



## AVISO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

**PROCESSO N° 004/2026**

**DISPENSA N° 003/2026**

**Objeto:** aquisição de gêneros alimentícios e produtos de consumo institucional diversos, destinados ao atendimento das demandas administrativas e operacionais da Câmara Municipal de Bonfim/MG, abrangendo itens perecíveis e não perecíveis, de preparo e consumo.

Torna-se público que a **CÂMARA MUNICIPAL DE BONFIM/MG**, por meio do Setor de Licitações, realizará **Dispensa de Licitação**, com critério de julgamento **menor preço global**, na hipótese do art. 75, inciso II, nos termos da **Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021**, e demais normas aplicáveis, conforme condições e exigências a seguir.

### **1. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES:**

**1.1.** O prazo de divulgação do presente Aviso será de 03 (três) dias úteis, iniciando se às **00:00h do dia 23/01/2026** e encerrando-se às **23:59h do dia 27/01/2026**.

**1.2.** Durante todo o período de divulgação deste Aviso, os interessados no objeto poderão enviar Propostas para o e-mail: [camaramunicipalbonfimm@gmail.com](mailto:camaramunicipalbonfimm@gmail.com) ou protocolar presencialmente no endereço: **Avenida João Batista de Paiva Campos, nº 311, Bairro Amintas Salles Xavier, Bonfim/MG, CEP 35.480-000**.

**1.3.** O fornecedor será selecionado pela adoção do critério de julgamento de **MENOR PREÇO GLOBAL**.

**1.4.** Após concluído o período para envio de propostas, o agente de contratação irá solicitar do detentor da proposta de menor preço o envio da documentação de habilitação, no prazo de 03 (três) dias úteis, para que sejam verificadas as condições de habilitação.



31 3576-1751



CAMARAMUNICIPALBONFIMMG@GMAIL.COM



AV. JOÃO BATISTA DE PAIVA CAMPOS, 311 B. AMINTAS SALLES - BONFIM, MG. CEP: 35480-000



**1.4.1.** No caso de não serem atendidas as condições de habilitação, o licitante será desclassificado e será convocado o segundo melhor classificado, procedendo-se dessa forma até que se obtenha licitante habilitado;

**1.4.2.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista por parte das MEs, EPPs ou equiparadas nos termos da lei, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**1.5.** Selecionado e habilitado o detentor da proposta mais vantajosa, o processo será encaminhado à autoridade competente para adjudicação, homologação ou revogação/anulação, quando for o caso.

**1.6.** Pedidos de esclarecimentos poderão ser feitos durante todo o prazo de que trata o item 1.1. para o e-mail de que trata o item 1.2.

**1.7.** A impugnação a qualquer item deste Aviso deverá ser formulada por escrito, instruída com a documentação comprobatória perfeitamente legível, original ou por meio de cópia, e encaminhada para o endereço eletrônico indicado no item 1.2., no prazo de divulgação (item 1.1.).

**1.7.1.** A resposta à impugnação apresentada será dada no prazo de 3 (três) dias úteis contados do seu recebimento, encaminhada exclusivamente ao endereço eletrônico indicado pelo(a) impugnante.

**1.8.** A contratação de que trata esse aviso poderá ser efetivada por meio de contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, nos termos do art. 95 da Lei 14.133/2021.

**1.8.1.** Após celebração do contrato ou instrumento equivalente, o mesmo, bem como seu extrato, será divulgado no sítio eletrônico oficial da Câmara Municipal de Bonfim/MG, disponível no endereço [www.bonfim.mg.leg.br/](http://www.bonfim.mg.leg.br/).



**1.9. Integra o presente aviso:**

Anexo I – Documento de Formalização de Demanda.

Anexo II – Termo de Referência

Bonfim/MG, 22 de janeiro de 2026

---

Viviane Alves Silva Lima  
**Agente de Contratação**



## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

**Setor Requisitante:** Compras

**Responsável Pela Demanda:** Cristiane Barbosa Silva **Matrícula:** 000040.6

**E-mail:** camaramunicipalbonfimmg@gmail.com **Telefone:** (31) 3576 1751

**Objeto:**

- (  ) serviço continuado  
(  ) Serviço não continuado  
(  ) Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra  
(  ) Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra  
(  ) Material de consumo  
(  ) Material permanente/equipamento

**Forma de Contratação:**

- (  ) Dispensa de licitação  
(  ) Inexigibilidade  
(  ) Pregão Eletrônico  
(  ) Concorrência  
(  ) Adesão a Ata de Registro de Preço: (Justificar)  
(  ) Pregão Presencial: (Justificar)

### 1 - Justificativa da necessidade da contratação

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar o suporte logístico operacional indispensável à manutenção das atividades institucionais da Câmara Municipal de Bonfim/MG durante o exercício de 2026. A aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo compõe o rol de insumos para a continuidade dos serviços administrativos e para a manutenção do fluxo operacional desta Casa Legislativa. O objeto em questão caracteriza-se como bens de natureza comum, cujos padrões de qualidade e desempenho são objetivamente definidos pelo mercado, o que fundamenta a adoção do procedimento de contratação direta por meio de dispensa de licitação, com amparo no Art. 75, II, da Lei Federal nº 14,133/2021.



A opção por este rito processual está estritamente alinhada aos princípios da eficiência, celeridade e economicidade, garantindo que a administração pública obtenha os materiais necessários sem o ônus operacional de procedimentos burocráticos desproporcionais ao vulto da despesa. A publicação deste Aviso de Dispensa visa conferir a máxima transparência ao processo, assegurando a ampla competitividade e a busca pela proposta mais vantajosa, respeitando os critérios de menor preço e qualidade técnica exigida para produtos dessa natureza, em total observância às normas de segurança alimentar e procedência.

Adicionalmente, a contratação reflete um planejamento estratégico de consumo para todo o exercício financeiro, assegurando a disponibilidade contínua dos bens e evitando o desabastecimento da Câmara Municipal. Tal medida afasta o risco de fracionamento de despesa e demonstra uma gestão orçamentária racional e previsível. Dessa forma, a aquisição ora pretendida apresenta-se como medida técnica e juridicamente adequada, para a regularidade das atividades desta instituição, em conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade e moralidade administrativa que regem a Nova Lei de Licitações e Contratos.

**2 - Previsão da data para execução do objeto:**

Previsão: fevereiro/2026

**3 - Créditos orçamentários:**

01.01.001.01.031.00001.2.002.3.3.90.30.00 Ficha 14

**4 - Indicação dos integrantes da equipe de planejamento:**

Autoridade imediata: Alex Parreiras Rodrigues	Fiscal do contrato: Thainá Vitória Maciel dos Santos
---	--

Cotação de preços: Viviane Alves Silva Lima	
---	--

Bonfim/MG, 22 de janeiro de 2026.

**Alex Parreiras Rodrigues**  
Presidente da Câmara Municipal de Bonfim



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios e produtos de consumo institucional diversos, destinados ao atendimento das demandas administrativas e operacionais da Câmara Municipal de Bonfim/MG, abrangendo itens perecíveis e não perecíveis, de preparo e consumo.

### 2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- Lei nº 14.133/2021;
- Art. 6º, XXIII – definição de Termo de Referência;
- Art. 23 – dispõe sobre os meios de contratação.
- Art. 75, II – dispensa de licitação para serviços e compras de pequeno valor (até R\$ 50.000,00), atualizado pelo Decreto nº 12.807/2025 para R\$ 65.492,11;
- Arts. 89 a 96 – regras contratuais.

### 3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DO OBJETO

ITEM	QUANT.	UNI. ME	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.	50	UN	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – GARRAFÃO, envasada em garrafão de policarbonato liso, transparente e resistente, com capacidade para <b>20 litros</b> , com rótulo lacrado, garantindo integridade do produto antes da primeira utilização; o produto deverá ser inodoro, incolor, isento de qualquer sabor ou odor estranho, e própria para consumo humano, com composição mineral equilibrada e pH neutro ou levemente alcalino, atendendo integralmente às normas sanitárias e de qualidade vigentes da ANVISA, e proveniente de fonte com autorização de lavra e engarrafamento emitidas pela Agência Nacional de Mineração (ANM) ou órgão competente; o vasilhame deverá conter procedência, validade, lote e informações legíveis impressas de forma clara; as embalagens deverão estar íntegras, limpas e em perfeito estado de conservação, sem amassados, furos, rasgos, vazamentos ou qualquer sinal de violação; o produto deverá ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, e, no momento da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.		



31 3576-1751



CAMARAMUNICIPALBONFIMMG@GMAIL.COM



AV. JOÃO BATISTA DE PAIVA CAMPOS, 311 B. AMINTAS SALLES - BONFIM, MG. CEP: 35480-000



2.	600	UN	<p>ÁGUA MINERAL SEM GÁS, acondicionada em garrafa plástica (PET) resistente e transparente de <b>500 ml</b>, com rótulo lacrado preservando o conteúdo original e tampa com sistema de abertura e fechamento seguro, garantindo vedação antes da primeira utilização e possibilidade de fechamento posterior sem vazamentos, proveniente de fonte com autorização de lavra e engarrafamento emitidas pela Agência Nacional de Mineração (ANM) ou órgão competente; o produto deverá ser inodoro, incolor, isento de sabor amargo ou qualquer gosto ou odor estranho, e próprio para consumo humano, com composição mineral equilibrada e pH neutro ou levemente alcalino, atendendo integralmente às normas sanitárias e de qualidade vigentes; o rótulo da embalagem deverá conter, de forma clara e legível: nome e endereço da fonte, composição química, data de validade e lote, classificação e registro da ANM; a embalagem deverá estar íntegra, limpa, resistente e em perfeito estado de conservação, sem amassados, furos, rasgos ou qualquer sinal de violação, mantendo perfeito funcionamento do sistema de abertura e fechamento da tampa, garantindo preservação da qualidade da água; o produto deverá ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais ou de qualidade inferior; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de calor excessivo, luz solar direta, contaminações e impactos mecânicos, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.</p>		
3.	200	UN	<p>ÁGUA MINERAL COM GÁS, acondicionada em garrafa plástica (PET) resistente e transparente de <b>500 ml</b>, com rótulo lacrado preservando o conteúdo original e tampa com sistema de abertura e fechamento seguro, garantindo vedação antes da primeira utilização e possibilidade de fechamento posterior sem vazamentos; o produto deverá ser proveniente de fonte com autorização de lavra e engarrafamento emitidas pela Agência Nacional de Mineração (ANM) ou órgão competente, inodora, incolor, sem gosto amargo ou qualquer sabor ou odor estranho, e possuir carbonatação natural ou adicionada que a classifique como água mineral com gás; o produto deverá apresentar composição mineral equilibrada e pH neutro ou levemente alcalino, em conformidade com as normas sanitárias e de qualidade vigentes; o rótulo da embalagem deverá conter, de forma clara e legível: nome e endereço da fonte, composição química, data de validade e lote, classificação e registro da ANM; a embalagem deverá estar íntegra, limpa, resistente e em perfeito estado de conservação, sem amassados, furos, rasgos ou qualquer sinal de violação, mantendo perfeito funcionamento do sistema de abertura e fechamento da tampa, garantindo preservação da qualidade da água; o produto deverá</p>		





			<p>ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais ou de qualidade inferior; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de calor excessivo, luz solar direta, contaminações e impactos mecânicos, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.</p>		
4.	90	UN	<p>SUCO DE UVA, em embalagem cartonada Tetra Pak, tipo Del Valle ou similar, com capacidade de <b>1 litro</b>, com rótulo lacrado e sistema de abertura e fechamento seguro e prático, garantindo vedação antes da primeira utilização e possibilidade de fechamento posterior sem vazamentos; o produto deverá ser uma bebida não alcoólica, pasteurizada, obtida pela dissolução de suco concentrado de uva em água potável, com adição de açúcar, suco concentrado de maçã, vitamina C, regulador de acidez (ácido cítrico), aromatizante e estabilizante (goma xantana); o suco deverá apresentar sabor e aroma característicos de uva, sem qualquer gosto residual, amargo, artificial ou qualquer sabor ou odor estranho; a embalagem deverá estar íntegra, limpa e em perfeito estado de conservação, sem amassados, furos, rasgos ou sinais de violação; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de qualidade vigentes da ANVISA, sendo de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo consumidor, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais ou de qualidade inferior; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de calor excessivo, luz solar direta, contaminações e impactos mecânicos, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.</p>		
5.	90	UN	<p>SUCO DE PÊSSEGO, em embalagem cartonada Tetra Pak de <b>1 litro</b>, com rótulo lacrado e sistema de abertura e fechamento seguro e prático, garantindo vedação antes da primeira utilização e possibilidade de fechamento posterior sem vazamentos; o produto deverá ser uma bebida não alcoólica, pasteurizada, pronta para consumo, obtida a partir de água potável e suco de pêssego reconstituído a partir de suco concentrado, podendo conter suco de maçã reconstituído para padronização de sabor, com adição de açúcar, regulador de acidez (ácido cítrico), antioxidante (ácido ascórbico – vitamina C), aromatizante e estabilizante (como goma xantana); o suco deverá apresentar sabor e aroma característicos de pêssego, sem qualquer sabor residual amargo, artificial ou qualquer sabor ou odor estranho; a embalagem deverá estar íntegra, limpa e em perfeito estado de conservação, sem amassados, furos, rasgos, vazamentos ou sinais de violação; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de</p>		





			<p>qualidade vigentes da ANVISA, sendo de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo consumidor, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais ou de qualidade inferior; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de calor excessivo, luz solar direta, contaminações e impactos mecânicos, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.</p>		
6.	90	UN	<p>REFRIGERANTE GASEIFICADO, tipo Coca-Cola, sabor cola, versão tradicional com açúcar, em garrafa PET, resistente de <b>2 litros</b>, elaborado à base de água gaseificada, açúcar, corante caramelo IV, acidulante (ácido fosfórico), aromatizantes naturais, cafeína e conservantes permitidos pela legislação sanitária vigente, não contendo glúten, não sendo aceitos produtos zero, light, diet ou similares, e não podendo apresentar qualquer sabor ou odor estranho; o produto deverá apresentar composição nutricional compatível com refrigerante tradicional tipo Coca-Cola, contendo aproximadamente 80 a 90 kcal, 20 a 22 g de açúcares, 0 g de gorduras totais e saturadas e 8 a 12 mg de sódio por porção de 200 ml; deverá ser de marca líder ou equivalente de reconhecida qualidade, consolidada no mercado nacional, com padrão sensorial (sabor, aroma e coloração) equivalente ao da Coca-Cola Tradicional, sendo inaceitáveis refrigerantes regionais, artesanais, genéricos ou de qualidade inferior; a embalagem deverá estar lacrada, íntegra, limpa, sem amassados, deformações, rachaduras, vazamentos, sinais de violação ou reaproveitamento, com tampa com sistema de abertura e fechamento seguro, garantindo vedação antes da primeira utilização e possibilidade de fechamento posterior sem vazamentos, e rótulo legível contendo marca, volume, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de qualidade vigentes da ANVISA; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de calor excessivo, luz solar, umidade e contaminações, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.</p>		
7.	60	UN	<p>REFRIGERANTE GASEIFICADO ZERO, tipo Coca-Cola Zero, sabor cola, versão zero açúcar e zero caloria, em garrafa PET resistente de <b>2 litros</b>, com rótulo lacrado e tampa com sistema de abertura e fechamento seguro, garantindo vedação antes da primeira utilização e possibilidade de fechamento posterior sem vazamentos; elaborado à base de água gaseificada, edulcorantes artificiais (como aspartame, acessulfame de potássio ou ciclamato/sacarina de sódio, conforme formulação do fabricante), corante caramelo IV, acidulante (ácido fosfórico), aromatizantes naturais, cafeína e</p>		





			<p>conservantes permitidos pela legislação sanitária vigente, não contendo glúten; o produto deverá apresentar composição nutricional compatível com refrigerante tipo Coca-Cola Zero, com variação máxima de ±10% nos valores de sódio, contendo aproximadamente 0 kcal, 0 g de açúcares, 0 g de gorduras totais e saturadas e 8 a 12 mg de sódio por porção de 200 ml; deverá ser de marca líder ou equivalente de reconhecida qualidade, consolidada no mercado nacional, com padrão sensorial (sabor, aroma e coloração) equivalente ao da Coca-Cola Zero, sem qualquer sabor ou odor estranho, sendo inaceitáveis produtos genéricos, artesanais, regionais ou de qualidade inferior; a embalagem deverá estar íntegra, limpa, resistente e em perfeito estado de conservação, sem amassados, deformações, rachaduras, vazamentos, sinais de violação ou reaproveitamento, e rótulo legível contendo marca, volume, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de qualidade vigentes da ANVISA; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de calor excessivo, luz solar, umidade e contaminações, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.</p>		
8.	90	UN	<p>REFRIGERANTE GASEIFICADO, tipo Guaraná Antarctica Tradicional, sabor guaraná, versão com açúcar, em garrafa PET resistente de <b>2 litros</b>, com rótulo lacrado e tampa com sistema de abertura e fechamento seguro, garantindo vedação antes da primeira utilização e possibilidade de fechamento posterior sem vazamentos; elaborado à base de água gaseificada, extrato de guaraná, açúcar, acidulante, corante caramelo IV, aromatizantes naturais e conservantes permitidos pela legislação sanitária vigente, não contendo glúten; o produto deverá apresentar composição nutricional compatível com refrigerante tradicional tipo Guaraná Antarctica, com variação máxima de ±10% nos valores de sódio, contendo aproximadamente 84 kcal, 21 g de açúcares, 0 g de gorduras totais e saturadas, e 8 a 12 mg de sódio por porção de 200 ml; deverá ser de marca líder ou equivalente de reconhecida qualidade, consolidada no mercado nacional, com padrão sensorial (sabor, aroma e coloração) equivalente ao do Guaraná Antarctica Tradicional, sem qualquer sabor ou odor estranho, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais ou de qualidade inferior; a embalagem deverá estar íntegra, limpa, resistente e em perfeito estado de conservação, sem amassados, deformações, rachaduras, vazamentos, sinais de violação ou reaproveitamento, e rótulo legível contendo marca, volume, ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e lote; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de qualidade vigentes da ANVISA; o transporte e armazenamento deverão</p>		





			<p>seguir boas práticas, protegendo o produto de calor excessivo, luz solar, umidade e contaminações, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.</p>		
9.	80	UN	<p>ÁGUA DE COCO, tipo Ducoco, versão integral, elaborada a partir de água de coco e água de coco concentrada reconstituída, com frutose e antioxidante INS 224, sem conservantes, sem adição de sódio, sem gordura e sem colesterol, em caixinha individual de <b>1 litro</b>, embalagem Tetra Pak resistente e lacrada, com sistema de abertura e fechamento seguro, garantindo vedação antes da primeira utilização e possibilidade de fechamento posterior sem vazamentos, protegida contra violação, amassados, vazamentos ou qualquer deformação; o produto deverá apresentar composição nutricional compatível com água de coco integral tipo Ducoco, com variação máxima de <math>\pm 10\%</math> nos valores de potássio, magnésio, carboidratos e sódio, contendo por porção de 200 ml aproximadamente: Valor Energético: 44 kcal (188 kJ), Carboidratos: 11 g, Proteínas: 0 g, Gorduras Totais: 0 g (não possui gorduras trans), Colesterol: 0 mg, Fibra Alimentar: 0 g, Sódio: 24 mg, Magnésio: 20 mg, Potássio: 322 mg; o produto deverá ser de marca líder ou equivalente de reconhecida qualidade, consolidada no mercado nacional, com padrão sensorial (sabor adocicado natural, aroma fresco e coloração levemente esverdeada/amarelada típica) equivalente à água de coco Ducoco tradicional, sem qualquer sabor ou odor estranho, sendo inaceitáveis produtos diluídos, adoçados artificialmente, de sabor artificial, genéricos, regionais, artesanais ou de qualidade inferior; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de qualidade vigentes da ANVISA; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, mantendo o produto protegido de calor excessivo, luz solar direta, umidade e contaminações, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.</p>		
10.	100	UN	<p>LEITE INTEGRAL, tipo Itambé, 100% leite de vaca pasteurizado e homogeneizado, adicionado de estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio), em embalagem individual Tetra Pak resistente de <b>1 litro</b>, lacrada com abertura e fechamento seguro e prático, garantindo vedação antes da primeira utilização e possibilidade de fechamento posterior sem vazamentos, protegida contra violação, vazamentos, amassados ou qualquer deformação; o produto deverá ser inodoro, sem qualquer sabor ou odor estranho, apresentando composição nutricional compatível com leite integral tipo Itambé, com variação máxima de <math>\pm 10\%</math> nos valores de energia, gorduras, proteínas, carboidratos e sódio, contendo por porção de 200 ml aproximadamente: Valor</p>		





			Energético: 124 kcal, Carboidratos: 9,6 g, Proteínas: 6,4 g, Gorduras Totais: 7,2 g, Gorduras Saturadas: 4,5 g, Colesterol: 24 mg, Sódio: 90 mg; o produto deverá ser de marca líder ou equivalente de reconhecida qualidade, consolidada no mercado nacional, com padrão sensorial (sabor fresco, aroma lácteo característico, coloração branca levemente opaca) equivalente ao leite integral Itambé tradicional, sendo inaceitáveis produtos diluídos, desnatados, semidesnatados, vencidos, de sabor ou coloração alterada, ou de qualidade inferior; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de qualidade vigentes da ANVISA; o transporte e armazenamento devem seguir boas práticas, mantendo o produto protegido de calor excessivo, luz solar direta, umidade e contaminações, e refrigerado de acordo com as especificações do fabricante; no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.		
11.	15	UN	AÇUCAR CRISTAL COMUM, açúcar de cana-de-açúcar, não refinado, tipo Delta obtido exclusivamente do caldo de cana, do tipo cristal, com cristais médios a grossos, uniformes, secos e soltos, de coloração branca limpa e homogênea, vedada qualquer aparência encardida, acinzentada ou amarelada intensa, isento de impurezas, matérias estranhas, resíduos vegetais, insetos, larvas, mofo ou sinais de fermentação, com sabor doce puro e odor neutro característico, não sendo aceito açúcar refinado, demerara, mascavo, orgânico ou misturas; acondicionado em pacote resistente de <b>5 kg</b> , próprio para alimentos, íntegro, limpo e seco, sem rasgos, furos ou vazamentos, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade legíveis; o produto deverá atender aos padrões de identidade e qualidade da legislação vigente da ANVISA e do MAPA, ser de marca líder ou equivalente de reconhecida qualidade, consolidada no mercado nacional, sendo inaceitáveis produtos de qualidade inferior; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, mantendo o produto protegido de umidade, calor excessivo, luz solar direta e contaminações, e no ato da entrega deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante.		
12.	50	UN	MANTEIGA CREMOSA COM SAL, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal), obtida exclusivamente da gordura láctea, sem adição de óleos ou gorduras vegetais, do tipo tradicional, com padrão de qualidade equivalente à Manteiga com Sal da marca Itambé, apresentando coloração amarelo-clara uniforme, textura cremosa, homogênea e consistente, sem separação de fases, sem grumos, sem umidade excessiva, com sabor característico suave e levemente salgado e aroma lácteo típico, isenta de odores ou sabores estranhos, ranço, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração; acondicionada em pote plástico resistente de <b>200 g</b> ,		





			<p>próprio para contato com alimentos, íntegro, limpo e sem avarias, com identificação do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e prazo de validade legíveis; o produto deverá conter derivados de leite e lactose, não conter glúten, e atender integralmente aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e do MAPA, sendo de marca líder ou equivalente de reconhecida qualidade, consolidada no mercado nacional, sendo inaceitáveis produtos de qualidade inferior ou que não atendam às especificações; o transporte e armazenamento deverão obedecer às boas práticas, mantendo o produto refrigerado conforme orientação do fabricante, protegido contra contaminações, calor excessivo e luz solar direta, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante.</p>		
13.	5	UN	<p>SAL DE COZINHA (CLORETO DE SÓDIO – NaCl), sal comestível, <b>1 kg</b>, obtido a partir de salinas ou jazidas naturais, próprio para uso alimentar, constituído predominantemente por cloreto de sódio (NaCl), com coloração branca uniforme, limpa e brilhante, isento de sujidades, impurezas, matérias estranhas, resíduos minerais visíveis, umidade excessiva ou empedramento, apresentando cristais integros, secos e soltos, de granulometria característica do sal de cozinha comum; deverá apresentar sabor salgado puro, sem gosto amargo, metálico ou odores estranhos; quando iodado, deverá conter iodo na forma de iodato ou iodeto de potássio, em conformidade com os limites estabelecidos pela legislação vigente; acondicionado em embalagem resistente, própria para contato com alimentos, íntegra, limpa e seca, sem rasgos, furos ou vazamentos, contendo identificação do fabricante, lista de ingredientes, informação sobre iodação, número do lote, data de fabricação e prazo de validade legíveis; o produto deverá atender integralmente aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA, ser de marca líder ou equivalente de reconhecida qualidade, consolidada no mercado nacional, sendo inaceitáveis produtos de qualidade inferior, contaminados, úmidos, empedrados, com alteração de cor ou fora do prazo de validade; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, mantendo o produto protegido de umidade, calor excessivo, luz solar direta e contaminações, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante.</p>		
14.	18	UN	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL, <b>400g</b>, obtido exclusivamente a partir de leite de vaca integral pasteurizado, submetido a processo de desidratação por atomização (spray dryer), sem adição de gorduras vegetais, amidos, soro de leite, açúcares ou quaisquer outras substâncias estranhas, com padrão de qualidade equivalente ao Leite em Pó Integral da marca Itambé, apresentando pó fino, seco, solto e homogêneo, de coloração branca a creme-claro uniforme, isento de grumos duros, umidade</p>		





			<p>excessiva, empedramento, impurezas, matérias estranhas ou sinais de deterioração; deverá apresentar sabor e aroma lácteos característicos, sem gosto rançoso, amargo ou odores estranhos; o produto deverá conter derivados de leite e lactose, não conter glúten, e atender integralmente aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e do MAPA; acondicionado em embalagem resistente, própria para contato com alimentos, íntegra, limpa e seca, com vedação adequada, contendo identificação do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de conservação legíveis; o produto deverá ser de marca líder ou equivalente, reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais, adulterados, fora das especificações técnicas, fora do prazo de validade ou de qualidade inferior; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, mantendo o produto protegido de umidade, calor excessivo, luz solar direta e contaminações, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante.</p>		
15.	10	UN	<p>ADOÇANTE LÍQUIDO COM STÉVIA, <b>65ml</b>, produto alimentar obtido a partir de extrato de folhas de Stevia rebaudiana Bertoni (Stévia), diluído em água potável e, quando necessário, contendo excipientes permitidos para estabilidade e conservação, isento de açúcares adicionados, apresentando coloração clara, transparente ou levemente amarelada, sem sedimentos, grumos, separação de fases, turvação ou partículas estranhas; deverá apresentar sabor doce característico, sem amargor, sabor residual metálico ou odores estranhos, ser não cariogênico, adequado para diabéticos e pessoas com restrição de açúcares, e não conter glúten; acondicionado em frasco resistente, próprio para contato com alimentos, íntegro e limpo, com tampa ou válvula que preserve a integridade e vedação do produto, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e instruções de armazenamento legíveis; o produto deverá atender integralmente aos padrões de identidade, qualidade e inocuidade estabelecidos pela ANVISA, ser de marca líder ou equivalente de reconhecida qualidade, consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais, adulterados, fora das especificações técnicas ou de qualidade inferior; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, mantendo o produto protegido de umidade, calor excessivo, luz solar direta e contaminações, conservado em temperatura ambiente ou conforme orientação do fabricante, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante.</p>		



31 3576-1751



CAMARAMUNICIPALBONFIM@GMAIL.COM



AV. JOÃO BATISTA DE PAIVA CAMPOS, 311 B. AMINTAS SALLES - BONFIM, MG. CEP: 35480-000



16.	5	UN	MEXEDOR PARA CAFÉ, tipo palheta plástica rígida, exclusivamente na cor transparente/incolor, sendo expressamente vedado o fornecimento de produtos coloridos, pigmentados ou com qualquer variação de tonalidade, com comprimento aproximado de <b>11 cm</b> , destinado à mistura de bebidas quentes e frias, fabricado em plástico atóxico, resistente, seguro para contato com alimentos, não quebradiço, sem arestas cortantes ou rebarbas, com acabamento liso, homogêneo e isento de impurezas, fragmentos soltos, manchas, deformações ou defeitos de fabricação, devendo manter sua integridade durante o uso; acondicionado em pacote íntegro <b>contendo 500 (quinhentas) unidades</b> , limpo, lacrado, protegido contra poeira, umidade e contaminantes, com identificação do fabricante e informações básicas de embalagem; o produto deverá atender às normas de segurança e higiene para materiais em contato com alimentos, ser de marca líder ou equivalente de reconhecida qualidade no mercado nacional, sendo inaceitáveis produtos frágeis, de baixa qualidade, com dimensões fora do padrão, coloração diversa da especificada, contaminação ou quantidade incorreta de unidades, sob pena de recusa do material, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante.		
17.	100	UN	CAFÉ TORRADO E MOÍDO EXTRA FORTE, elaborado a partir de grãos de café selecionados, submetidos às etapas de torra intensa e moagem adequada, com padrão de qualidade equivalente ao Café 3 Corações Extra Forte, apresentando pó seco, solto e homogêneo, próprio para preparo em coador ou filtro, isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva ou sinais de deterioração; deverá proporcionar bebida encorpada e intensa, com sabor marcante, aroma forte e persistente, característico de café extra forte, sem gosto queimado, rançoso ou estranho, com teor de cafeína cafeinado, sendo expressamente vedados cafés fracos, adulterados, misturados com cereais, cascas, paus ou quaisquer outras substâncias estranhas; acondicionado em embalagem de <b>500 g</b> , própria para alimentos, resistente, íntegra e hermeticamente fechada, capaz de preservar aroma e sabor, contendo identificação do fabricante, lista de ingredientes conforme rótulo (“café torrado e moído”), número do lote, data de fabricação e prazo de validade legíveis; o produto deverá não conter glúten, atender integralmente aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA, ser de marca líder ou equivalente, reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais ou de qualidade inferior, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante.		
18.	60	UN	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO, tipo Aymore, em pacote individual de <b>350 g</b> , sem recheio, acondicionado em embalagem primária resistente, íntegra, limpa e lacrada, protegida contra		





			<p>violação, rasgos, amassados, furos ou qualquer deformação; o produto deverá ser elaborado exclusivamente com ingredientes de qualidade alimentar, incluindo farinha de trigo, açúcar, óleo vegetal comestível, coco ralado, ovos, fermento químico e aromatizantes permitidos pela legislação sanitária, sem adição de substâncias estranhas, corantes artificiais proibidos ou conservantes fora das normas legais; o biscoito deverá apresentar sabor característico de coco, aroma agradável, textura crocante e uniforme, não podendo apresentar textura mole, úmida, quebradiça excessiva ou qualquer alteração que comprometa a crocância, sem gosto residual amargo, rançoso, artificial ou qualquer odor estranho; a composição nutricional deverá ser compatível com biscoito rosquinha de coco tipo Aymore, com variação máxima de <math>\pm 10\%</math> nos valores de energia, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de qualidade vigentes da ANVISA, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais, vencidos, de sabor ou textura alterada ou de qualidade inferior; o produto deverá ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público; a embalagem deve conter de forma legível marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de calor excessivo, umidade, luz solar direta e contaminações, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.</p>		
19.	60	UN	<p>BISCOITO DE POLVILHO ASSADO E ESCALDADO, tipo Vale D'Ouro, em pacote individual de <b>170 g</b>, acondicionado em embalagem primária resistente, íntegra, limpa e lacrada, protegida contra violação, rasgos, amassados, furos ou qualquer deformação; o produto deverá ser elaborado exclusivamente com ingredientes de qualidade alimentar, incluindo polvilho azedo, óleo vegetal comestível, sal e aromatizantes permitidos pela legislação sanitária, sem adição de substâncias estranhas, corantes artificiais proibidos ou conservantes fora das normas legais; o biscoito deverá apresentar sabor característico de polvilho, aroma agradável, crocância uniforme, não podendo apresentar textura mole, úmida, quebradiça excessiva ou qualquer alteração que comprometa a consistência esperada, sem gosto residual amargo, rançoso, artificial ou qualquer odor estranho; a composição nutricional deverá ser compatível com biscoito de polvilho assado e escaldado tipo Vale D'Ouro, com variação máxima de <math>\pm 10\%</math> nos valores de energia, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de qualidade vigentes da ANVISA, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais, vencidos,</p>		





			<p>de sabor ou textura alterada ou de qualidade inferior; o produto deverá ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público; a embalagem deve conter de forma legível marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de calor excessivo, umidade, luz solar direta e contaminações, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.</p>		
20.	60	UN	<p>BISCOITO ASSADO PAPA OVO, tipo Barbieri, em pacote individual de <b>150 g</b>, acondicionado em embalagem primária resistente, íntegra, limpa e lacrada, protegida contra violação, rasgos, amassados, furos ou qualquer deformação; o produto deverá ser elaborado exclusivamente com ingredientes de qualidade alimentar, incluindo farinha de ovos, açúcar, óleo vegetal comestível, aromatizantes permitidos pela legislação sanitária, não contendo glúten, corantes artificiais proibidos ou conservantes fora das normas legais; o biscoito deverá apresentar aroma agradável, crocância uniforme, não podendo apresentar textura mole, úmida, quebradiça excessiva ou qualquer alteração que comprometa a consistência esperada, sem gosto residual amargo, rancoso, artificial ou qualquer odor estranho; a composição nutricional deverá ser compatível com biscoito assado Papa Ovo tipo Barbieri, com variação máxima de ±10% nos valores de energia, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e sódio; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de qualidade vigentes da ANVISA, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais, vencidos, de sabor ou textura alterada ou de qualidade inferior; o produto deverá ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público; a embalagem deve conter de forma legível marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de calor excessivo, umidade, luz solar direta e contaminações, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.</p>		
21.	30	UN	<p>PAPEL FILTRO PARA CAFÉ N° 103, tipo Melitta ou equivalente, destinado ao preparo de café por filtração manual, fabricado em papel especial de alta pureza, próprio para contato com alimentos, produzido a partir de fibras celulósicas virgens, isento de cloro elementar, corantes, perfumes, aromas ou aditivos químicos nocivos; o produto deverá possuir microfuros uniformemente distribuídos, projetados para permitir passagem mais rápida e eficiente da água, assegurando extração adequada do café, retenção correta do pó e</p>		





			<p>fluxo contínuo, sem rompimentos, vazamentos, rasgos ou deformações durante o uso; deverá ser inodoro, insípido e atóxico, não transferindo gosto, odor ou resíduos ao café preparado; acondicionado em embalagem original do fabricante, íntegra, limpa e resistente, protegida contra umidade, poeira, contaminações e violação, contendo <b>exatamente 30 (trinta) unidades em cada embalagem</b>; a embalagem deverá conter identificação clara do fabricante, marca, modelo (nº 103), quantidade de unidades, lote, data de fabricação e prazo de validade, impressos de forma clara, legível e indelével; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de segurança vigentes da ANVISA, ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, artesanais, regionais ou de qualidade inferior; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, mantendo o produto protegido de umidade, calor excessivo, luz solar direta e contaminações, e, no ato da entrega, deverá apresentar no mínimo 50% do prazo total de validade restante, garantindo uso seguro e adequado.</p>		
22.	30	UN	<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL, tipo Bauducco ou equivalente, destinado ao consumo humano, elaborado a partir de farinha de trigo integral, água potável, ovos, óleo vegetal comestível, fermento biológico, sal, açúcar e melhoradores de farinha permitidos pela legislação sanitária vigente, sem adição de conservantes artificiais fora das normas legais, corantes proibidos ou substâncias estranhas; o produto deverá apresentar fatias uniformes, massa macia, leve e aerada, coloração marrom clara uniforme, com casca fina e macia, sem pontos de fermentação inadequada, miolo pesado ou borrhachudo, e sem gosto ou odor estranho; o pão deverá ter sabor característico de pão integral, aroma agradável e fresco, sendo inaceitáveis sabores artificiais, rançosos ou alterações sensoriais; o produto deverá ser fresco, produzido no dia da entrega ou dentro do prazo de validade adequado, próprio para consumo imediato, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; deverá ser acondicionado em pacote limpo, íntegro, resistente e apropriado para alimentos, lacrado, protegido contra contaminações, umidade, violação e manuseio inadequado, com rotulagem clara e legível contendo marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos; o produto deverá ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais ou de qualidade inferior; o transporte e armazenamento deverão preservar frescor, sabor e integridade do produto,</p>		





			garantindo consumo seguro e adequado; no ato da entrega, o produto deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante; o pão deverá apresentar peso padronizado aproximado de <b>400 a 550 g</b> por pacote, garantindo padronização para consumo e serviço.		
23.	10	KG	PRESUNTO SUÍNO FATIADO, produzido a partir de carne suína de qualidade alimentar, fatiado uniformemente, destinado ao consumo humano, acondicionado em embalagem adequada para alimentos, limpa, íntegra, lacrada e resistente, protegida contra contaminação, umidade, amassados, furos ou qualquer deformação; o produto deverá ser <b>100% presunto suíno</b> , não sendo aceito presunto industrializado ou “apresuntado”, sem adição de carne de frango, bovina ou outras substâncias estranhas, corantes proibidos ou conservantes fora das normas legais; deverá apresentar sabor característico de presunto suíno, aroma agradável e fresco, textura firme, úmida e macia, fatiado de maneira uniforme, com cor rosada natural, sem partes acinzentadas, secas ou ressecadas, sem gosto ou odor estranho; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos; o produto deverá ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais ou de qualidade inferior; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, mantendo o produto refrigerado, protegido de calor excessivo, luz solar direta, umidade e contaminações; no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante; o fornecimento será cotado por quilograma (kg), garantindo padronização para consumo e serviço.		
24.	10	KG	MUÇARELA FATIADA, produzida a partir de leite de vaca pasteurizado, com teor de gordura e umidade compatível com o padrão do mercado, destinada ao consumo humano, acondicionada em embalagem apropriada para alimentos, limpa, íntegra, lacrada e resistente, protegida contra contaminação, umidade, amassados, furos ou qualquer deformação; o produto deverá apresentar sabor característico de muçarela, aroma lácteo agradável e fresco, textura firme, macia e elástica, fatiado de maneira uniforme, com coloração branco-creme uniforme, sem pontos amarelados ou escurecidos, sem gosto ou odor estranho, rançoso ou metálico; deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos; o produto deverá ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais ou de qualidade inferior; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, mantendo o produto refrigerado, protegido		





			de calor excessivo, luz solar direta, umidade e contaminações; no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante; o fornecimento será cotado por quilograma (kg), garantindo padronização para consumo e serviço.		
25.	10	KG	MORTADELA DEFUMADA FATIADA, produzida a partir de carne suína de qualidade alimentar, podendo conter pequenas proporções de carne bovina, temperada e defumada conforme legislação sanitária vigente, destinada ao consumo humano, acondicionada em embalagem apropriada para alimentos, limpa, íntegra, lacrada e resistente, protegida contra contaminação, umidade, amassados, furos ou qualquer deformação; o produto deverá apresentar sabor característico de mortadela defumada, aroma agradável e defumado natural, textura firme, úmida, macia e uniforme, fatiado de maneira padronizada, com coloração rosada uniforme, sem pontos acinzentados, escurecidos ou descoloridos, sem gosto ou odor estranho, rançoso ou metálico; não será aceito produto com substituição de carne ou presença de partes estranhas; deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, bem como às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos; o produto deverá ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, regionais, artesanais ou de qualidade inferior; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, mantendo o produto refrigerado, protegido de calor excessivo, luz solar direta, umidade e contaminações; no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante; o fornecimento será cotado por quilograma (kg), garantindo padronização para consumo e serviço.		
26.	100	PC	COPOS DESCARTÁVEIS 200 ML, TRANSPARENTES, produzidos em plástico resistente próprio para uso alimentar, com capacidade de <b>200 ml</b> , acondicionados em pacote contendo <b>100 unidades</b> , íntegros, limpos e protegidos contra amassados, furos, rachaduras ou qualquer deformação; o produto deverá apresentar transparência uniforme, bordas lisas sem rebarbas, sem odor ou sabor estranho, sendo apropriado para contato com alimentos e bebidas frias ou mornas, sem risco de contaminação; a embalagem deverá conter de forma clara e legível marca, quantidade, lote e data de fabricação, garantindo rastreabilidade e controle de qualidade; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA e demais legislações aplicáveis, sendo de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, de qualidade inferior, deformados ou com falhas de fabricação; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de umidade, calor excessivo, luz solar direta e contaminações, e, no		





			ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro e adequado.		
27.	20	PC	PAPEL TOALHA DUPLA FACE, de qualidade alimentar e higiênica, macio ao toque, branco, sem manchas ou colorações encardidas, com absorbência eficiente e uniforme, acondicionado em <b>pacote contendo dois rolos</b> , integros, limpos e protegidos contra amassados, rasgos, furos, umidade ou qualquer deformação; o produto deverá apresentar espessura e textura uniforme, sem falhas, fios soltos, pontos de colagem inadequados ou imperfeições, garantindo resistência durante o uso, sem desfiar ou desmanchar; a embalagem deverá conter de forma clara e legível marca, quantidade, lote e data de fabricação, assegurando rastreabilidade e controle de qualidade; o papel deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, de qualidade inferior, amarelados, úmidos, encardidos ou danificados, garantindo que o fornecedor entregue somente mercadoria dentro do padrão estabelecido; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de umidade, luz solar direta, contaminações e impactos mecânicos, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro, adequado e dentro do padrão de qualidade esperado.		
28.	20	UN	COLHER DE SOPA, EM INOX, confeccionada <b>100% em aço</b> inoxidável, sem partes de madeira, plástico ou outros materiais, inteiramente lisa, com superfície polida e uniforme, resistente à corrosão e uso diário, cor natural do inox, adequada para contato com alimentos; o produto deverá apresentar acabamento sem rebarbas, soldas ou imperfeições, garantindo segurança no manuseio e durabilidade; a embalagem deverá ser limpa, íntegra e resistente, protegendo o produto contra amassados, deformações ou arranhões durante transporte e armazenamento; o produto deverá ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, de qualidade inferior, enferrujados, deformados ou com falhas de acabamento; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de impactos mecânicos, umidade, oxidação ou contaminação, e, no ato da entrega, deverá apresentar condições ideais de uso, sem sinais de oxidação ou danos, garantindo segurança e qualidade no consumo.		
29.	UN	10	POTE DE PLÁSTICO PARA GUARDAR ALIMENTOS – <b>2,5 LITROS</b> , quadrada, confeccionados em plástico, resistente e próprio para contato com alimentos, não sendo aceitos potes coloridos ou de qualidade inferior; cada pote deverá apresentar tampa ajustável, íntegra e segura,		



			garantindo fechamento hermético, protegendo o conteúdo contra vazamentos, umidade, contaminações ou odores estranhos; o corpo e a tampa deverão ser lisos, sem rebarbas, rachaduras ou imperfeições, garantindo durabilidade e segurança no manuseio; a embalagem deverá conter de forma clara e legível marca, capacidade, lote e data de fabricação, assegurando rastreabilidade e controle de qualidade; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, sendo de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, rachados, deformados ou de plástico de baixa resistência; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo os potes de impactos mecânicos, calor excessivo, luz solar direta e contaminação, e, no ato da entrega.		
30.	20	UN	PANO PARA SECAR LOUÇA – 100% ALGODÃO, COR BRANCA, confeccionado em tecido de algodão puro, macio, altamente absorvente e resistente, adequado para uso doméstico e comercial em contato direto com utensílios alimentares; o produto deverá apresentar tecido uniforme, branco, sem falhas, manchas, fios soltos, odores ou resíduos químicos, garantindo segurança e higiene durante o uso; o pano deverá possuir acabamento reforçado nas bordas, evitando desfiamento ou desgaste precoce, e dimensões padronizadas, permitindo secagem eficiente de pratos, talheres, panelas e copos; a embalagem deverá ser limpa, íntegra e resistente, contendo de forma clara e legível marca, lote e data de fabricação, assegurando rastreabilidade e controle de qualidade; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, ser de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, de qualidade inferior, manchados, rasgados, encardidos ou com odor estranho; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo o produto de umidade, luz solar direta, poeira e contaminações, e, no ato da entrega, deverá apresentar mínimo de 50% do prazo total de validade restante, garantindo consumo seguro, adequado e dentro do padrão de qualidade esperado.		
31.	60	UN	GUARDANAPO DE PAPEL, FOLHA DUPLA, tamanho 21 x 22 cm, contendo 50 (cinquenta) folhas por embalagem, destinado ao uso alimentar, confeccionado em papel branco, de alta absorção, macio e resistente, com textura uniforme e padrão de qualidade compatível com produtos amplamente aceitos e comercializados no mercado, atendendo às normas sanitárias e de higiene vigentes; não serão aceitos produtos fora dos padrões usuais de mercado, encardidos, manchados, sujos, com odor, umidade excessiva, aspereza excessiva ou qualquer indício de baixa qualidade; a cor deverá ser branca		



31 3576-1751



CAMARAMUNICIPALBONFIMMG@GMAIL.COM



AV. JOÃO BATISTA DE PAIVA CAMPOS, 311 B. AMINTAS SALLES - BONFIM, MG. CEP: 35480-000



			homogênea, e a embalagem deverá estar íntegra, limpa, lacrada e sem rasgos, furos ou avarias, garantindo a adequada proteção, conservação e integridade do produto até o momento do uso, sob pena de recusa do material pela Administração.		
32.	5	UN	POTE DE PLÁSTICO PARA GUARDAR ALIMENTOS – 3 LITROS, confeccionados em plástico, resistente e próprio para contato com alimentos, não sendo aceitos potes coloridos ou de qualidade inferior; cada pote deverá apresentar tampa ajustável, íntegra e segura, garantindo fechamento hermético, protegendo o conteúdo contra vazamentos, umidade, contaminações ou odores estranhos; o corpo e a tampa deverão ser lisos, sem rebarbas, rachaduras ou imperfeições, garantindo durabilidade e segurança no manuseio; a embalagem deverá conter de forma clara e legível marca, capacidade, lote e data de fabricação, assegurando rastreabilidade e controle de qualidade; o produto deverá atender integralmente às normas sanitárias e de higiene vigentes da ANVISA, sendo de marca reconhecida e consolidada no mercado nacional, com comprovada qualidade e aceitação pelo público, sendo inaceitáveis produtos genéricos, rachados, deformados ou de plástico de baixa resistência; o transporte e armazenamento deverão seguir boas práticas, protegendo os potes de impactos mecânicos, calor excessivo, luz solar direta e contaminação, e, no ato da entrega.		
33.	2	UN	PORTE PÃO DE FORMA, medindo aproximadamente <b>14,5 cm x 14 cm x 11,9 cm</b> , confeccionado em material plástico transparente, resistente e atóxico, próprio para contato com alimentos, com tampa ajustável que assegure o adequado fechamento e a proteção do conteúdo, permitindo a visualização interna; o produto deverá apresentar acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas, rachaduras ou deformações, com estrutura firme e funcional, sendo amplamente aceito e comercializado no mercado, atendendo aos padrões usuais de qualidade, higiene e durabilidade; não serão aceitos produtos frágeis, de baixa resistência, fora das medidas aproximadas informadas, com tampa frouxa ou danificada, bem como unidades com sujidades, odor, manchas ou embalagem danificada, sob pena de recusa pela Administração.		

#### 4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 1- Fornecer os produtos objeto da contratação, em conformidade com as especificações técnicas, quantitativos, padrões de qualidade e prazos estabelecidos no presente Termo de Referência e seus anexos.



31 3576-1751



CAMARAMUNICIPALBONFIMMG@GMAIL.COM



AV. JOÃO BATISTA DE PAIVA CAMPOS, 311 B. AMINTAS SALLES - BONFIM, MG. CEP: 35480-000



2- Garantir que todos os produtos entregues sejam de procedência comprovada, de qualidade reconhecida no mercado e aceitos pelos consumidores, atendendo integralmente às normas técnicas, sanitárias e regulamentares aplicáveis, inclusive da ANVISA quando pertinente.

3- Assegurar que os produtos estejam em perfeito estado de conservação, íntegros, lacrados, sem violação, avarias ou sinais de deterioração, e que sejam entregues dentro do prazo e local indicados pela Administração.

4 - Substituir, sem ônus adicional, qualquer produto entregue em desacordo com as especificações, com defeito, vencido ou que apresente alteração de sabor, odor, coloração ou qualquer característica que comprometa sua qualidade.

5 - Comunicar imediatamente à Administração qualquer ocorrência que possa comprometer a entrega, qualidade ou regularidade do fornecimento.

6- Manter registro e controle de lotes, datas de fabricação e validade dos produtos, apresentando tais informações quando solicitado pela Administração, garantindo rastreabilidade e segurança alimentar.

7- Atender às solicitações da Administração dentro dos prazos definidos, promovendo ajustes ou substituições necessárias para atender às exigências deste Termo de Referência, sem prejuízo da regularidade e continuidade do fornecimento.

8- Assegurar que todos os produtos entregues estejam em conformidade com as normas de higiene, saúde e segurança, bem como com as boas práticas de fabricação, transporte e armazenamento.

## 5. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

1- Designar servidor ou setor responsável pelo acompanhamento, recebimento e fiscalização das entregas, garantindo a conferência quanto à quantidade, qualidade, integridade, validade e conformidade com as especificações técnicas dos produtos.



31 3576-1751



CAMARAMUNICIPALBONFIMMG@GMAIL.COM



AV. JOÃO BATISTA DE PAIVA CAMPOS, 311 B. AMINTAS SALLES - BONFIM, MG. CEP: 35480-000



- 2- Disponibilizar à Contratada todas as informações, orientações e documentos necessários à correta execução do fornecimento, incluindo prazos, locais de entrega e critérios de aceitação dos produtos.
- 3- Validar os produtos entregues, registrando eventuais inconsistências, avarias ou descumprimento das especificações, e solicitar, quando necessário, substituição ou ajustes, sem prejuízo da continuidade do fornecimento.
- 4- Comunicar formalmente à Contratada qualquer ocorrência que possa comprometer a qualidade ou regularidade do fornecimento, garantindo que as providências corretivas sejam adotadas tempestivamente.
- 5- Efetuar os pagamentos devidos à Contratada, nos prazos e condições estabelecidos no instrumento contratual, desde que as entregas estejam em pleno atendimento às obrigações pactuadas.
- 6- Adotar as medidas administrativas cabíveis em caso de descumprimento das condições contratuais, incluindo notificação da Contratada e acionamento das garantias contratuais, quando cabível.

## 6. FORMA E PRAZO DE ENTREGA

O Fornecimento dos produtos objeto desta contratação será realizado de forma parcelada e sob demanda, ao longo da vigência contratual, estimada em 11 (onze) meses, conforme necessidade da Administração e solicitações formais emitidas pela Câmara Municipal de Bonfim/MG.

Os quantitativos totais encontram-se definidos na planilha de especificações e quantidades, sendo que a entrega dos itens ocorrerá de maneira fracionada, respeitando as características, natureza e periodicidade de consumo de cada produto.

Os itens de consumo contínuo, tais como gêneros alimentícios e produtos de uso recorrente, serão fornecidos gradualmente durante a vigência do contrato, de acordo com a demanda apresentada pela Administração. Já os itens de uso permanente ou eventual, como



utensílios, recipientes, vasilhames, porta-pães, colheres e similares, poderão ser entregues em parcela única, conforme conveniência administrativa.

## 7. CRITÉRIO DE ESCOLHA

A seleção da proposta vencedora será realizada com base na proposta mais vantajosa para a Administração, considerando preço, qualidade, conformidade com as especificações técnicas e prazos de entrega estabelecidas neste Termo de Referência.

A avaliação será feita mediante pesquisa de preços junto a, no mínimo, três fornecedores idôneos, especializados na comercialização dos bens objeto desta contratação, garantindo ampla competitividade, isonomia entre os participantes e segurança jurídica ao processo de aquisição.

Serão desconsideradas propostas que não atendam integralmente às especificações, padrões de qualidade, validade, integridade e procedência dos produtos, de modo a assegurar que a Câmara Municipal de Bonfim/MG receba bens de qualidade adequada e compatíveis com o interesse público.

## 8. FORMA DE PAGAMENTO

1- O pagamento será realizado de forma mensal, após a execução dos serviços correspondentes ao período e a apresentação da nota fiscal devidamente atestada pela fiscalização;

2- O prazo para pagamento será de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da liquidação da despesa.



## 9. FISCALIZAÇÃO

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Câmara Municipal de Bonfim/MG, que será responsável por atestar a conformidade dos serviços e das notas fiscais apresentadas.

## 10. PENALIDADES

O descumprimento contratual sujeitará a contratada às penalidades previstas nos arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021, incluindo:

- Advertência;
- Multa;
- Suspensão temporária de participar em licitação e contratar com a Administração;
- Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o Poder Público.



31 3576-1751



CAMARAMUNICIPALBONFIMMG@GMAIL.COM



AV. JOÃO BATISTA DE PAIVA CAMPOS, 311 B. AMINTAS SALLES - BONFIM, MG. CEP: 35480-000