida a participação de pessoas jurídicas organizadas em consórcio, conforme justificativa:

- a. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade;
- b. A participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for “*de alta complexidade ou vulto*”, o que não seria o caso deste objeto;
- c. Não há argumento que justifique a participação de empresas em consórcios no objeto em apreço. Ele não se reveste de alta complexidade, tampouco é serviço de grande vulto econômico, ou seja, o edital não traz em seu Termo de Referência nenhuma característica própria que justificasse a admissão de empresas em consórcio;
- d. A admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade e/ou de pequeno valor econômico atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o princípio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração;
- e. Nesse sentido, justifica-se a não participação de consórcio no presente certame.

XXI. Caso tenham itens de participação exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, serão indicados no quadro de itens do Anexo I – Termo de Referência.

SEÇÃO V – DA PROPOSTA

5.1. A Licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, através da digitação da senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, a partir da data da liberação do Edital no site ComprasBR.com.br até a data e horário marcados para abertura da Sessão Eletrônica, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2. A Licitante deverá indicar, sem se identificar, a especificação do objeto e a marca dos produtos cotados, contudo, só será motivo para desclassificação a ausência da identificação do produto na proposta readequada.

5.3. O licitante deverá informar, de forma expressa no sistema eletrônico, o valor total ofertado para o item, em reais (R\$), com até duas casas decimais após a virgula, já considerados e inclusos todos os tributos, descontos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

5.4. Deverá o Licitante que propuser proposta de valor inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, apresentar Planilha de Composição Custos e Formação de Preços, com base no artigo 34 da IN SEGES/ME nº 73/2022, consubstanciado pelos artigos 11 e 59 da Lei 14.133/2021.

I. A Planilha de Planilha de Composição Custos e Formação de Preços deverá conter: Descrição do item; Quantidade; Unidade de Medida; Custo Unitário; Custo Total de Cada Item; Encargos Sociais; Custos Indiretos; Margem de Lucro; Imposto e Taxas; Custo Total; Preço de venda; Observações (se aplicável) a fim de elucidar o entendimento da planilha.

II. O Licitante deverá anexar a Planilha de Composição Custos e Formação de Preços respeitando o prazo que estipula o inciso I do item 11.8.

III. A Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços será submetida a análise do Gestor de Contrato e/ou Fiscal de Contrato, tendo o prazo a definir pelo pregoeiro, observando os princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

5.5. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, tendo como marco inicial a data da Sessão Eletrônica.

5.6. As empresas deverão **declarar** que atendem aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do sistema.

5.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a Licitante às sanções previstas neste Edital.

5.8. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

5.9. Qualquer elemento que possa identificar a Licitante importa na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

5.10. Até a abertura da Sessão Eletrônica, a Licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

5.11. A proposta de preços a ser encaminhada após o encerramento da fase de lances deverá obrigatoriamente conter as seguintes informações:

I. Razão social e CNPJ da empresa Licitante, endereço completo, telefone, e/ou endereço eletrônico (e-mail) para contato, bem como o nome do proponente ou de seu representante legal, CPF, RG e cargo na empresa, banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento, **declaração** de que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a especificação do objeto, a marca e/ou modelo do produto cotado, bem como o valor total e o valor unitário de cada item.

II. Os produtos deverão ser entregues conforme descrito no Anexo I – Termo de Referência, em dias úteis, no prazo determinado, a contar do recebimento da Solicitação de Compras.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

5.12. A proposta de preços enviada implicará em plena aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

5.13. As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da Sessão Pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

5.14. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, ficam as Licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

SEÇÃO VI – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6.1. A abertura da Sessão Pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio [ComprasBR.com.br](https://comprasbr.com.br).

6.2. Durante a Sessão Pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as Licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.3. Cabe à 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

SEÇÃO VII – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. O **Pregoeiro** verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

7.2. Somente os **Licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de lances.

7.3. A desclassificação poderá ocorrer também após a fase de lances, quando for analisada a proposta readequada e for constatado que a proposta apresentada não atende ao edital.

SEÇÃO VIII – DA FORMULAÇÃO DE LANCES – MODO ABERTO

8.1. Aberta a etapa competitiva, as **Licitantes** classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

8.2. A Licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado no percentual de 0,1 % e registrado no sistema.

8.3. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

8.4. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- 8.5. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da Licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 8.6. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 8.7. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às Licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 8.8. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [< ComprasBR.com.br>](http://ComprasBR.com.br).

SEÇÃO IX - DO ENCERRAMENTO DA ETAPA DOS LANCES VIA MEIO ELETRÔNICO

- 9.1. A etapa de lances da Sessão Pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente de lances, emitido pelo sistema eletrônico aos Licitantes, após o transcorrer o período de tempo de 10 (dez) minutos, no modo de disputa Aberto, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da Sessão Pública.
- 9.2. Serão abertos para lances 5 (cinco) itens por vez, possuindo como limite máximo 15 (quinze) itens simultâneos, a critério do pregoeiro condutor do certame.
- 9.3. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro irá negociar o preço ofertado diretamente com a Licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, visando a sua redução para compatibilização com o orçamento da Administração – será concedido 5 (cinco) minutos para encerramento da etapa de negociação, caso não haja manifesto via chat fica entendido que o valor final da etapa de lances é o melhor lance ofertado pelo proponente.
- 9.4. Encerrada a etapa de lances e negociação direta, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor valor apresentado, sendo que será desclassificada a proposta que estiver com valor **por item superior ao orçamento estimado definido no Anexo III– Especificação dos Itens deste edital, após a negociação.**
- 9.5. Cumpridas as etapas anteriores, o Pregoeiro verificará a habilitação da Licitante classificada em primeiro lugar, conforme disposições contidas no presente Edital.
- 9.6. Se a proposta de preços não for aceitável ou se a Licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta de preços subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta de preços que atenda ao Edital, sendo o respectivo Licitante declarado vencedor pelo Pregoeiro.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

9.7. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à Sessão Pública do Pregão Eletrônico constarão de ata divulgada no Sistema Eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

9.8. Para efeito da proposta de preços readequada será considerado o último lance cadastrado no sistema [<ComprasBR.com.br>](http://ComprasBR.com.br).

SEÇÃO X – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

10.1. O julgamento da Proposta de preços dar-se-á pelo critério de **MENOR PREÇO** por item, observadas as especificações técnicas e os parâmetros definidos no Edital.

10.2. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [<arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006>](#), regulamentada pelo [<Decreto nº 8.538, de 2015>](#).

I. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

II. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

III. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

IV. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.3. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

I. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [<art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021>](#), nesta ordem:



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- a. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- b. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- c. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- d. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

II. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

- a. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- b. empresas brasileiras;
- c. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

10.4. Será admitido apenas 01 (um) Licitante vencedor por item.

10.5. Não será motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da proposta de preços, que não venham causar prejuízo para o Contratante ou firam os direitos dos demais licitantes.

10.6. 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, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

I. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União [<Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas \(CEIS\)>](#); e

II. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União [<Cadastro Nacional de Empresas Punidas \(CNEP\)>](#).

10.7. O resultado desta licitação será publicado no site da Prefeitura Municipal de Biguaçu, disponível na internet, no endereço [<Bigua.atende.net>](#) e no [<ComprasBR.com.br>](#).

SEÇÃO XI - DA HABILITAÇÃO



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

11.2. Os documentos previstos neste edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.3. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

I. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

11.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação serão encaminhados, poderão ser apresentados em original, por cópia, em formato digital, durante a realização da sessão pública.

11.5. Será verificado se o licitante preencheu 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).

11.6. Será verificado se o licitante preencheu no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

11.7. Será verificado se o licitante preencheu no sistema, sob pena de desclassificação, 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.

11.8. Será verificado se o licitante preencheu no sistema, sob pena de inabilitação, declaração de que a empresa não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 anos de idade, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, emitido pela Delegacia Regional do Trabalho ou pelo próprio Licitante.

11.9. A verificação da exigência dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor:

I. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, mediante justificativa, contado da solicitação do pregoeiro.

II. Após o termino do prazo do inciso I, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- a. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- c. 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;

III. 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;

IV. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

11.10. Para fins de habilitação, os Licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

- I. A habilitação jurídica será aferida mediante a verificação dos seguintes requisitos:
 - a. **Ato constitutivo, estatuto social e/ou A ÚLTIMA ALTERAÇÃO CONSOLIDADA** 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;
 - b. **Cédula de identidade ou outro documento oficial com foto**, do sócio ou representante legal da empresa. Sendo representante, este deverá apresentar procuração pública ou privada dando plenos poderes para participar de todas as fases da licitação e assinatura do Contrato;
 - c. **Cédula de Identidade e registro comercial – Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI**, no caso de empresa individual (MEI);
 - d. 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;
- II. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes:
 - a. **Certidão Negativa de regularidade fiscal para com o FGTS;**
 - b. **Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Federal**, compreendendo Tributos e Contribuições Federais, administrados pela Secretaria da Receita Federal, e quanto à Dívida Ativa da União, administrados pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
 - c. **Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do LICITANTE**, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- d. **Certidão Negativa de regularidade fiscal com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do LICITANTE, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;**
- e. **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas) – CNDT**
- f. **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ)**

III. A habilitação econômico-financeira será aferida mediante a verificação dos seguintes requisitos:

- a. **Certidão Negativa de Falência ou Concordata** expedida pelo distribuidor do Foro da sede da matriz da Pessoa Jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física; Caso a empresa esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser juntada a documentação; Certidão emitida pela instância judicial competente, que ateste que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimentos licitatório nos termos da Lei nº 14.133/2021; Comprovante do acolhimento do plano de recuperação, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005, em caso de recuperação judicial, ou da homologação judicial do plano de recuperação no caso de recuperação judicial; Os Licitantes que se encontram em recuperação judicial ou extrajudicial devem demonstrar todos os demais requisitos para habilitação econômico-financeira, como qualquer Licitante.

IV. A habilitação técnica será aferida mediante a verificação dos seguintes requisitos:

- a. Será solicitada a documentação descrita no Anexo I – Termo de Referência, nos itens 4, 4.1 e 4.1.1.

11.11. Os documentos de habilitação deverão estar válidos e em vigor tendo-se como referência a data de solicitação da documentação pelo pregoeiro via *chat* da Sessão Eletrônica.

11.12. Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade, considerar-se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

11.13. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em via original com assinatura digital ou autenticada, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, ou também cópias obtidas na internet, desde que possam ter a sua autenticidade e veracidade confirmadas pelo mesmo meio.

11.14. A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da Licitante que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ e endereço. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

11.15. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

11.16. O não atendimento de qualquer das condições previstas neste instrumento convocatório provocará a inabilitação do Licitante.

11.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

11.18. As microempresas e empresas de pequeno porte poderão sanar eventual restrição nos documentos de regularidade fiscal como condição para a assinatura do Contrato, na forma da Lei Complementar nº 123/2006.

11.19. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, o Licitante será declarado vencedor.

SEÇÃO XII – DO RECURSO

12.1. Qualquer Licitante poderá, de forma imediata, no prazo de 10 (dez) minutos imediatamente após a divulgação do vencedor, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

12.2. Será concedido ao Licitante que manifestar a intenção de interpor recurso, o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais Licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

12.3. Os recursos e contrarrazões dos recursos deverão ser anexadas pelo Licitante em campo próprio do Sistema Eletrônico.

12.4. Recebido o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão ou remeter o processo devidamente informado à autoridade superior para deliberação.

12.5. O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.6. A falta de manifestação de intenção de recurso no prazo estabelecido no item 12.1, autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à Licitante vencedora.

12.7. Caso a Licitante não apresente as razões do recurso no prazo legal, entender-se-á como desistência da interposição do recurso.

12.8. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo pregoeiro serão a ele dirigidos, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

SEÇÃO XIII – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13.1 O objeto desta licitação será adjudicado ao Licitante que, satisfeitas as condições do Edital, apresentar o **MENOR PREÇO POR ITEM**.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

13.2 Após o julgamento definitivo das propostas de preços, de eventuais recursos, classificação final e adjudicação do objeto ao vencedor, o Pregoeiro encaminhará o processo licitatório para homologação pela autoridade competente.

SEÇÃO XIV – DA FORMA DE PAGAMENTO

14.1. Os vencedores desta licitação serão convocados após a publicação do resultado e homologação para assinar a Ata de Registro de Preços, conforme minuta do Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços.

14.2. A formalização do pedido de entrega dos produtos será por meio da emissão de Solicitação de Compras, a ser enviada para o e-mail indicado pela Licitante DETENTORA DA ATA.

14.3. Os produtos deverão ser entregues conforme estabelecido no Anexo I – Termo de Referência, em dias úteis.

14.4. Os pagamentos serão realizados mediante crédito aberto por conta corrente no nome da Contratada, em qualquer agência da Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil. Caso a contratada não possua vínculo com essas instituições bancárias deverá arcar com custos da transferência interbancária de recursos (TED – Transferência Eletrônica Disponível).

14.5. Os pagamentos ficam condicionados a estrita observância do disposto no Decreto Municipal Nº 131/2023, cabendo a empresa apresentar os documentos estabelecidos pelo referido decreto para a fim de comprovar o atendimento ao decreto, tais documentos deverão estar válidos e em vigor, sendo que os ônus advindos por quais quer intempestividades no cumprimento do decreto ficaram a cargo da empresa.

14.6. Respeitadas as condições previstas neste Edital/Contrato, em caso de atraso de pagamento, motivado pelo CONTRATANTE, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desde a data prevista para o pagamento até a do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

14.7. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do registro contábil da liquidação da despesa efetuada na respectiva nota fiscal, observada a ordem cronológica de vencimento das faturas para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

14.8. Do valor a ser pago e creditado na conta bancária do contratado e indicada na proposta de preço, será descontado as parcelas correspondentes ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza, o Imposto de Renda e eventuais débitos para com a Fazenda Municipal, quando for o caso.

14.9. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.

SEÇÃO XV – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

15.1. Das Obrigações da DETENTORA DA ATA:



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- I. manter as condições de habilitação e qualificação apresentadas na licitação, durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços;
- II. dar fiel execução ao objeto constante da Ata de Registro de Preços, fornecendo as quantidades solicitadas no prazo e pelos preços constantes na ARP e na Solicitação de Fornecimento;
- III. solicitar revisão de preços quando, comprovadamente, estiverem abaixo do preço de mercado e apresentar comprovação para que o pedido seja analisado pela Prefeitura de Biguaçu/SC.

15.2. Das Obrigações da Prefeitura de Biguaçu:

- I. assinar a Ata de Registro de Preços, observando a ordem de classificação dos Licitantes vencedores;
- II. emitir a Solicitação de Compras com as quantidades solicitadas de cada item para fornecimento, conforme a necessidade da Prefeitura Municipal de Biguaçu;
- III. acompanhar a entrega dos produtos
- IV. notificar a empresa DETENTORA DA ATA de quaisquer irregularidades e divergências encontradas;
- V. efetuar a liquidação da despesa e realizar o pagamento no prazo estipulado;
- VI. fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços;
- VII. analisar pedido de revisão de preços e negociar com a empresa DETENTORA DA ATA quando os preços estiverem, comprovadamente, acima dos preços de mercado.

SEÇÃO XVI – DAS PENALIDADES E SANÇÕES

- 16.1. As penalidades e sanções, estão previstas no Anexo IV – Minuta do Contrato.
- 16.2. Para o caso de inadimplemento, estão previstas no Anexo IV – Minuta do Contrato.
- 16.3. As multas estão previstas no Anexo IV – Minuta do Contrato.
- 16.4. As sanções, penalidades e multas previstas na minuta do contrato também são validas para todo transcorrer desta licitação.
- 16.5. As penalidades, sanções, punições e multas estão descritas no Anexo IV – Minuta do Contrato e fazem parte integrante deste Edital e podendo ser aplicada no transcorrer de todo o certame licitatório.
- 16.6. Caberá ao Pregoeiro ou a Comissão de Licitação julgar e aplicar as punições, multas e sanções referentes a todas as etapas do certame de licitação até a sua homologação e adjudicação.
- 16.7. Caberá ao Fiscal de Contrato, Setor de Contratos, Procuradoria julgar as punições multas e sanções referentes ao contrato.

SEÇÃO XVII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- 17.1 A Prefeitura Municipal de Biguaçu reserva-se o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la por ilegalidade.
- 17.2 Cópia deste ato convocatório poderá ser obtida no site Bigua.atende.net, ComprasBR.com.br.
- 17.3 Informações e esclarecimentos acerca desta licitação, poderão ser solicitadas por meio eletrônico, até 3 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas através do site ComprasBR.com.br.
- 17.4 A Prefeitura de Biguaçu poderá emitir Nota de Esclarecimento para esclarecer eventuais dúvidas sobre este edital, a qual será publicada nos sites Bigua.atende.net, ComprasBR.com.br.

SEÇÃO XVIII – DOS ANEXOS

- 18.1. Fazem parte integrante deste Edital:
- I. Anexo I – Termo de Referência;
 - II. Anexo II – Estudo Técnico Preliminar;
 - III. Anexo III – Especificação dos Itens;
 - IV. Anexo IV – Minuta do Contrato;
 - V. Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços.





P R E F E I T U R A D E
BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Biguaçu, data da assinatura digital.

SALMIR DA SILVA
PREFEITO MUNICIPAL

MAGALI ELIANE PEREIRA PRAZERES

SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO

(assinado digitalmente)

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 10/01/2025 17:26 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://ic.ipm.com.br/p25786c4648161>.





P R E F E I T U R A D E
BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 10/01/2025 17:26 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://c.ipm.com.br/p25786c4648161>.





P R E F E I T U R A D E
BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 10/01/2025 17:26 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://ic.ipm.com.br/p25786c4648161>.



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO III – ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
1	PÃO SOVADO FIBRAS - CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ SER PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FIBRA DE TRIGO, ÁGUA POTÁVEL, SAL REFINADO, AÇÚCAR REFINADO, GORDURA VEGETAL, ESSÊNCIA DE MANTEIGA, FERMENTO BIOLÓGICO, REFORÇADOR DE MASSA E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO, FATIADO. DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO, VIRGEM, ISENTA DE CONTAMINANTES E APROVADOS PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PACOTES CONTENDO NO MÍNIMO 20 FATIAS E PESO LÍQUIDO DE 500 G. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	12.000	R\$ 25,36	R\$ 304.260,00
2	PÃO BISNAGUINHA - CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ SER PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA POTÁVEL, SAL REFINADO, AÇÚCAR REFINADO, GORDURA VEGETAL, FERMENTO BIOLÓGICO, REFORÇADOR DE MASSA E CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO, VIRGEM, ISENTA DE CONTAMINANTES E APROVADOS PARA CONTATO COM ALIMENTOS. EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 1 KG DO PRODUTO (20 GRAMAS POR BISNAGUINHA). DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	10.000	R\$ 31,53	R\$ 315.300,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
3	FRANGO CONGELADO (IQF) - CARACTERÍSTICAS: TIPO SOBRECOXA, CONGELADO INDIVIDUALMENTE, NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, GRANDES CRISTAIS DE GELO, AMOLECIMENTO DO PRODUTO OU PRESENÇA DE UMIDADE. É O PRODUTO OBTIDO EM ATO CONTÍNUO DE TRANSPORTE PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO PELO PROCESSO IQF  INDIVIDUAL QUICK-FROZEN[®]. O FRANGO PARA A ELABORAÇÃO DEVE SER SUBMETIDO AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO ESTABELECIDOS NO RIISPOA  REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL[®]  MAPA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO POR TERMOSOLDAGEM, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 1KG ROTULAGEM: ETIQUETA CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, CARIMBO DE INSPEÇÃO, PESO E DATA DE VALIDADE. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	30.600	R\$ 17,15	R\$ 524.790,00
4	CARNE BOVINA EM CUBOS - A) CARACTERÍSTICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA DIANTEIRA, DE SEGUNDA (PALETA), EM CUBOS, CONGELADA, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, CARNE DE COR VERMELHO-CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR CARACTERÍSTICO, SADIA; SEM OSSO, SEM SEBO, PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO ADMITIDO DE 10% POR PEÇA, SEM CARTILAGENS, NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, COM GRANDES CRISTAIS DE GELO, AMOLECIMENTO DO PRODUTO OU PRESENÇA DE UMIDADE. B) EMBALAGEM: EMBALADAS À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 1 KG, LACRADOS. C) ROTULAGEM: ETIQUETA CONSTANDO O TIPO DE CARNE EMBALADA, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE. D) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA	QUILOGRAMA	15.800	R\$ 39,94	R\$ 631.052,00



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	CERTIFICADO. E) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.				
5	CARNE BOVINA MOÍDA - A. CARACTERÍSTICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA PATINHO, MOÍDA, CONGELADA, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, CARNE DE COR VERMELHO-CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR CARACTERÍSTICO, SADIA; SEM OSSO, SEM SEBO, PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO ADMITIDO DE 10% POR PEÇA, SEM CARTILAGENS, NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, COM GRANDES CRISTAIS DE GELO, AMOLECIMENTO DO PRODUTO OU PRESENÇA DE UMIDADE. B. EMBALAGEM: EMBALADAS À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 1 KG, LACRADOS; C. ROTULAGEM: ETIQUETA CONSTANDO O TIPO DE CARNE EMBALADA, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE. D. AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. E. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. F. AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	15.200	R\$ 42,54	R\$ 646.608,00
6	CARNE CONGELADA SUÍNO SEM OSSO E SEM PELE - LOMBO EM CUBOS - A. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: LOMBO SUÍNO SEM OSSO E SEM PELE, SEM TEMPERO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS E ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM DURANTE O PROCESSAMENTO E ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSO, NERVOS, TENDÕES, PELE, SEBO E APONEUROSES. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DE CARNE SUÍNA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES ESTRANHOS AO PRODUTO COMO SOJA, TEMPEROS, ESPECIARIAS, EXTRATO DE TOMATE, CORANTES E/OU CONSERVADORES, ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORAÇÃO E ENTRE OUTROS EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº272 DE 14/03/19 (ANVISA). DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL E SER MANIPULADA SEGUINDO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. O PRODUTO	QUILOGRAMA	10.000	R\$ 33,26	R\$ 332.567,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE SER ARMAZENADA À TEMPERATURA DE -12°C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU MENOR CONFORME RECOMENDAÇÃO DO FABRICANTE. APRESENTAÇÃO: EM CUBOS COM DIMENSÕES DE APROXIMADAMENTE 2,5 CM POR 2,5 CM. B. EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS E ADEQUADOS À NATUREZA DO PRODUTO. PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO IMPRESSO OU ETIQUETA ADESIVA, E QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANUSEIO DA EMBALAGEM E DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 (TRINTA) DIAS NO ATO DA ENTREGA. C. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. D. AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.				
7	OVO - A) CARACTERÍSTICA: OVOS DE GALINHA, FRESCOS, TIPO ESPECIAL OU GRANDE, VERMELHOS, DE 55 A 60 G DE PESO POR UNIDADE. B) EMBALAGEM: CAIXAS DE PAPELÃO FECHADAS CONTENDO 1 DÚZIA POR CAIXA. ESTA DEVE APRESENTAR RÓTULO E ESPECIFICAÇÕES NA EMBALAGEM, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. D) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. E) REFERÊNCIAS: DECRETO-LEI Nº. 3.748 DE 12/07/93, ART. 687 MAPA, RDC Nº. 175, DE 8 DE JULHO DE 2003 ANVISA.	DUZIA	8.600	R\$ 12,13	R\$ 104.352,40
8	IOGURTE - A) CARACTERÍSTICA: IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO OU BATIDO INTEGRAL, SABOR MORANGO E/OU COCO E/OU SALADA DE FRUTAS. ELABORADO A PARTIR DE LEITE, AÇÚCAR, FERMENTOS LÁCTEOS, POLPA OU PREPARADO DE FRUTAS E ESTABILIZANTE.	LITRO	14.500	R\$ 10,19	R\$ 147.755,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	B) EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO DE 900 A 1.000 GRAMAS. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA OU SIE E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTÍGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05 DA ANVISA/MS. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. D) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.				
9	IOGURTE NATURAL - A. Característica: Produzido com leite desnatado, não contém estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes. B. Embalagem: Acondicionado em embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo de 900 a 1.000 gramas. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA ou SIE e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. C. Documentação: Ficha técnica com informações do produto, laudos microbiológicos, físico-químico, sensorial e microscópico emitidos por laboratórios ou Centro habilitados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) ou pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Certificado de Inspeção Estadual e/ou Federal, autenticados, expressando claramente o tipo de produto em cada certificado. D. Amostra: Apresentar amostra na embalagem original, devidamente identificada, Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Validade de no mínimo 20 (vinte) dias a partir da data de entrega do produto.	LITRO	13.700	R\$ 11,75	R\$ 160.975,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
10	QUEIJO MUSSARELA - A) CARACTERÍSTICAS: FATIADO, SENDO CADA FATIA SEPARADA POR FOLHAS DE PLÁSTICO ATÓXICO. APRESENTANDO CONSISTÊNCIA SEMI-DURA, RÍGIDA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, ODOR CARACTERÍSTICO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO, EMBALAGEM CRAYOVACADA. ELABORADO COM LEITE PASTEURIZADO E PADRONIZADO, ACIFICADO POR CULTIVOS DE BACTÉRIAS LÁCTEAS SELECIONADAS. DEVE APRESENTAR MASSA LISA E FECHADA. NÃO DEVE POSSUIR CROSTA NEM OLHADURAS. DEVE APRESENTAR UMIDADE MÁXIMA DE 60% E MATÉRIA GORDA EM EXTRATO SECO MÍNIMA DE 35%. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA E DEVE OBEDECER AO PADRÃO DA LEGISLAÇÃO VIGENTE DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA, E OUTRAS EXISTENTES. PRODUTO DEVERÁ CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. B) EMBALAGEM: EM PACOTES DE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 400 A 500 GRAMAS CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES SEGUNDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO, A QUAL NÃO SERÁ ACEITA. A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO DO PRODUTO DEVE SER DE NO MÁXIMO 10°C. DEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. D) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL.	QUILOGRAMA	1.500	R\$ 50,83	R\$ 76.249,95
11	ACHOCOLATADO - A) CARACTERÍSTICAS: INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, DEVERÁ CONTER OS SEGUINTE INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU ALCALINO LECITINADO, AROMATIZANTE, SAL. DEVERÁ APRESENTAR EM SUA COMPOSIÇÃO VITAMINAS (A, B1, B2, B6, C, D, E, PP (NIACINA)), SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. EMBALAGEM: PLÁSTICA DE 400G A 1 KG, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO B) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	4.800	R\$ 25,36	R\$ 121.728,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
12	AÇÚCAR - A) CARACTERÍSTICAS: REFINADO, AMORFO, DE PRIMEIRA, ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÕES, DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, TENDO ASPECTO PRÓPRIO DO TIPO DE AÇÚCAR, COR PRÓPRIA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR DOCE. B) EMBALAGEM: O RÓTULO DEVE TRAZER A DENOMINAÇÃO AÇÚCAR REFINADO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, PACOTES DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	10.900	R\$ 5,43	R\$ 59.222,97
13	AMIDO DE MILHO - A) CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS, E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA E RANÇOSA. DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. B) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	550	R\$ 15,61	R\$ 8.583,69
14	ARROZ ORGÂNICO AGROECOLÓGICO - A) CARACTERÍSTICAS: BENEFICIADO, PARBOILIZADO, LONGO, FINO, TIPO I; UMIDADE MÁXIMA DE 14%. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. APRESENTAR DOCUMENTO EMITIDO POR CERTIFICADORA DE PRODUTOS ORGÂNICOS QUE COMPROVE QUE O PRODUTO É AGROECOLÓGICO, E SELO DE QUALIDADE DE PRODUTO ORGÂNICO NO RÓTULO. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE POLIPROPILENO REFORÇADOS E LACRADOS COM FITAS ADESIVAS PLASTIFICADAS, COM CAPACIDADE PARA NO MÁXIMO 30 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	22.000	R\$ 11,45	R\$ 251.900,00



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
15	BEBIDA À BASE DE SOJA ORIGINAL - A) CARACTERÍSTICAS: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, ISENTA DE LACTOSE E DE GLÚTEN, PRONTA PARA O CONSUMO, SABOR ORIGINAL, ENRIQUECIDA DE CÁLCIO E VITAMINAS, APRESENTANDO MÍNIMO DE 3,0% DE PROTEÍNA. B) EMBALAGEM: DE ATÉ 1 LITRO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	LITRO	1.000	R\$ 8,79	R\$ 8.785,00
16	BEBIDA À BASE DE SOJA SABORES MORANGO, MAÇÃ E CHOCOLATE - A) CARACTERÍSTICAS: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, PRODUTO ISENTO DE LACTOSE E DE GLÚTEN, PRONTO PARA O CONSUMO, SABORES MORANGO, MAÇÃ E CHOCOLATE, ENRIQUECIDO DE CÁLCIO E VITAMINA, APRESENTANDO MÍNIMO DE 3,0% DE PROTEÍNA. B) EMBALAGEM: DE ATÉ 1 LITRO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	LITRO	1.000	R\$ 8,80	R\$ 8.795,00
17	BISCOITO CASEIRO - A) BISCOITO TIPO CASEIRO, DE FABRICAÇÃO ARTESANAL, QUE APRESENTE ENTRE OS INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE MILHO, FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, AÇÚCAR, MANTEIGA, OVO, LEITE. SABORES VARIADOS, SENDO COCO, MILHO, TÂMARAS, CHIA, MAISENA E POLVILHO. B) EMBALAGEM: PACOTES CONTENDO DE 300 GRAMAS A 1 QUILOGRAMA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.700	R\$ 33,10	R\$ 56.270,00
18	BISCOITO DOCE SEM LACTOSE --A) CARACTERÍSTICAS: TIPO MARIA, CONTENDO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, SAL E FERMENTOS QUÍMICOS. OBSERVAÇÃO: DEVERÁ TER A ALEGAÇÃO DE SEM LACTOSE. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS, SENDO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO É TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFEÇÃO DE BISCOITOS. DEVERÁ APRESENTAR AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ASSIM COMO, UMIDADE MÁXIMA DE 8% E LIPÍDIOS MÁXIMO DE 10%. B) EMBALAGEM: PLÁSTICA, COM DUPLA PROTEÇÃO, CONTENDO ATÉ 500 GRAMAS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	3.800	R\$ 17,50	R\$ 66.500,00
19	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN - A) CARACTERÍSTICAS: TIPO BROA, CONTENDO AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, OVOS E FERMENTO QUÍMICO. SABORES VARIADOS ENTRE ELES: LARANJA, COCO, CHOCOLATE E TRADICIONAL. OBSERVAÇÃO: NÃO DEVE CONTER GLÚTEN CONFORME PORTARIA SVS/MS Nº. 29 DE 13/01/1998. NÃO PODERÁ APRESENTAR BISCOITOS QUEBRADOS, SENDO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS	QUILOGRAMA	220	R\$ 42,36	R\$ 9.319,20



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	ANORMAIS. NÃO É TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFEÇÃO DE BISCOITOS. DEVERÁ APRESENTAR AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. B) EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO ATÉ 500 GRAMAS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) ROTULAGEM: O RÓTULO DEVE APRESENTAR A INSCRIÇÃO NÃO CONTÉM GLÚTEN .				
20	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO SEM LACTOSE - A) CARACTERÍSTICAS: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR COCO, CONTENDO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE, AROMA DE COCO, FERMENTOS QUÍMICOS, VITAMINAS (B1, B2, B6 E PP). SEM COLESTEROL. DEVERÁ TER A ALEGAÇÃO DE SEM LACTOSE . B) EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIPROPILENO OU POLIETILENO, PACOTES DE ATÉ 500G. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	1.700	R\$ 18,25	R\$ 31.025,00
21	BISCOITO SALGADO SEM LACTOSE - A) CARACTERÍSTICAS: TIPO CREAM CRACKER, CONTENDO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS E ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. OBSERVAÇÃO: DEVERÁ TER A ALEGAÇÃO DE SEM LACTOSE . NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS, SENDO REJEITADOS OS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO É TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFEÇÃO DE BISCOITOS. DEVERÁ APRESENTAR AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, ASSIM COMO, UMIDADE MÁXIMA DE 8% E LIPÍDIOS MÍNIMO DE 10%. B) EMBALAGEM: PLÁSTICA, COM DUPLA PROTEÇÃO, CONTENDO ATÉ 500 GRAMAS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	3.800	R\$ 17,50	R\$ 66.500,00
22	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TRADICIONAL - A) CARACTERÍSTICAS: QUALIDADE SUPERIOR. TIPO TRADICIONAL. DEVE SER CONSTITUÍDO POR GRÃOS TIPO 6 COB HOMOGÊNEOS TORRADOS (TORRA MÉDIA OU TORRA CLÁSSICA) PROCEDENTES DE ESPÉCIES DE VEGETAIS GENUÍDOS, SÃOS E LIMPOS. CLASSIFICAÇÃO: ENTRE 10 E 15% DE PVA (GRÃOS PRETOS, VERDES OU ARDIDOS). DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE MÁXIMA DE 5% (G/100G). TIPO DE CAFÉ: GOSTO PREDOMINANTE DE CAFÉ ARÁBICA,	QUILOGRAMA	2.500	R\$ 38,45	R\$ 96.125,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	ADMITINDO-SE CAFÉ CONILON; PONTO DE TORRA: MÉDIA; BEBIDA: DURA, ISENTO DE GOSTO RIO ZONA; AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, PODENDO SER SUAVE OU INTENSO; NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE: 6,0 PONTOS, NA ESCALA DE ZERO A DEZ. ASPECTO: SABOR E CHEIRO PRÓPRIO. DEVE APRESENTAR AUSÊNCIA DE SUJIDADES, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. COM SELO DE PUREZA ABIC DE QUALIDADE SUPERIOR OU LAUDO DE CONTROLE DE QUALIDADE EMITIDO POR LABORATÓRIO HABILITADO PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OU CREDITADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU PELO INMETRO. B) EMBALAGEM: PACOTES DE 500 GRAMAS, CONTENDO IMPRESSOS A COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMPACOTADO A VÁCUO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER O SELO FSC E OS DADOS ACIMA CITADOS COMO NÍVEL DE TORRA, QUALIDADE, AROMA, CORPO, SABOR, TIPO DE CAFÉ E AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).				
23	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - A) CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES: CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL (50% CACAU), AÇÚCAR ORGÂNICO E VITAMINAS. PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS DESDE QUE DECLARADAS E DE ACORDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UMIDADE MÁXIMA DE 3,0 %. O PRODUTO DEVE POSSIBILITAR O PREPARO DE BEBIDAS QUENTES E FRIAS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO RESISTENTES, TERMOSSOLDADOS, ATÓXICOS, PODENDO CONTER EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPEL, CONTENDO 200G DE PESO LÍQUIDO. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	1.900	R\$ 41,19	R\$ 78.256,25
24	COLORAU - A) CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ CONTER FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA, COM SEMENTE DE URUCUM EM PÓ. NÃO DEVERÁ CONTER SUJIDADES, PARASITOS OU LARVAS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE RANÇOSO. DEVE TER ASPECTO COMO PÓ FINO, COLORAÇÃO ALARANJADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. B) EMBALAGEM: DE 500G OU 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	850	R\$ 10,20	R\$ 8.670,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
25	DOCE DE BANANA - POTE DE VIDRO A. CARACTERÍSTICAS: DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR. DEVE APRESENTAR BANANA COMO INGREDIENTE. NÃO CONTER GLÚTEN, LACTOSE E CORANTES ARTIFICIAIS. OS PRODUTOS DEVEM SER OBTIDOS, PROCESSADOS, EMBALADOS, ARMAZENADOS, TRANSPORTADOS E CONSERVADOS EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. B. EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EM POTES DE VIDRO, ATÓXICA E COM LACRE DE PROTEÇÃO, DE 300 A 500 GRAMAS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	500	R\$ 50,32	R\$ 25.160,00
26	DOCE DE FRUTA ORGÂNICO - A) CARACTERÍSTICAS: SABORES VARIADOS. DEVE APRESENTAR FRUTA ORGÂNICA EM SEUS INGREDIENTES, ALÉM DE AÇÚCAR ORGÂNICO, GELEIFICANTE PECTINA CÍTRICA E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTER GLÚTEN, LACTOSE E CORANTES ARTIFICIAIS. OS PRODUTOS DEVEM SER OBTIDOS, PROCESSADOS, EMBALADOS, ARMAZENADOS, TRANSPORTADOS E CONSERVADOS EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO. APRESENTAR DOCUMENTO EMITIDO POR CERTIFICADORA DE PRODUTOS ORGÂNICOS QUE COMPROVE QUE O PRODUTO É AGROECOLÓGICO, E SELO DE QUALIDADE DE PRODUTO ORGÂNICO NO RÓTULO. B) EMBALAGEM: A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER EM POTES PLÁSTICOS, ATÓXICA E COM LACRE DE PROTEÇÃO, DE 400 A 500 GRAMAS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 50,23	R\$ 50.225,00
27	FARINHA DE ARROZ - A) CARACTERÍSTICAS: PRODUTO TOTALMENTE NATURAL, RESULTANTE DA MOAGEM DOS GRÃOS DE ARROZ POLIDO, PREVIAMENTE SELECIONADOS. MOAGEM POR INTERMÉDIO DE DESINTEGRADOR DE CEREAIS, UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE PARA ARROZ E SEUS SUBPRODUTOS, EVITANDO ASSIM, A CONTAMINAÇÃO DE GLÚTEN. PRODUTO COM AROMA, SABOR E VALOR NUTRICIONAL CARACTERÍSTICOS DO ARROZ. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA DEVIDAMENTE ROTULADA, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, SACOS DE POLIETILENO, INCOLORES E ATÓXICOS, RESISTENTES,	QUILOGRAMA	220	R\$ 8,23	R\$ 1.810,60



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	TERMOSSOLDADOS, COM CAPACIDADE DE 1 KG. DEVE CONTER A EXPRESSÃO NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, INCOLOR, ATÓXICO COM CAPACIDADE DE 30 KG.				
28	FARINHA DE MANDIOCA - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODE ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. DEVE SER ISENTA DO RADICAL CIANETO. DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA, ARMAZENADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOVER, E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. B) EMBALAGEM: BEM VEDADA, DE ATÉ 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) REFERÊNCIAS: PORTARIA Nº. 554 DE 30/08/95 MAPA, RDC Nº. 263 DE 22/09/2005 ANVISA, RDC Nº 175 DE 08/07/2003 ANVISA, RDC Nº. 12 DE 02/01/2001 ANVISA.	QUILOGRAMA	2.000	R\$ 9,55	R\$ 19.100,00
29	FARINHA DE MILHO - A) CARACTERÍSTICAS: TIPO FUBÁ - PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, FINA. NÃO DEVERÁ CONTER SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. É OBRIGATÓRIA A ADIÇÃO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVENDO CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO FORNECEREM NO MÍNIMO 4,2MG DE FERRO E 150MCG DE ÁCIDO FÓLICO. DEVERÁ APRESENTAR COMO REQUISITO ESPECÍFICO: UMIDADE MÁXIMA DE 15% (G/100G). DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. DEVEM SER DESIGNADAS USANDO-SE O NOME CONVENCIONAL DO PRODUTO, SEGUIDO DE UMA DAS SEGUINTE EXPRESSÕES: FORTIFICADA (O) COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO OU ENRIQUECIDA (O) COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO OU RICA (O) EM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. B) EMBALAGEM: DEVERÁ ESTAR INTACTA EM PACOTES DE POLIETILENO, TRANSPARENTES E BEM VEDADOS, DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.500	R\$ 6,07	R\$ 9.100,05



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
30	FARINHA DE TRIGO - A) CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ SER FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS DE TRIGO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. É OBRIGATÓRIA A ADIÇÃO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVENDO CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO FORNECER NO MÍNIMO 4,2 MG DE FERRO E 150MCG DE ÁCIDO FÓLICO. DEVE SER DESIGNADA USANDO-SE O NOME CONVENCIONAL DO PRODUTO, SEGUIDO DE UMA DAS SEGUINTE EXPRESSÕES: FORTIFICADA (O) COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO OU ENRIQUECIDA (O) COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO OU RICA (O) EM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. DEVERÁ APRESENTAR COMO REQUISITO ESPECÍFICO UMIDADE MÁXIMA DE 15% (G/100G). DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. B) EMBALAGEM: PLÁSTICA, DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	7.500	R\$ 5,40	R\$ 40.500,00
31	FEIJÃO - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO I, CLASSE PRETO E TIPO I. O FEIJÃO DEVERÁ SE APRESENTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO. PERCENTUAL DE TOLERÂNCIA MÁXIMO DE DEFEITOS GRAVES E LEVES DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A UMIDADE MÁXIMA TOLERADA DE ATÉ 15%. B) EMBALAGEM: DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	9.000	R\$ 8,60	R\$ 77.370,30
32	FERMENTO BIOLÓGICO - A) CARACTERÍSTICAS: TIPO SECO: DEVE APRESENTAR-SE EM PÓ, GRÂNULOS OU CILINDROS DE TAMANHOS VARIÁVEIS, COM COLORAÇÃO DO BRANCO AO CASTANHO CLARO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ APRESENTAR COMO CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: UMIDADE MÁXIMA DE 12% P/P E PODER FERMENTATIVO ≥ MÍNIMO DE 800ML DE DIÓXIDO DE CARBONO EM 2 HORAS. DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS	QUILOGRAMA	45	R\$ 166,80	R\$ 7.506,00



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	TERROSAS E DETRITOS DE VEGETAIS E ANIMAIS. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, NEM POSSUIR CHEIRO AMORFO E SABOR AMARGO. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO "FERMENTO BIOLÓGICO SECO". B) EMBALAGEM: PACOTES DE APROXIMADAMENTE 10 G. VALIDADE: DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.				
33	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - A) CARACTERÍSTICAS: NA COMPOSIÇÃO PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS AS SUBSTÂNCIAS DEFINIDAS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ POSSUIR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DESIGNAÇÃO: "FERMENTO QUÍMICO" E A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: "CONSERVE AO ABRIGO DA UMIDADE" OU "CONSERVE EM AMBIENTE SECO", OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. NÃO PODERÁ APRESENTAR SUJIDADES E MATÉRIAS ESTRANHAS EM 100G DE AMOSTRA. B) EMBALAGEM: EM POTE PLÁSTICO. EMBALAGEM DE 100 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNIDADE	2.700	R\$ 3,38	R\$ 9.117,09
34	GRANOLA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - A) CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ CONTER OS SEGUINTE INGREDIENTES: AVEIA, COCO, FLOCOS DE ARROZ, GERME E FIBRA DE TRIGO, UVA PASSAS, EXTRATO DE MALTE (3%), FLOCOS DE MILHO, GERGELIM, CASTANHA DO PARÁ. SEM A ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EDULCORANTES, CORANTES ARTIFICIAIS E AROMATIZANTES NATURAIS E ARTIFICIAIS. OBSERVAÇÃO: NÃO DEVE CONTER LACTOSE. B) EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, VEDADO HERMETICAMENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 01 (UM) KG, DEVIDAMENTE ROTULADO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	1.700	R\$ 32,93	R\$ 55.972,50
35	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA - A) CARACTERÍSTICAS: FÓRMULA INFANTIL MODIFICADA, EM PÓ, INDICADA PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES DE ZERO AOS SEIS MESES DE VIDA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 40% DE CASEÍNA E APROXIMADAMENTE 60% DE PROTEÍNAS DO SORO, CARBOIDRATOS: LACTOSE E/OU MALTODEXTRINA, FONTE LIPÍDICA: ÓLEOS VEGETAIS E/OU DE GORDURA LÁCTEA, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, ISENTA DE SACAROSE. B) EMBALAGEM: LATA DE 400 GRAMAS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO E	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 84,00	R\$ 84.000,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	ATENDER AS NORMAS DO CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES - FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).				
36	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO - A) CARACTERÍSTICAS: FÓRMULA INFANTIL MODIFICADA, EM PÓ, INDICADA PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES A PARTIR DOS SEIS MESES DE VIDA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 40 A 65% DE CASEÍNA E APROXIMADAMENTE 35 A 60% DE PROTEÍNAS DO SORO, CARBOIDRATOS: LACTOSE E/OU MALTODEXTRINA, FONTE LIPÍDICA: ÓLEOS VEGETAIS E/OU DE GORDURA LÁCTEA, VITAMINAS E SAIS MINERAIS, ISENTA DE SACAROSE. B) EMBALAGEM: LATA DE 400 GRAMAS. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO E ATENDER AS NORMAS DO CODEX ALIMENTARIUS PARA FÓRMULAS DESTINADAS A LACTENTES - FAO/OMS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 84,00	R\$ 84.000,00
37	LEITE INTEGRAL UHT - A) CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL PROCESSADO EM USINAS DE BENEFICIAMENTO ATRAVÉS DO SISTEMA ULTRA HIGH TEMPERATURE (UHT) COM FISCALIZAÇÃO PERMANENTE. DEVERÁ APRESENTAR PARÂMETROS MÍNIMOS DE QUALIDADE: MÍNIMO DE 3% M/V DE MATÉRIA GORDA, MÍNIMO DE 8,2% DE EXTRATO SECO DESENGORDURADO (M/M) E ACIDEZ DE 0,14 A 0,18G DE ÁCIDO LÁTICO/100ML, CONFORME REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE UHT. B) EMBALAGEM: DE 1L, TETRA PACK®. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, SENDO ESTA DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DEVERÁ CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL	LITRO	88.000	R\$ 5,91	R\$ 520.370,40





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).				
38	LEITE UHT ZERO LACTOSE - A) CARACTERÍSTICAS: LEITE, VITAMINAS (A, C E D), ESTABILIZANTES: CITRATO DE SÓDIO (INS 331III), TRIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), MONOFOSFATO MONOSSÓDICO (INS 339I) E DIFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I) E ENZIMA LACTASE. LÍQUIDO, COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. B) EMBALAGEM: LONGA VIDA UHT/ UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), EM CAIXA CARTONADA, DE 1 LITRO, VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. NÃO CONTÉM GLÚTEN E LACTOSE. PRODUTO DEVERÁ CONTER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL.	LITRO	3.000	R\$ 6,45	R\$ 19.350,00
39	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLUTEN - A) CARACTERÍSTICAS: MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ, TIPO PARAFUSO, QUE PODE CONTER INGREDIENTES COMO FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FÉCULA DE BATATA. ISENTA DE TRIGO, AVEIA, CEVADA OU CENTEIO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO OBTIDA DA MISTURA DE FARINHA DE ARROZ E ÁGUA, EXTRUSADA, PRENSADA E SECA. 100% NATURAL, DE COLORAÇÃO AMARELADA, SEM CORANTES ARTIFICIAIS. FORMATAÇÃO PRÓPRIA DA PRENSAGEM, DE FORMATO CURTO, TIPO PARAFUSO. AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO DEVERÃO ATENDER AS NORMAS E LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO INCOLOR, ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOS SOLDADO, RESISTENTE, COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE CONTER A EXPRESSÃO: "NÃO CONTEM GLÚTEN", COM CAPACIDADE DE APRESENTAÇÃO DE 500G.	QUILOGRAMA	220	R\$ 12,83	R\$ 2.822,60
40	MACARRÃO CABELO DE ANJO - A) CARACTERÍSTICAS: TIPO CABELO DE ANJO. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. COM OVOS, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. AO SEREM COLOCADAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO DEVERÃO APRESENTAR-SE FERMENTADAS OU RANÇOSAS. DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A SEGUINTE DESIGNAÇÃO: MACARRÃO COM OVOS. B) EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTES, ATÓXICOS, TERMOS SOLDADOS, DEVE ESTAR INTACTA, PACOTES DE 500G. VALIDADE DE NO	QUILOGRAMA	900	R\$ 13,95	R\$ 12.552,03





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).				
41	MACARRÃO DE LETRINHAS - A) CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. COM OVOS OU COM SÊMOLA DE TRIGO. A FARINHA DE TRIGO OU A SÊMOLA DE TRIGO DEVE SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. AO SEREM COLOCADAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO DEVERÃO APRESENTAR-SE FERMENTADAS OU RANÇOSAS. APÓS O COZIMENTO DEVERÃO APRESENTAR CORTES SOLTOS, DE CONSISTÊNCIA MACIA, PORÉM NÃO PAPA OU PEGAJOSA. DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. AO APRESENTAR OVOS EM SUA COMPOSIÇÃO, NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A SEGUINTE DESIGNAÇÃO: MACARRÃO COM OVOS. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTES, ATÓXICOS, TERMOS SOLDADOS, DEVE ESTAR INTACTA, PACOTES DE 500 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	900	R\$ 12,66	R\$ 11.394,00
42	MACARRÃO PARAFUSO - A) CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. COM OVOS. A FARINHA DE TRIGO DEVE SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. AO SEREM COLOCADAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO DEVERÃO APRESENTAR-SE FERMENTADAS OU RANÇOSAS. APÓS O COZIMENTO DEVERÃO APRESENTAR CORTES SOLTOS, DE CONSISTÊNCIA MACIA, PORÉM NÃO PAPA OU PEGAJOSA. DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS	QUILOGRAMA	4.300	R\$ 8,07	R\$ 34.686,81



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. AO APRESENTAR OVOS EM SUA COMPOSIÇÃO, NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A SEGUINTE DESIGNAÇÃO: MACARRÃO COM OVOS. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTES, ATÓXICOS, TERMOS SOLDADOS, DEVE ESTAR INTACTA, PACOTES DE 500 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).				
43	MACARRÃO PENNE - A) CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. COM OVOS, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. AO SEREM COLOCADAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO DEVERÃO APRESENTAR-SE FERMENTADAS OU RANÇOSAS. DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A SEGUINTE DESIGNAÇÃO: MACARRÃO COM OVOS. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTES, ATÓXICOS, TERMOS SOLDADOS, DEVE ESTAR INTACTA, PACOTES DE 500 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	4.000	R\$ 7,14	R\$ 28.560,00
44	MANTEIGA COM SAL - A. CARACTERÍSTICAS: MANTEIGA PURA COM SAL. CREME PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. É O PRODUTO GORDUROSO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM, COM OU SEM MODIFICAÇÃO BIOLÓGICA DE CREME PASTEURIZADO DERIVADO EXCLUSIVAMENTE DO LEITE DE VACA. A MATÉRIA GORDA DA MANTEIGA DEVERÁ ESTAR COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA. NÃO DEVERÁ CONTER: GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. B. EMBALAGEM: PESANDO DE 200G A 400G, CONTENDO DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O	QUILOGRAMA	1.500	R\$ 46,16	R\$ 69.232,50



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	PRODUTO DEVERÁ TER 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. DE MODO QUE AS EMBALAGENS NÃO SE APRESENTEM ESTUFADAS OU ALTERADAS. C. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).				
45	MARGARINA - A. CARACTERÍSTICAS: VEGETAL, COM SAL, COM TEOR DE LIPÍDIOS MÍNIMO DE 60%. DEVE CONTER VITAMINA A OU PROVITAMINA A EQUIVALENTE A, NO MÍNIMO 15.000 E, NO MÁXIMO, 50.000 UNIDADES INTERNACIONAIS (UI) DE VITAMINA A, POR KG; E PODERÁ CONTER DE 500 A 2.000 UI DE VITAMINA D, POR KG. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR O TEOR TOTAL DE VITAMINA A EM UI POR 100G DO ALIMENTO. OS PRODUTOS DEVEM SER OBTIDOS, PROCESSADOS, EMBALADOS, ARMAZENADOS, TRANSPORTADOS E CONSERVADOS EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO PARA FIXAÇÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE MARGARINA E AO REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. B. EMBALAGEM: COM LACRE INTERNO DE PROTEÇÃO, PESANDO DE 500G A 1 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO C. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	QUILOGRAMA	1.400	R\$ 21,91	R\$ 30.667,00
46	MELADO DE CANA - A. CARACTERÍSTICA TÉCNICA: MELADO EXTRAÍDO DA CANA DE AÇÚCAR, PRIMEIRA QUALIDADE. B. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, DE 400 A 500 GRAMAS, COM RÓTULO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 45 DIAS.	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 19,85	R\$ 19.850,00
47	ÓLEO DE SOJA - A) CARACTERÍSTICAS: REFINADO, 100% NATURAL. DEVERÁ APRESENTAR APARÊNCIA, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS E ISENTO DE RANÇO E OUTRAS PECULIARIDADES INDESEJÁVEIS. B) EMBALAGEM: PLÁSTICA DE 900ML. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. DEVE ATENDER AO REGULAMENTO TÉCNICO PARA ÓLEOS VEGETAIS, GORDURAS VEGETAIS C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E	LITRO	4.800	R\$ 8,59	R\$ 41.216,16





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).				
48	POLVILHO AZEDO - CARACTERÍSTICAS: POLVILHO TIPO AZEDO. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODE ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOVER, E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. EMBALAGEM: BEM VEDADA, DE ATÉ 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 14,26	R\$ 14.256,70
49	POLVILHO DOCE - CARACTERÍSTICAS: POLVILHO TIPO AZEDO. DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODE ESTAR ÚMIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOVER, E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. B) EMBALAGEM: BEM VEDADA, DE ATÉ 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 15,08	R\$ 15.083,30
50	SAL - A) CARACTERÍSTICAS: REFINADO, IODADO, NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES E MISTURAS INADEQUADAS, E DEVE OBEDECER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA O SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO. UMIDADE MÁXIMA DE 0,2%. DEVERÁ CONTER TEOR IGUAL OU SUPERIOR A 20MG ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 60MG DE IODO POR KG DO PRODUTO. A EMPRESA FABRICANTE DEVE SEGUIR OS PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO RECOMENDADOS PARA ESTABELECIMENTOS BENEFICIADORES DE SAL DESTINADO AO CONSUMO	QUILOGRAMA	1.900	R\$ 2,36	R\$ 4.484,00



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	HUMANO. B) EMBALAGEM: PACOTES DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).				
51	SUCO DE UVA INTEGRAL TINTO - A. CARACTERÍSTICAS: SUCO DE UVA INTEGRAL TINTO, ELABORADO A PARTIR DO SUCO DAS UVAS BORDÔ, COM COLORAÇÃO VIOLÁCEA INTENSA, AROMA DE VARIETAIS MARCANTES COM NOTAS FRUTADAS ADOCICADAS. NÃO CONTÉM CONSERVANTES, NEM ESTABILIZANTES, NEM CORANTES. NÃO ALCÓOLICO, NÃO FERMENTADO, NÃO GASOSO. B. EMBALAGEM: VIDRO COM CAPACIDADE DE 1 LITRO COM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. C. REGISTRO: APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).	LITRO	1.500	R\$ 15,93	R\$ 23.895,00
52	VINAGRE - A. CARACTERÍSTICAS: DE ÁLCOOL. B. EMBALAGEM: PLÁSTICA DE 700 ML A 1 LITRO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR-SE INVOLADA, SEM NENHUM VAZAMENTO E SEM ESTUFAMENTO, CONFORME O MANUAL DE MÉTODOS DE ANÁLISES DE BEBIDAS E VINAGRES C. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	LITRO	1.100	R\$ 4,02	R\$ 4.422,00
53	ABACAXI - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, SEM COROA, IN NATURA, DO GRUPO I (POLPA DE COLORAÇÃO AMARELA), DE CLASSE TRÊS, PESANDO DE 1500 A 1800 GRAMAS A UNIDADE. FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, COM FRUTOS PERFEITOS, SÃOS, MADUROS, ISENTOS DE DANOS MECÂNICOS, SEM PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. SERÃO PERMITIDOS OS LIMITES MÁXIMOS DE DEFEITOS POR CATEGORIAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	QUILOGRAMA	9.200	R\$ 8,75	R\$ 80.530,36
54	ABÓBORA - A) CARACTERÍSTICAS: ABÓBORA MENINA, TAMANHO MÉDIO, PESANDO ENTRE 900 A 1200 G. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, E ESTAR EM PERFEITAS	QUILOGRAMA	1.300	R\$ 4,11	R\$ 5.336,50



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER OBTIDA, ARMAZENADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZA, DESENVOLVA E OU AGREGUE SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR.				
55	AIPIIM DESCASCADO - A) CARACTERÍSTICAS: CRU DESCASCADO, CONGELADO, BRANCO OU AMARELO, DEVE SER FRESCO, DE 1ª QUALIDADE, APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E UNIFORME, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	QUILOGRAMA	1.600	R\$ 8,15	R\$ 13.040,00
56	ALFACE - A) CARACTERÍSTICAS: QUALIDADE EXTRA, DE PRIMEIRA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS FOLHAS QUE LHES ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA.	QUILOGRAMA	700	R\$ 17,00	R\$ 11.900,00
57	ALHO DESCASCADO - A. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ALHO DESCASCADO IN NATURA INTEIRO, HIGIENIZADO E RESFRIADO. B. EMBALAGEM: PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DE 500G DEVIDAMENTE ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, NEM TRAÇOS DE LEITE, LACTOSE E DE OVOS. VALIDADE: MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	QUILOGRAMA	1.500	R\$ 36,25	R\$ 54.375,00
58	BANANA BRANCA -- A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO II TIPO ESPECIAL, DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE PESO MÍNIMO DO CACHO (KG), COMPRIMENTO E DIÂMETRO MÍNIMO DOS FRUTOS (MM) DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	QUILOGRAMA	11.000	R\$ 4,90	R\$ 53.900,00
59	BATATA DOCE - A) CARACTERÍSTICAS: RAIZ TUBERCULIZADA LISA COMESTÍVEL DE POLPA CREME TENRA, INTACTA, AÇUCARADA E LIMPA. PODE APRESENTAR-SE COM A PELE ROSADA OU ROXA, COM TAMANHO GRANDE OU MÉDIO, TÍPICO DA VARIEDADE. SEM PRESENÇA DE INÍCIO DE BROTAÇÃO. LIVRE DE FERTILIZANTES. ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA COMO, POR EXEMPLO: RACHADURAS, CORTES NA CASCA, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE.	QUILOGRAMA	2.000	R\$ 4,04	R\$ 8.080,00
60	BATATA INGLESA - A) CARACTERÍSTICAS: LIMPA TIPO ESPECIAL, DEVE APRESENTAR DE 45 A 85 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL, E PESAR ENTRE 100 A 300 G/UNIDADE. DEVE APRESENTAR LIMITE MÁXIMO DE	QUILOGRAMA	14.500	R\$ 5,25	R\$ 76.172,85





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	DEFEITOS CONFORME DESCRITO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE E ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.				
61	BERINJELA - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, OS FRUTOS DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO ROXA, COM PEQUENAS VARIAÇÕES DE TONALIDADES, BRILHANTE, POLPA MACIA E FIRME, CÁLICE VERDE E SEMENTES AINDA TENRAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVE APRESENTAR COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE E ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	QUILOGRAMA	600	R\$ 6,76	R\$ 4.054,02
62	BETERRABA - A) CARACTERÍSTICAS: TAMANHO MÉDIO ☐ PESANDO ENTRE 200 A 300 G A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	QUILOGRAMA	2.300	R\$ 5,09	R\$ 11.699,41
63	BRÓCOLIS - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, LIMPO (SEM TALOS E FOLHAS), MOLHOS PEQUENOS, DEVENDO APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	QUILOGRAMA	1.000	R\$ 14,15	R\$ 14.150,00
64	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA - A) CARACTERÍSTICAS: BRANCA, CLASSE 4 (70 A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), TIPO ESPECIAL. DEVE PESAR DE 100 A 200 G/UNIDADE E APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	QUILOGRAMA	8.500	R\$ 5,70	R\$ 48.421,95
65	CENOURA - A) CARACTERÍSTICAS: CLASSE: MÉDIA, TIPO: ESPECIAL, PESANDO ENTRE 70 A 140 G/UNIDADE. COMPOSIÇÃO DAS RAÍZES DE 12 A 17 CM DE COMPRIMENTO E 2,5 DE DIÂMETRO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS	QUILOGRAMA	2.200	R\$ 5,36	R\$ 11.799,26





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE E ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.				
66	CHUCHU - A) CARACTERÍSTICAS: CLASSE MÉDIO, TIPO II OU ESPECIAL, PESANDO ENTRE 300 G A 400 G/UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, INSETO DE PRAGAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS E DOENÇAS, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, E DEVE ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	QUILOGRAMA	1.200	R\$ 5,34	R\$ 6.404,04
67	COUVE-FLOR - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORGÂNICA, LIMPA (SEM TALOS E FOLHAS), MOLHOS PEQUENOS, DEVENDO APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. DEVE ATENDER OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA RDC Nº 12, DE 02/01/01 DA ANVISA.	QUILOGRAMA	1.400	R\$ 13,56	R\$ 18.984,00
68	COUVE MANTEIGA - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, DA VARIEDADE MANTEIGA, FOLHAS ÍNTEGRAS, FIRMES E INTACTAS, TER COLORAÇÃO VERDE, SEM MANCHAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE ESTAR SEM ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS E NÃO APRESENTAR COROA AMARELADA.	QUILOGRAMA	400	R\$ 19,30	R\$ 7.720,00
69	ESPINAFRE - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, DEVERÁ TER COLORAÇÃO VERDE, SER TENROS, FRESCO, ESTAR SEM ATAQUES DE PRAGAS E DOENÇAS E NÃO SE APRESENTAR COM FOLHAS AMARELADAS E DANOS MECÂNICOS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. AS FRUTAS E HORTALIÇAS DEVERÃO SER PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS E SATISFAZER AS SEGUINTE CONDIÇÕES MÍNIMAS: -SEREM FRESCAS; -NÃO ESTAREM GOLPEADAS E DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETAM SUA APARÊNCIA.	QUILOGRAMA	300	R\$ 14,39	R\$ 4.315,50
70	LARANJA LIMA - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO I ☐ CLASSE: 4 A 9 (DE 60 A 85 MM) ☐ TIPO ESPECIAL. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA E MADURA, BEM FORMADA, LIMPA, SADIA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E	QUILOGRAMA	500	R\$ 6,61	R\$ 3.303,35





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	MATURAÇÃO. OBSERVAÇÃO: ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE, PERMITINDO APENAS AS TOLERÂNCIAS PREVISTAS EM LEI..				
71	LARANJA PERA - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO I, CLASSE: 4 A 9 (DE 60 A 85 MM), TIPO ESPECIAL. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA E MADURA, BEM FORMADA, LIMPA, SADIA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	QUILOGRAMA	17.500	R\$ 4,80	R\$ 84.000,00
72	LIMÃO - A) CARACTERÍSTICAS: LIMÃO TAITI, DE PRIMEIRA, CATEGORIA I. DEVERÁ ESTAR FRESCO, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, UNIFORME E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. AS FRUTAS DEVEM SER FIRMES, COM COLORAÇÃO VERDE ESCURO, DEVEM APRESENTAR-SE SEM DEFORMAÇÃO E AUSENTES DE DANOS MECÂNICOS E DOENÇAS.	QUILOGRAMA	1.400	R\$ 6,33	R\$ 8.866,62
73	MAÇÃ FUJI - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO RAJADA, CLASSE DE 70 A 80 MM, TIPO OU CATEGORIA: 1 (UM). DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVEM ESTAR INTACTOS E UNIFORMES E NÃO DEVE HAVER INSETOS VIVOS OU MORTOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	QUILOGRAMA	17.500	R\$ 6,91	R\$ 120.837,50
74	MAÇÃ GALA - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO RAJADA, CLASSE DE 70 A 80 MM, TIPO OU CATEGORIA: 1 (UM). DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. OS PEDÚNCULOS E A POLPA DEVEM ESTAR INTACTOS E UNIFORMES E NÃO DEVE HAVER INSETOS VIVOS OU MORTOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	QUILOGRAMA	500	R\$ 10,48	R\$ 5.238,35
75	MAMÃO FORMOSA - A) CARACTERÍSTICAS: QUALIDADE EXTRA. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE VARIEDADE BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO E MADURO, APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. NÃO PODERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	QUILOGRAMA	11.000	R\$ 9,72	R\$ 106.883,70
76	PEPINO - A. CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A	QUILOGRAMA	2.000	R\$ 5,83	R\$ 11.660,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
	MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE MANCHAS, BOLORES, SUJIDADE, FERRUGEM, SEM LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA, PARASITOS E LARVAS.				
77	PÊRA - A. CARACTERÍSTICAS: PÊRA PACKHAM'S TRIUMPH DE PRIMEIRA. ESTRANGEIRA. DEVERÁ TER 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. PESO APROXIMADO DE 200G POR UNIDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O VEÍCULO DE ENTREGA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. AS FRUTAS E HORTALIÇAS DEVERÃO SER PROCEDENTES DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS:-SEREM FRESCAS; -NÃO ESTAREM GOLPEADAS E DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA QUE AFETAM SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO (QUANDO HOVER) DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES; -SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS. OS ALIMENTOS NÃO DEVEM ESTAR EM CONTATO COM PAPEL NÃO ADEQUADO (RECICLADO, JORNAIS, REVISTAS E SIMILARES), PAPELÃO OU PLÁSTICO RECICLADO.	QUILOGRAMA	8.000	R\$ 11,29	R\$ 90.293,60
78	PIMENTÃO - A) CARACTERÍSTICAS: PIMENTÃO VERDE EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS.	QUILOGRAMA	1.400	R\$ 10,90	R\$ 15.255,38
79	POLPA DE AÇAÍ - A) CARACTERÍSTICAS: AÇAÍ PROCESSADO, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. B) EMBALAGEM: EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).	QUILOGRAMA	1.500	R\$ 31,00	R\$ 46.500,00
80	POLPA DE ABACAXI - A) CARACTERÍSTICAS: POLPA DE ABACAXI, SEM AÇÚCAR, CONGELADA. NÃO CONTÉM CONSERVANTES, NEM ESTABILIZANTES, NEM CORANTES. NÃO ALCOÓLICO, NÃO FERMENTADO, NÃO GASOSO. B) EMBALAGEM: PACOTES CONTENDO ATÉ 01 KG, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.DO PRODUTO. C) REGISTRO: APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).	QUILOGRAMA	4.600	R\$ 30,85	R\$ 141.910,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
81	POLPA DE MARACUJÁ - A) CARACTERÍSTICAS: POLPA DE MARACUJÁ, SEM AÇÚCAR, CONGELADA. NÃO CONTÉM CONSERVANTES, NEM ESTABILIZANTES, NEM CORANTES. NÃO ALCOÓLICO, NÃO FERMENTADO, NÃO GASOSO. B) EMBALAGEM: PACOTES CONTENDO ATÉ 01 KG, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.DO PRODUTO. C) REGISTRO: APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA)	QUILOGRAMA	5.000	R\$ 35,62	R\$ 178.075,00
82	POLPA DE MORANGO - A) CARACTERÍSTICAS: POLPA DE MORANGO, SEM AÇÚCAR, CONGELADA. NÃO CONTÉM CONSERVANTES, NEM ESTABILIZANTES, NEM CORANTES. NÃO ALCOÓLICO, NÃO FERMENTADO, NÃO GASOSO. B) EMBALAGEM: PACOTES CONTENDO ATÉ 01 KG, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE, COM ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO E O PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.DO PRODUTO. C) REGISTRO: APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA)	QUILOGRAMA	5.000	R\$ 34,84	R\$ 174.175,00
83	TANGERINA - A) TANGERINA- DE PRIMEIRA QUALIDADE, REGIONAL, IN NATURA, ORIUNDA DE PLANTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTADO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO. NÃO APRESENTAREM LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS AFETANDO A SUA APARÊNCIA, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA.	QUILOGRAMA	2.100	R\$ 6,81	R\$ 14.290,50
84	TOMATE -- A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO OBLONGO OU REDONDO, SUBGRUPO VERDE MADURO A PINTADO, CLASSE MÉDIO OU GRANDE (MAIOR QUE 50 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL DO FRUTO) E TIPO ESPECIAL. DEVE PESAR DE 100 A 200 G A UNIDADE, APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR INSETOS VIVOS OU MORTOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	QUILOGRAMA	13.000	R\$ 6,13	R\$ 79.690,00





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Item	Produto	Unidade	Quantidade	Unitária	Total
85	VAGEM - A) CARACTERÍSTICAS: CURTA, TIPO EXTRA AA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRE DE MATERIAIS TERROSOS E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO OU TRANSPORTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES DE COLHEITA RECENTE.	QUILOGRAMA	1.200	R\$ 12,10	R\$ 14.520,00
86	BISCOITO DE POLVILHO - A) CARACTERÍSTICAS: BISCOITO DE POLVILHO, CONTENDO: POLVILHO AZEDO, SAL, GORDURA NATURAL, E ÁGUA. B) EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIPROPILENO OU POLIETILENO, PACOTES DE ATÉ 120G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) ROTULAGEM: O RÓTULO DEVE APRESENTAR A INSCRIÇÃO NÃO CONTÉM GLÚTEN .	QUILOGRAMA	1.700	R\$ 70,75	R\$ 120.275,00
TOTAL					R\$ 7.078.950,39





P R E F E I T U R A D E
BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 10/01/2025 17:26 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://ic.ipm.com.br/p25786c4648161>.





P R E F E I T U R A D E
BIGUAÇU

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
ANEXO V – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 10/01/2025 17:26 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://c.ipm.com.br/p25786c4648161>.

