PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

MINUTA DE EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2022 ABERTO/PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2021085347

QUADRO DE INFORMAÇÕES

MODALIDADE	:	Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços - SRP
TIPO	:	Menor Preço por item
MODO DE DISPUTA	:	**ABERTO**
DATA E HORÁRIO DA SESSÃO PÚBLICA	:	16/02/2022 às 9 horas (horário de Brasília)
ENDEREÇO ELETRÔNICO	:	Portal de Compras do Governo Federal – **www.gov.br/compras/pt-br**
CÓDIGO UASG	:	**928988** – ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE ESCOLA DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)
FONTE DE RECURSOS ENSINO FUNDAMENTAL	:	0010.00.361/0010.00.366 0010.00.367/0202.00.361 0202.00.366/0202.00.36
FONTE DE RECURSOS EDUCAÇÃO INFANTIL		0010.00.360/0010.00.365 0010.00.367/0202.00.360 0202.00.365/0202.00.367
PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA	:	03.2900.12.361.1109.4469 – **Ensino Fundamental** 03.2900.12.365.1109.4461 – **Educação Infantil**
NATUREZA DE DESPESA	:	33.50.30
OBJETO	:	Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO.
EXCLUSIVA ME/EPP	:	Licitação exclusiva para Microempresa e empresa de Pequeno Porte, conforme previsto no art. 48, da Lei Complementar nº 147/2014.
DA DIVULGAÇÃO	:	O Edital será divulgado no Diário Oficial do Município: **www.diariooficial.palmas.to.gov.br** e na página da Prefeitura Municipal de Palmas/Secretaria Municipal da Educação: **https://www.palmas.to.gov.br/portal/orgaos/secretaria-municipal-da-educacao/18/**

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

PREGOEIRO DESIGNADO : Marcos Martorelli Vinicius Ribeiro

MEIOS DE CONTATO : E-mail: etiarse132@gmail.com

Fone: (63) 9 8148-0027

PREÂMBULO

A **ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE ESCOLA DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ),** com sede Quadra 1,306 Sul, Alameda 01, S/N, APM 37 a 40, Plano Diretor Sul, CEP: 77024-553, em Palmas-TO, inscrita no CNPJ nº 22.131.328/0001-24, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação para **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA UTILIZAÇÃO NA MERENDA ESCOLAR**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, com o modo de disputa **ABERTO**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 946, de 14 de janeiro de 2015, Decreto Municipal nº 1.955, de 13 de outubro de 2020, Resolução /CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e legislação complementar aplicável, no que couber e as exigências estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

Este Pregão será conduzido pela Pregoeira definida no quadro de informações e respectiva Equipe de Apoio, designados na Portaria nº 004, de 24 de agosto de 2021, conforme publicação no Diário Oficial do Município de Palmas, nº 2.849/2021.

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 quadro de informações, desde que não haja comunicação da Pregoeira em contrário.

1. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA, DOCUMENTOS E HABILITAÇÃO DA SESSÃO PÚBLICA.

1.1. O recebimento das propostas, envio dos documentos de habilitação, abertura e disputa de preços, será exclusivamente por meio eletrônico, no endereço www.gov.br/compras/pt-br.

1.2. A abertura da sessão pública do **PREGÃO ELETRÔNICO ocorrerá no dia 16 de fevereiro de 2022, às 9 horas, no site www.gov.br/compras/pt-br, nos termos das condições descritas neste Edital.**

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas, conforme condições, quantidades e especificações descritas neste Edital e no Termo de Referência.**

2.1.1. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no site **COMPRAS GOVERNAMENTAIS** e as constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

2.2. O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos através da Internet pelos endereços eletrônicos: **www.gov.br/compras/pt-br** e **https://www.palmas.to.gov.br/portal/orgaos/secretaria-municipal-da-educacao/18/**

2.3. A licitação será dividida em itens, conforme tabela do ANEXO I do edital, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2.4. As informações administrativas e técnicas relativas a este Edital poderão ser obtidas junto ao Setor responsável pela Licitação pelos telefones: (63) 9 8148-0027.

2.5. Acompanham este Edital os seguintes Anexos:

Anexo I: Tabela de especificação do objeto;
Anexo II: Termo de Referência;
Anexo III: Modelo da Declaração Unificada;
Anexo IV: Modelo do Demonstrativo da Capacidade Econômica Financeira
Anexo V: Modelo Proposta
Anexo VI: Minuta da Ata de Registro de Preços;
Anexo VII: Minuta do Termo de Contrato.

3. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE DISPUTA

3.1. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as exigências quanto às especificações do objeto contidas neste Edital e seus Anexos.

3.2. Será utilizado o modo de disputa **"ABERTO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

4.1. Até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

As impugnações ao Edital deverão ser dirigidas a pregoeira e protocolizadas em dias úteis, das 08 às 18 h no e-mail: etiarse132@gmail.com

4.2. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

4.3. A pregoeira deverá decidir sobre a impugnação antes da abertura do certame.

4.4. Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do Edital capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização deste PREGÃO.

5. DA SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÕES/ ESCLARECIMENTOS

5.1. Os **pedidos de esclarecimentos e questionamentos** referentes ao processo licitatório deverão ser enviados à pregoeira, **até 03 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente no e-mail informado no preâmbulo deste edital.

5.2. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

5.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema **COMPRAS GOVERNAMENTAIS** e vincularão os participantes e a administração.

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

6.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

6.2. As empresas não cadastradas no SICAF, que tiverem interesse em participar do presente PREGÃO, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação de acordo com as orientações que seguem no link: **https://www.gov.br/compras/pt-br/sistemas/sicaf-100-digital,** até o terceiro dia útil da data do recebimento das propostas.

6.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, de 07 de agosto de 2014.

6.4. Será vedada a participação de empresas:

6.4.1. Proibidas de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
6.4.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
6.4.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
6.4.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
6.4.5. Que se encontrem sob falência, dissolução, recuperação judicial ou extrajudicial, exceto empresas com plano de recuperação acolhido judicialmente e empresas em recuperação extrajudicial, com plano de recuperação homologado judicialmente.

6.5. Como condição para participação neste Pregão, o licitante assinalará **"sim"** ou **"não"** em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

6.5.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

6.5.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame.
6.5.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.5.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.
6.5.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.
6.5.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
6.5.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição.
6.5.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
6.5.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.
6.5.8. Que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

6.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

7. DO CREDENCIAMENTO

7.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

7.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.gov.br/compras/pt-br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

7.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

7.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

8.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

8.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

8.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.5. Os preços e os produtos propostos são de exclusiva responsabilidade da licitante, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

8.6. Ao oferecer sua proposta no sistema eletrônico o licitante deverá observar, rigorosamente, a descrição dos itens e considerar as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, descrevendo, detalhadamente, as características do objeto cotado, informando em campo próprio:

8.6.1. Valor unitário e total do item
8.6.2. Marca
8.6.3. Fabricante (se for o caso)
8.6.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, indicando prazo de validade.

8.7. A validade da proposta será de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sua apresentação.

8.8. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, tributos, fretes e carretas, inclusive ICMS e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou da prestação de serviços, de forma que o objeto do certame não tenha ônus para a contratante.

8.9. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

8.10. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

8.11. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

8.12. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

9. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

9.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

9.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
9.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
9.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

9.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

9.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

9.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

9.5.1. **O lance deverá ser ofertado pelo unitário do item.**

9.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

9.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

9.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R$ 1,00 (um real).**

9.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"ABERTO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

9.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

9.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

9.14. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia.

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

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

9.3. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

9.4. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

9.5. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

9.5.1. No país.
9.5.2. Por empresas brasileiras.
9.5.3. Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.
9.5.4. Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

9.6. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

9.7. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

9.7.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
9.7.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, **no prazo de 02 (duas)** horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.8. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

10.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

10.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário) ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

10.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos.

10.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

10.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

10.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **24 (vinte e quatro)** horas, sob pena de não aceitação da proposta.

10.5.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes a proposta, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

10.5.2. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado, dentro do prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados da solicitação.

10.5.2.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
10.5.2.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
10.5.2.3. A avaliação acontecerá por meio do método sensorial, conforme Manual para aplicação dos testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), do Ministério da Educação/FNDE. Para isso será utilizado o teste "dentro-fora", sendo este uma ferramenta decisória em controle de qualidade.

10.5.2.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

10.5.2.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

10.5.2.6. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 02 (dois) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

10.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "*chat*" a nova data e horário para a sua continuidade.

10.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

10.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

10.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

10.9. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) **SICAF**.
b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

11.1.1. Para a consulta de licitantes- pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "b", "c" e "d" acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/).
11.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

11.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
11.1.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
11.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

11.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
11.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

11.2. A documentação relativa à **HABILITAÇÃO JURÍDICA** consistirá em:

11.2.1. No caso de empresário individual: **inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis**, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
11.2.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: **ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede.
11.2.3. Em se tratando de Microempreendedor Individual – ME: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio: www.portaldoempreendedor.gov.br

11.3. A documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** consistirá em:

11.3.1. **Certidão negativa de pedido de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, referente à matriz e, quando for o caso, igualmente da filial licitante, em data não anterior **a 90 (noventa) dias** da abertura da sessão pública deste PREGÃO, se outro prazo não constar do documento.

11.3.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, comprovando a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

11.3.2.1. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

11.3.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

11.4. A documentação relativa à **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA** consistirá em:

11.4.1. Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.**
11.4.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de **Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União**, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda.
11.4.3. Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado.
11.4.4. Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado.
11.4.5. Certificado de Regularidade de Situação para com o **Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS).**
11.4.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, nos termos da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

11.4.6.1. Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, desde que atendidos os demais requisitos do Edital, a empresa nesta condição será declarada habilitada sob condição de regularização da documentação no prazo de **5 (cinco) dias** úteis, prorrogáveis por igual prazo, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.4.6.2. A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

11.5. A documentação relativa à **DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA** consistirá em:

11.5.1. Alvará de Vigilância Sanitária, da sede da licitante.

11.6. Deverá apresentar ainda a **DECLARAÇÃO UNIFICADA:**

11.6.1. Declaração Unificada conforme modelo. **(ANEXO III)**

11.7. A habilitação dos Licitantes será comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral no SICAF, desde que os documentos comprobatórios estejam validados e atualizados.

11.7.1. O cadastro no SICAF, abrangente dos níveis indicados no art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 26 abril de 2018, **PODERÁ/SUBSTITUIRÁ APENAS** os documentos indicados nos subitens acima **11.2. – Habilitação Jurídica, 11.3. - Qualificação econômico-financeira e 11.4. - Regularidade fiscal e trabalhista,** sendo que os demais são obrigatórios a apresentação.

11.7.2. Na hipótese dos documentos se encontrarem vencidos no referido sistema (SICAF) ou no CRC, o licitante convocado deverá encaminhar, juntamente com os demais, o documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvando o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

11.7.3. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões de regularidade fiscal e trabalhista, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

11.8. Os documentos de que tratam os subitens anteriores serão analisados pela pregoeira e sua Equipe de Apoio quanto a sua conformidade com o solicitado neste Edital.

11.9. No julgamento da habilitação, a pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

11.10. O não atendimento das exigências constantes do **item 10** deste Edital implicará a inabilitação do licitante.

11.11. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

12. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA E ENVIO DOS DOCUMENTOS COMPLEMENTARES DE HABILITAÇÃO

12.1. Encerrada a etapa de lances, a pregoeira convocará o licitante detentor da melhor oferta, item a item ou um item por licitante, para que este anexe no sistema **https://www.gov.br/compras/pt-br** a **PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA**, em conformidade com o último lance ofertado. Para tanto, a pregoeira fará uso de a ferramenta "**CONVOCAR ANEXO**", devendo o licitante anexar o documento utilizando o link "**ANEXAR**" disponível apenas para o licitante/vencedor.

12.2. Havendo a necessidade de envio de **documentos de habilitação complementares**, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital **e já apresentados,** o licitante será

convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, **no prazo de 02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

12.3. O licitante deverá anexar a **Proposta de Preços Ajustada, num prazo de até 02 (duas) horas de efetivo funcionamento do órgão que está realizando a licitação, ou seja, das 08h às 12h e das 13h às 18h**, contados da convocação.

12.4. Em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da proposta ajustada por meio do e-mail: **etiarse132@gmail.com,** aos cuidados do pregoeirO. Após o envio do e-mail, o responsável pelo envio deverá entrar em contato com a pregoeira para confirmar o recebimento do e-mail e do seu conteúdo. A pregoeira não se responsabilizará por e-mails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegado do emissor.

12.4.1. A fim de aplicar o princípio da isonomia entre as licitantes, após transcorrido o prazo de **02 (duas) horas**, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da Proposta de Preço, sendo realizado, pela Pregoeira, o registro da não aceitação da proposta.

12.4.1.1. Em caso de impossibilidade de atendimento ao prazo, o licitante deverá solicitar, **dentro do prazo estipulado**, via chat ou e-mail, prorrogação do mesmo.

12.4.2. É facultado a Pregoeira ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, **vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do processo desde a realização da sessão pública**.

12.4.3. Se a proposta não for aceitável ou se a LICITANTE deixar de enviar a Proposta de Preços atualizada ou não atender às exigências habilitatórias, a Pregoeira **DESCLASSIFICARÁ** e examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

12.5. A Pregoeira poderá solicitar ao licitante a prorrogação do prazo de validade da PROPOSTA por até 60 (sessenta) dias. Neste caso, tanto a solicitação quanto a aceitação serão formuladas por escrito, sendo facultado ao licitante recusar ou aceitar o pedido; entretanto, no caso de concordância, a PROPOSTA não poderá ser modificada.

13. DO ENCAMINHANDO DA DOCUMENTAÇÃO ORIGINAL

13.1. A documentação constante no item 11 – DA HABILITAÇÃO, **caso solicitada**, deverá ser encaminhada, juntamente com a proposta final, no **prazo máximo de 02 (três) dias úteis**, contados da solicitação da pregoeira no sistema eletrônico, no seguinte endereço: **etiarse132@gmail.com** aos cuidados da pregoeira responsável pelo certame.

13.2 Consideradas cumpridas todas as exigências do edital quanto à apresentação da documentação de habilitação e proposta final pelo licitante classificado em primeiro lugar, o pregoeiro o declarará vencedor.

13.3 Ocorrendo a inabilitação, o pregoeiro convocará o autor do segundo menor lance para apresentar sua documentação de habilitação e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou poderá revogar a licitação.

14. DOS RECURSOS

14.1. Declarado o vencedor a pregoeira abrirá prazo, durante o qual, qualquer licitante poderá de forma motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

14.2. A falta de manifestação motivada quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito.

14.3. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

14.3.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

14.4. Uma vez aceita a intenção de recurso será concedido o prazo de **03 (três) dias** para a apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para, querendo, apresentarem as contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

14.5. Os recursos e contrarrazões deverão ser manifestados exclusivamente por meio eletrônico via internet, no site: www.gov.br/compras/pt-br.

14.6. O recurso contra decisão da Pregoeira não terá efeito suspensivo.

14.7. Decorridos os prazos para os recursos e contrarrazões, a Pregoeira terá até 5 (cinco) dias para:

14.7.1. Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido.
14.7.2. Motivadamente, reconsiderar a decisão.
14.7.3. Manter a decisão, encaminhando o recurso à autoridade competente.

14.8. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.9. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o processo licitatório para determinar a contratação.

14.10. **Não havendo recurso,** a Pregoeira adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
15.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento

equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

15.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

16.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

16.3. A homologação do resultado desta licitação não obriga a Administração à aquisição do objeto licitado.

17. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

17.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. Homologada a presente licitação, será lavrado um documento denominado **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, antecedente ao Contrato de Compromisso de Fornecimento, que será publicado no Diário Oficial do Município de Palmas.

18.2. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação.

18.3. Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão Gerenciador da Ata.

18.4. Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão consultar o órgão gerenciador para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

18.5. Após a autorização do órgão gerenciador e da contratada, o órgão não participante deve efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

18.6. As licitantes classificadas nos termos da presente licitação serão convocadas para, no prazo de 03 (três) dias, contados da data de convocação, assinar a Ata de Registro de Preços. O prazo para assinatura poderá ser prorrogado por uma única vez, por igual período, desde que solicitado por escrito pela adjudicatária durante seu transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

18.7. O não comparecimento da licitante no prazo estabelecido para a assinatura da Ata de Registro de Preços implicará na perda dos direitos pertinentes à contratação, sem prejuízo das sanções legalmente previstas.

18.8. É facultado à Administração, quando a convocada não assinar A Ata de Registro de Preços, no prazo e condições estabelecidas, convocar às licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas à primeira classificada, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação.

19. DA REVISÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1. O gestor responsável pela Ata de Registro de Preços deverá acompanhar, periodicamente, os preços praticados no mercado para os objetos registrados, nas mesmas condições de fornecimento, podendo, para tanto, valer-se e pesquisa de preços ou de outro processo disponível.

19.2. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o gestor da Ata de Registro de Preços deverá convocar o fornecedor para uma negociação visando a redução de preços e a sua adequação ao praticado no mercado.

19.3. Frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, desde que demonstre, comprovadamente, a inviabilidade da redução.

20. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

20.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

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

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

20.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a Ata de Registro de Preços ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto n° 7.892/213.

21. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES NO REGISTRO DE PREÇOS

21.1. **Órgão Gerenciador:** O órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços será a Associação Comunidade Escola da Escola de Tempo Integral da ARSE 132 (Almirante Tamandaré).

21.2. **Órgãos Participantes:** As Associações de Apoio às Escolas da Rede Municipal de Ensino a seguir são participantes e integram todo o procedimento licitatório e a Ata de Registro de Preços:

ITEM	NOME/ASSOCIAÇÃO
1	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral da ARSE 132 (Almirante Tamandaré)
2	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Amâncio José de Moraes
3	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil João e Maria
4	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Carrossel
5	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Cantinho do Saber
6	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Sonho Encantado
7	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Pequeninos do Cerrado
8	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Matheus Henrique de Castro
9	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Romilda Budke Guarda
10	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Antônio Carlos Jobim
11	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Antônio Gonçalves de Carvalho Filho
12	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Darcy Ribeiro
13	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Degraus do Saber
14	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Prof.ª Francisca Brandão
15	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Henrique Talone Pinheiro
16	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Monteiro Lobato
17	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral Olga Benário
18	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral Vinicius de Moraes

22. DO TERMO DE CONTRATO

22.1. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

22.2. O beneficiário da Ata de Registro de Preços (empresa vencedora do certame) terá o prazo de **03 (três) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinatura do Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação.

22.3. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

23. DO PAGAMENTO

23.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, devidamente assinada pelo fiscal designado pela Contratante, acompanhada da ordem de serviços (quando houver) e dos documentos comprobatórios da regularidade fiscal e trabalhista.

23.2. Os produtos deverão ser rigorosamente aqueles descritos na Nota de Empenho, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

23.3. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, bem como a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, criada pela Lei nº 12.440/2011, após o recebimento definitivo do objeto, ficando essa ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento.

23.4. O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta.

23.5. É obrigatório que conste na Nota Fiscal o detalhamento de todos os impostos incidentes sobre os itens, de forma detalhada.

24. DAS PENALIDADES/SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

24.1.1. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta.
24.1.2. Não assinar a Ata de Registro de Preços.
24.1.3. Apresentar documentação falsa.
24.1.4. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.
24.1.5. Ensejar o retardamento da execução do objeto.
24.1.6. Não mantiver a proposta.
24.1.7. Cometer fraude fiscal.
24.1.8. Comportar-se de modo inidôneo.

24.2. A CONTRATADA, durante a execução da Ata de Registro de Preços, poderá ser apenada com:

24.2.1. Advertência.
24.2.2. Multa.
24.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal pelo prazo de até 02 (dois) anos.
24.2.4. Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos.
24.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir à Contratante pelos prejuízos causados.

24.3. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para Registro de Preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

24.4. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

24.5. Poderão ser aplicadas as seguintes multas, conforme a gravidade das infrações:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	3% sobre o valor do objeto contratado.
2	5% sobre o valor do objeto contratado.
3	7% sobre o valor do objeto contratado.
4	10% sobre o valor do objeto contratado.
5	10% sobre o valor total da Ata, mais 5% ao dia sobre o valor do objeto contratado.
6	30% sobre o valor do Produto a ser garantido, mais 2% ao dia por atraso sobre o valor do objeto contratado.
7	20% sobre o valor total da Ata.

24.5.1. Da classificação das infrações por gravidade (GRAU):

INFRAÇÃO	
DESCRIÇÃO DA GRAVIDADE OCORRIDA	GRAU
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, o fornecimento/entrega dos produtos.	5
Atrasar a entrega injustificadamente.	5
Entregar produto em desacordo com as especificações do edital e proposta sem motivo	4
Entregar produto mal embalado ou com embalagem danificada e ou violada, por ocorrência.	3
Entregar produto com apresentação em desconformidade com a descrita no edital.	2
Der causa à inexecução total do objeto da Ata	7
AINDA DEIXAR DE:	
Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência.	1
Manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência.	1
Cumprir horário de entrega estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.	1
Substituir os produtos.	6
Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência.	2

24.6. A somatória das multas previstas nas tabelas acima não poderá ultrapassar ao percentual de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da ata registrada com esse fornecedor.

24.7. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.

24.8. Se os valores das faturas forem insuficientes, fica a contratada obrigada a recolher a importância devida no prazo de 30 (trinta) dias, contados da comunicação oficial.

24.9. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

24.10. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela contratada à contratante, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

24.11. As sanções administrativas serão aplicadas em procedimento administrativo autônomo, garantindo-se o contraditório e a ampla defesa à contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993.

24.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, a reincidência de transgressões por parte da contratante, levando em consideração todos os atos celebrados com a CONTRATANTE, bem como os danos causados à Administração, observando o princípio da proporcionalidade e da razoabilidade.

24.13. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção), como ato lesivo à administração pública nacional, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

24.14. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

24.15. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

24.16. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

24.17. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

25. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

25.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

26. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

26.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

27. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

27.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

28. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1. Esta Licitação poderá ser revogada por interesse do órgão requisitante, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado e suficiente para justificar o ato, ou anulada por vício ou legalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que a licitante tenha direito a qualquer indenização, obedecendo ao disposto no art. 49, da Lei 8.666/93.

28.2. Qualquer modificação no presente Edital será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação, em qualquer fase da licitação a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar do mesmo, desde a realização da sessão pública.

28.3. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos em qualquer fase da licitação.

28.4. Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

28.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto pela instituição requisitante.

28.6. Para fins de aplicação das Sanções Administrativas constantes no presente Edital, o lance é considerado proposta de preços.

28.7. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas, em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse do órgão requisitante, a finalidade e a segurança da contratação.

28.8. As Licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do CONTRATADO de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

28.9. A contratada não poderá subcontratar total ou parcialmente o fornecimento.

28.10. O resultado desta licitação será divulgado pelo Portal de Compras Governamentais, através do site: **http://www.gov.br/compras/pt-br** e no Diário Oficial do Município de Palmas-TO.

Palmas/TO, 31 de janeiro de 2022.

IDELMA PEREIRA DE BASTO SANTOS
Presidente da ACE ETI da ARSE 132 – Almirante Tamandaré

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO I

TABELA DE ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

1. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Abacaxi -** Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	Kg.	1.750
02	**Abacaxi, polpa congelada –** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar e conservantes. Cor: variando de branca e amarelada. Odor: característico do abacaxi. Sabor: ácido. Aroma: próprio do abacaxi. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	980
03	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	5.178
04	**Abobrinha Italiana, crua -** (verde), de primeira qualidade, com pedúnculo, casca brilhante, consistência firme. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	Kg.	990
05	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	605
06	**Acerola – polpa congelada:** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas, com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico da acerola. Sabor: ácido. Aroma: próprio da acerola. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	3.280
07	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica,	Kg	17.891

	transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.		
08	**Alface americana:** De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 250gr.	Maço	250
09	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	5.403
10	**Amido de milho:** 100% puro, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 500g. Na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 06 meses na data de entrega.	Un.	280
11	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	21.726
12	**Aveia:** massa para mingau, embalagem primária, hermeticamente fechado que não permite rompimento do lacre- 500 gr, com validade de 12 meses a partir da data de entrega.	Pct	520
13	**Banana nanica, crua:** Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Deve pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	Kg.	11.550
14	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	9.664
15	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	5.094
16	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso	Pct.	3.938

	Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.		
17	**Cajá, polpa congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg	200
18	**Caju, polpa congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg	3.180
19	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	15.449
20	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	24.459
21	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	8.202
22	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	14.577
23	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	16.110
24	**Cebolinha, crua:** Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da	Maço	40

	variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço pesando 350gr.		
25	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	12.220
26	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	16.275
27	**Cheiro Verde (cebolinha e coentro):** Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço pesando 350gr.	Maço	140
28	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	4.642
29	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	799
30	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	780
31	**Couve, manteiga, crua:** Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço pesando aproximadamente 250 gr.	Maço	650
32	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	21.860
33	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	6.136
34	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,	Pct.	1.410

	número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
35	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	15.774
36	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	27.777
37	**Feijão de corda/trepa pau, cru: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1 "in natura", validade mínimo de 180 dias, grãos de tamanho e forma naturais, maduros, limpos e secos.	Kg.	404
38	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	7.790
39	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	6.425
40	**Fermento em pó, biológico, levedura**: (embalagem de 10 gramas) O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.	Pct.	3.660
41	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02 – 800 gr.	Lata	565
21	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02 – sem lactose - 800 gr.	Lata	160
43	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02, a base de soja - 800 gr.	Lata	17
44	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	226
45	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	26.632
46	**Frango, peito (com osso)**: Sem pele, congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	5.000
47	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	21.938

48	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	8.650
49	**Leite de vaca integral, pasteurizado**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Acrescido de vitaminas e minerais.	Unid.	3.200
50	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	48.860
51	**Leite de vaca integral, zero lactose**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	2.948
52	**Leite de soja, integral, zero lactose**: Líquido, sem lactose, embalagem de 1 litro, sabor natural, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	448
53	**Limão Taiti:** Fruto de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	Kg.	224
54	**Macarrão, trigo, cru, tipo espaguete**: (embalagem 500 gramas) Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct.	1.670
55	**Macarrão, trigo, cru, tipo parafuso:** Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pct.	2.970
56	**Maçã:** in natura – Tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características da fruta, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e embalado em embalagens de 15 kg.	Kg.	1.800
57	**Mamão, Formosa, cru**: 1ª qualidade, com grau amadurecimento, fresco sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal, sem indícios de fermentação pútrida, tamanho normal e inteiro. Embalagem: Primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso e validade. Validade: mínima de 03 dias, a contar da data da entrega.	Kg.	1.100
58	**Mandioca, crua, descascada:** Graúda, resfriada, polpa branca amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave.	Kg.	2.180
59	**Manga, polpa, congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não	Kg.	3.030

	deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor, sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.		
60	**Melancia:** Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg.	6.210
61	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	5.014
62	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	16.252
63	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	483
64	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	14.290
65	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	2.648
66	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	917
67	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	5.286
68	**Polpa, Goiaba:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico de goiaba. Sabor e aroma próprios da goiaba. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	2.740
69	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	13.530
70	**Queijo, tipo minas, curado e ralado:** Não congelado, prazo validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 500 g a 1kg.	Kg.	1.750

71	**Queijo minas, meia cura:** Obtido de leite pasteurizado, sem maturação, embalado individualmente em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	Kg	30
72	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	6.390
73	**Rúcula, crua:** Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maços, pesando aproximadamente 250gr.	Maço	430
74	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	3.463
75	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	12.195
	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1.888
	Vinagre de álcool: Fermentado acético de álcool de consistência líquida. Cor, sabor e odor característicos do produto. Embalagem primária, devendo ser em garrafas de plástico transparente, com peso líquido em garrafas de plástico de 750 ml. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade: 02 anos.	Unid.	62

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

QUADRO DE INFORMAÇÕES		
DEMANDANTE	:	ACE da Escola Municipal de Tempo Integral da ARSE 132 (Almirante Tamandaré)
OBJETO	:	Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO
PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA	:	03.2900.12.361.1109.4469 – **Ensino Fundamental** 03.2900.12.365.1109.4461 **–** **Educação Infantil**
FONTE DE RECURSOS ENSINO FUNDAMENTAL	:	0010.00.361/0010.00.366 0010.00.367/0202.00.361 0202.00.366/0202.00.367
FONTE DE RECURSOS EDUCAÇÃO INFANTIL	:	0010.00.360/0010.00.365 0010.00.367/0202.00.360 0202.00.365/0202.00.367
NATUREZA DE DESPESA	:	33.50.30

1. OBJETO

1.1. Registrar Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se a solicitação tendo em vista a necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino, atendendo ao disposto na Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3. SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O Sistema de Registro de Preços é um conjunto de procedimentos para o registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, visando contratações futuras, sendo de especial utilidade na busca da eficiência e uma forma de desburocratizar e melhorar a qualidade no processo de compras e contratação de serviços da Administração Pública, sendo uma ferramenta de grande valia, pois propicia mecanismos para a melhoria da gestão e, principalmente,

efetiva o alcance dos princípios constitucionais da economicidade e eficiência, sendo um modo inteligente de aquisição de bens e serviços.

Por meio do Sistema de Registro de Preços a Administração Pública economiza tempo, espaço, pessoal e recursos, pois, muitas vezes, por um só procedimento, realiza-se a aquisição de itens para vários entes, aumentando, inclusive, o poder de barganha na hora da compra.

Atendendo ao disposto no inciso I, II, III e IV do art. 3º do Decreto Municipal nº 946, de 14 de janeiro de 2015, passamos a demonstrar a legalidade de realização da licitação para Registro de Preços:

> *(...)*
>
> *Art. 3º O sistema de registro de Preços pode ser adotado nas seguintes hipóteses:*
>
> *I – quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes.*

Justifica-se a adoção desse inciso, considerando que, pela natureza do objeto, não é possível definir, previamente, o quantitativo a ser demandado pela Administração, tendo em vista que o registro é para atender a composição da merenda escolar no ano de 2022, sendo que o quantitativo de alunos só será definido quando forem concluídas as matrículas. Além disso, as contratações serão frequentes, uma vez que atenderão as necessidades das Unidades de Ensino da Rede Municipal de Ensino, de acordo com a demanda de cada uma, sendo que esta demanda está diretamente ligada à quantidade de alunos frequentes.

> *II – quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;*

Justifica-se a adoção desse inciso, considerando que é conveniente a entrega parcelada do bem, tendo em vista que a entrega da merenda escolar deverá ser feita diariamente e estará, diretamente, ligada ao calendário escolar, sendo necessário a entrega parcelada e contratações frequentes.

> *III – quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou,*

Justifica-se a adoção desse inciso considerando que, pelas características do objeto e pelo fato da necessidade de aquisição ser constante para todas as Escolas da Rede Municipal de Ensino, a união das Unidades de Ensino estabelecerá compras com o maior valor de desconto, tendo em vista que o aumento no quantitativo renderá uma redução nos valores. Além disso, o Registro de Preços para atender mais de uma escola otimizará o processo de licitação, possibilitando o aperfeiçoamento dos mecanismos de planejamento, o aumento na eficiência administrativa, a redução do número de licitações redundantes, a rapidez na contratação e a total liberdade para a Unidade de Ensino, que poderá efetuar ou não a aquisição.

> *IV – quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.*
>
> *(...)*

Justifica-se a adoção desse item, tendo em vista que não é possível definir, previamente, o quantitativo a ser demandado pelas Unidades de Ensino, visto que são para atender a merenda escolar conforme a demanda de alunos em 2022. Convém ressaltar que no decorrer do ano letivo a quantidade de alunos oscila muito, de acordo com a frequência desses na sala de aula.

4. DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A ata de registro de preços terá validade 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação na Imprensa Oficial.

5. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

5.1. Considerando que o procedimento é para REGISTRAR PREÇOS de gêneros alimentícios que serão utilizados na merenda escolar de alunos matriculados no ano de 2022, e tendo em vista que esse quantitativo ainda não está definido, justifica-se que foi utilizado como parâmetro técnico para demonstrar as quantidades previstas neste Termo de Referência o quantitativo de alunos matriculados no ano de 2021, bem como as quantidades de alimentos adquiridos neste mesmo ano.

6. PESQUISA DE PREÇOS

6.1. Verifica-se que as Leis de Licitações Públicas que regem este certame (tanto a Lei nº 8.666/93, art. 7º, inc. II e 40, § 2º, inc. II) quanto a Lei nº 10.520/02 (art. 3º, inc. III) não estabelecem critérios específicos sobre como deve ser realizada a estimativa orçamentária. Mas, mesmo assim, no âmbito das compras públicas a regra é licitar, e para toda licitação, das modalidades previstas no Art. 22 da Lei nº 8.666/1993 e da modalidade prevista na Lei nº 10.520/2002, a pesquisa de preços é obrigatória.

O TCU indica que a pesquisa deve constar, no mínimo, três orçamentos diferentes, incluindo tanto a pesquisa por mídias de compras governamentais do Governo Federal, contratações similares e outros órgãos, pesquisa em sítios eletrônicos ou mídia especializada e pesquisas feitas diretamente com fornecedores, desde que todos os meios sejam registrados nos autos do processo.

No presente caso, tendo em vista que as Associações Comunidade Escola, que são entidades privadas, sem fins lucrativos, atuam como apoio às escolas do município de Palmas-TO, sendo que é a primeira vez que realizam licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, verifica-se a impossibilidade de realizar pesquisa de preços por meio de "*cesta de preços*" (Acórdão nº 2.170/2007), o que incluiria diferentes parâmetros como fontes de pesquisa. Isto ocorre tendo em vista a inexistência de valores adjudicados em licitações de órgãos públicos - incluindo aqueles constantes no Portal de Compras do Governo Federal, entre outras fontes disponíveis, tanto para gestores como para os órgãos de controle, a exemplo de compras/contratações **realizadas por corporações privadas em condições idênticas ou semelhantes a este certame.**

Mediante o exposto, justifica-se a utilização de apenas um dos parâmetros para elaboração da pesquisa de preços, sendo este a pesquisa junto aos fornecedores locais, que não é visto como incorreto e sim como uma das possibilidades de pesquisa de preços que possibilitou se estabelecer uma média de preços dos produtos, refletindo o real valor de mercado, gerando o Mapa de Pesquisa de Preços e a realização de uma das etapas internas no certame, garantindo a conformidade do processo.

7. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.	V. UNIT. R$	VL. TOTAL R$
01	**Abacaxi -** Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	Kg.	1.750	5,78	10.109,17
02	**Abacaxi, polpa congelada –** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar e conservantes. Cor: variando de branca e amarelada. Odor: característico do abacaxi. Sabor: ácido. Aroma: próprio do abacaxi. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	980	21,12	20.697,60
03	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	5.178	6,06	31.361,42
04	**Abobrinha Italiana, crua -** (verde), de primeira qualidade, com pedúnculo, casca brilhante, consistência firme. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	Kg.	990	8,89	8.804,40
05	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	605	24,45	14.794,27

06	**Acerola – polpa congelada:** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas, com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico da acerola. Sabor: ácido. Aroma: próprio da acerola. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	3.280	21,12	69.273,60
07	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	17.891	6,45	115.396,95
08	**Alface americana:** De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 250gr.	Maço	250	8,89	2.223,33
09	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	5.403	32,23	174.156,70
10	**Amido de milho:** 100% puro, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 500g. Na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 06 meses na data de entrega.	Un.	280	10,00	2.800,00
11	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	21.726	30,01	652.069,68

12	**Aveia:** massa para mingau, embalagem primária, hermeticamente fechado que não permite rompimento do lacre- 500 gr, com validade de 12 meses a partir da data de entrega.	Pct	520	8,67	4.506,67
13	**Banana nanica, crua:** Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Deve pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	Kg.	11.550	6,67	77.038,50
14	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	9.664	7,22	69.806,29
15	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	5.094	7,11	36.235,32
16	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct.	3.938	28,90	113.795,07
17	**Cajá, polpa congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínima de	Kg	200	26,83	5.366,67

	06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.				
18	**Caju, polpa congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg	3.180	21,12	67.161,60
19	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	15.449	42,24	652.565,76
20	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	24.459	51,13	1.250.670,20
21	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	8.202	26,68	218.802,02
22	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente,	Kg	14.577	44,46	648.093,42

	completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.				
23	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	16.110	5,33	85.920,00
24	**Cebolinha, crua:** Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço pesando 350gr.	Maço	40	8,89	355,75
25	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	12.220	6,90	84.277,27
26	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	16.275	5,01	81.483,50
27	**Cheiro Verde (cebolinha e coentro):** Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço pesando 350gr.	Maço	140	8,89	1.245,07
28	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	4.642	8,89	41.282,85
29	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como	Kg.	799	42,24	33.749,76

	o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.				
30	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	780	31,12	24.273,60
31	**Couve, manteiga, crua:** Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço pesando aproximadamente 250 gr.	Maço	650	8,89	5.780,67
32	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	21.860	4,44	97.131,27
33	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	6.136	7,22	44.322,37
34	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	1.410	9,11	12.845,10
35	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	15.774	7,22	133.940,86
36	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg.	Kg.	27.777	11,12	308.880,24

	Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.				
37	**Feijão de corda/trepa pau, cru: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1 "in natura", validade mínimo de 180 dias, grãos de tamanho e forma naturais, maduros, limpos e secos.	Kg.	404	17,79	7.185,81
38	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	7.790	11,12	86.624,80
39	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	6.425	4,22	27.134,92
40	**Fermento em pó, biológico, levedura**: (embalagem de 10 gramas) O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.	Pct.	3.660	2,78	10.174,80
41	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02 – 800 gr.	Lata	565	100,04	56.520,72
21	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02 – sem lactose - 800 gr.	Lata	160	100,04	16.005,87
43	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02, a base de soja - 800 gr.	Lata	17	100,04	1.700,62
44	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	226	10,56	2.385,81
45	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	26.632	18,34	488.430,88
46	**Frango, peito (com osso)**: Sem pele, congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	5.000	21,12	105.600,00
47	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de	Kg.	21.938	27,79	609.657,02

	02 meses, a contar da data da entrega.				
48	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	8.650	3,33	28.833,33
49	**Leite de vaca integral, pasteurizado**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Acrescido de vitaminas e minerais.	Unid.	3.200	5,78	18.485,33
50	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	48.860	6,11	298.697,47
51	**Leite de vaca integral, zero lactose**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	2.948	8,89	26.217,55
52	**Leite de soja, integral, zero lactose**: Líquido, sem lactose, embalagem de 1 litro, sabor natural, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	448	11,12	4.981,76
53	**Limão Taiti:** Fruto de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	Kg.	224	5,56	1.244,69
54	**Macarrão, trigo, cru, tipo espaguete**: (embalagem 500 gramas) Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct.	1.670	5,01	8.361,13
55	**Macarrão, trigo, cru, tipo parafuso:** Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pct.	2.970	5,01	14.869,80

56	**Maçã:** in natura – Tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características da fruta, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e embalado em embalagens de 15 kg.	Kg.	1.800	10,00	18.000,00
57	**Mamão, Formosa, cru**: 1ª qualidade, com grau amadurecimento, fresco sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal, sem indícios de fermentação pútrida, tamanho normal e inteiro. Embalagem: Primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso e validade. Validade: mínima de 03 dias, a contar da data da entrega.	Kg.	1.100	7,78	8.561,67
58	**Mandioca, crua, descascada:** Graúda, resfriada, polpa branca amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave.	Kg.	2.180	9,89	21.567,47
59	**Manga, polpa, congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor, sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	3.030	21,12	63.993,60
60	**Melancia:** Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg.	6.210	3,33	20.700,00
61	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	5.014	5,01	25.103,43
62	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	16.252	13,34	216.747,51
63	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	483	16,67	8.051,61

64	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	14.290	18,89	269.985,73
65	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	2.648	6,67	17.662,16
66	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	917	10,00	9.170,00
67	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	5.286	53,35	282.025,72
68	**Polpa, Goiaba:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico de goiaba. Sabor e aroma próprios da goiaba. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	2.740	21,12	57.868,80
69	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	13.530	7,67	103.730,00
70	**Queijo, tipo minas, curado e ralado:** Não congelado, prazo validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 500 g a 1kg.	Kg.	1.750	53,35	93.368,33
71	**Queijo minas, meia cura:** Obtido de leite pasteurizado, sem maturação, embalado individualmente em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	Kg	30	47,00	1.410,00

72	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	6.390	7,22	46.157,10
73	**Rúcula, crua:** Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maços, pesando aproximadamente 250gr.	Maço	430	8,89	3.824,13
74	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	3.463	3,33	11.543,33
75	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	12.195	9,45	115.242,75
	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1.888	12,23	23.083,95
	Vinagre de álcool: Fermentado acético de álcool de consistência líquida. Cor, sabor e odor característicos do produto. Embalagem primária, devendo ser em garrafas de plástico transparente, com peso líquido em garrafas de plástico de 750 ml. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade: 02 anos.	Unid.	62	5,01	310,41

7.1. Valor máximo estimado da licitação **R$ 8.412.436,93** (oito milhões, quatrocentos e doze mil, quatrocentos e trinta e seis reais, noventa e três centavos).

8. PARTICIPANTES NO REGISTRO DE PREÇOS

ITEM	NOME/ASSOCIAÇÃO
1	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral da ARSE 132 (Almirante Tamandaré)
2	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Amâncio José de Moraes
3	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil João e Maria
4	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Carrossel
5	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Cantinho do Saber

6	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Sonho Encantado
7	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Pequeninos do Cerrado
8	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Matheus Henrique de Castro
9	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Romilda Budke Guarda
10	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Antônio Carlos Jobim
11	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Antônio Gonçalves de Carvalho Filho
12	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Darcy Ribeiro
13	Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Degraus do Saber
14	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Prof.ª Francisca Brandão
15	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Henrique Talone Pinheiro
16	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Monteiro Lobato
17	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral Olga Benário
18	Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral Vinícius de Moraes

9. PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

9.1. Os produtos, objeto desta licitação, deverão ser entregues de forma **SEMANAL** (sem ônus de entrega), conforme as solicitações da CONTRATANTE, nos endereços das Unidades de Ensino participantes do Procedimento Licitatório, conforme descrito no **ANEXO A, subitens de 1 a 18,** deste Termo de Referência.

9.2. A CONTRATADA deverá atender as solicitações da CONTRATANTE, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contados do momento do envio do pedido (requisição) dos produtos e confirmação por e-mail ou contato telefônico.

9.3. Somente será admitido o fornecimento de produtos de boa qualidade, procedência e de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência.

9.4. As marcas dos produtos apresentados na proposta de preços não poderão ser substituídas no decorrer do fornecimento dos produtos, sem a solicitação prévia da contratada e autorização, mesmo que sejam produtos de qualidade equivalente.

9.5. Os itens licitados somente serão adquiridos se houver eventual necessidade de aquisição pelas Unidades de Ensino requisitantes, de acordo com as quantidades que constam na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

9.6. A empresa deverá colocar a disposição da contratante todos os meios necessários à comprovação da qualidade de fabricação dos produtos, permitindo verificação de sua conformidade com as especificações.

9.7. Não serão aceitas ofertas de produtos em embalagens ou condições diferentes das solicitadas.

9.8. Os produtos licitados serão avaliados em relação à conformidade, especificação, bem como qualidade e quantidade, de acordo com o edital e seus anexos, proposta de preços e Ata de Registro de Preços.

9.9. Todas as despesas de seguro, frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento serão responsabilidade da DETENTORA DA ATA.

9.10. A empresa não poderá exigir quantidade mínima para solicitação dos itens e serviços licitados.

9.11. Em caso de não cumprimento das especificações exigidas, ou de erro e defeito na entrega do produto, a licitante vencedora deverá retirar o item no local em que foi entregue, arcando com todas as despesas decorrentes da troca do produto.

9.12. Em caso de irregularidade não sanada pela empresa detentora do registro de preços, o servidor responsável pelo recebimento reduzirá a termos os fatos ocorridos e encaminhará ao órgão competente para providências de penalização.

9.13. Apresentadas irregularidades ou defeitos, a contratada será notificada pelo fiscal de Contrato e terá prazo de **24 (vinte e quatro)** horas para proceder à regularização. Findo esse prazo, caso a contratada não se manifeste ou não regularize, o fiscal do contrato certificará o fato e submeterá ao responsável pelo Contrato para que se manifeste quanto às penalidades.

10. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

10.1. Os objetos deste edital serão dados como recebido conforme:

10.1.1. **Recebimento Provisório:** A partir da data da entrega do objeto solicitado o fiscal do Termo de Contrato, responsável pelo Recebimento do objeto, terá um **prazo de 01 (um) dia útil para conferência da Nota Fiscal,** data de validade dos produtos, lote, quantidade, bem como verificar a conformidade do produto com o descrito no Contrato. Caso ocorram divergências entre o produto solicitado e o entregue, o fiscal do Contrato deverá rejeitá-lo e solicitar a **reposição num prazo de vinte e quatro (24) horas,** contados do recebimento da notificação formal pela Contratada.

10.1.2. **Recebimento Definitivo:** Após o prazo definido para recebimento provisório dos produtos e estando todos em conformidade o solicitado, o fiscal do Contrato atestará na Nota Fiscal o recebimento definitivo, encaminhando a mesma para os tramites legais de pagamento.

10.2. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os fornecimentos foram realizados em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, a empresa fornecedora será notificada para que providencie, dentro do prazo a ser determinado, a correção necessária.

10.3. Independentemente da aceitação, a empresa fornecedora deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos pelo prazo de garantia, obrigando-se a substituir no prazo determinado pela Administração, às suas expensas, aquele que apresentar falha ou defeito durante o recebimento e o período de cobertura da garantia.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Garantir a qualidade dos produtos, comprometendo- se a substituí-los, caso não atendam o padrão de qualidade exigido.

11.2. Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas nesse Termo de Referência.

11.3. Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios no horário, local e prazo estipulado, de acordo com as especificações e demais condições estabelecidas neste Termo.

11.4. Substituir às suas expensas, no todo, os produtos em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como aqueles que estejam em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, providenciando a substituição dos mesmos, no prazo de **vinte e quatro (24) horas**, improrrogáveis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente ou via e-mail.

11.5. No ato das entregas, que ocorrerão de forma semanal, a Contratada deverá ter um preposto que responda pela mesma, para acompanhar a conferência dos gêneros alimentícios nos quesitos: quantidade e qualidade.

11.6. Responsabilizar- se pelo transporte apropriado dos gêneros alimentícios, frete, carregamento, descarregamento e outros custos decorrentes, direta e indiretamente, do fornecimento do objeto.

11.7. Entregar os gêneros alimentícios no prazo estipulado, acompanhado da Nota Fiscal com especificação e quantidade rigorosamente idêntica ao discriminado no Termo de Contrato, endereço do Fornecedor, com o número do telefone do serviço de atendimento da empresa.

11.8. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução deste objeto.

11.9. Caso a vencedora não tenha sede no município de Palmas, deverá ter uma filial ou centro de distribuição que possa atender com eficiência e qualidade todas as demandas da Contratante, no que diz respeito à boa execução do Contrato. Para atendimento deste item a CONTRATADA terá um prazo de, no máximo, 30 (trinta) dias para comprovação, contados a partir da data de publicação do resultado, ficando condicionada a assinatura do contrato à referida comprovação.

11.10. Garantir a entrega dos itens, e forma SEMANAL, no horário, local e prazo estipulado, bem como nas condições estabelecidas neste termo.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

12.2. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos produtos fornecidos, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

12.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado.

12.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

12.5. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa para a fiel execução do contrato.

12.6. Solicitar o reparo, a correção, a remoção, a reconstrução ou a substituição do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

13. DO TESTE DE ACEITABILIDADE – APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA

13.1. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade, não possa ser aferida pelos meios apresentados pelo licitante, o(a) Pregoeiro(a) poderá convocar que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado, dentro do prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados da solicitação.

13.2. A área técnica procederá à análise da amostra em conformidade com as especificações constantes do presente Termo de Referência.

13.3. O teste a ser realizado aferirá a qualidade do item cotado, observados os critérios mínimos de aceitabilidade relacionados nas especificações do Termo de Referência.

13.4. A amostra deverá estar devidamente embalada e identificada com o número do pregão, o número do item, o CNPJ e o nome ou a razão social da licitante, podendo a proponente ser desclassificada, caso não esteja sua amostra de acordo com o proposto nesse subitem.

13.5. Caso a amostra da primeira colocada seja reprovada, serão convocadas as propostas remanescentes em ordem de classificação.

14. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.1. Os pagamentos serão efetuados em **até 30 (trinta)** dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, acompanhada pela ordem de serviços (quando houver), devidamente ATESTADA pelo fiscal designado pela CONTRATANTE.

14.2. Os produtos deverão ser rigorosamente aqueles descritos no Contrato, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

14.3. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, bem como a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, criada pela Lei nº 12.440/2011, após o recebimento definitivo do objeto, ficando essa ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento.

14.4. O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e no Contrato.

14.5. É obrigatório que conste na respectiva Nota Fiscal o detalhamento de todos os impostos incidentes sobre os itens, de forma detalhada.

15. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

15.1. O fiscal/gestor do contrato será designado oportunamente, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e, com base no art. 13, inciso IX, da Instrução Normativa TCE/TO nº 02/2008, de 07 de maio de 2008.

15.2. A atuação ou a eventual omissão da Fiscalização durante a realização dos trabalhos, não poderá ser invocada para eximir a Contratada da responsabilidade no fornecimento dos produtos.

16. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Palmas-TO, 27 de dezembro de 2021.

_____	_____
GEFERSON FREDERICO CARVALHO PARENTE	**IDELMA PEREIRA DE BASTO SANTOS**
Matrícula nº 413043865	Gestor da Unidade de Ensino
Responsável pela Elaboração	

Aprovo, observadas as normas legais
Data:_____/_____/_____
_____ **Ordenador de Despesas** **Presidente da ACE**

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 1 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal de Tempo Integral Almirante Tamandaré	1.306 Sul, Alameda 01 S/N, APM 37 a 40, Plano Diretor Sul CEP: 77024-553 – Palmas-TO. **Horário de entrega: Das 8 às 17 horas**	etiarse132@gmail.com (63) 9 8431-5392

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	800
02	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	50
03	**Acerola – polpa congelada:** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas, com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico da acerola. Sabor: ácido. Aroma: próprio da acerola. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	1.800
04	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	3.200
05	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	400
06	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	3.990
07	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida.	Kg.	700

	Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
08	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	600
09	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct.	280
10	**Caju, polpa congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg	1.800
11	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	1.200
12	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	2.000
13	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	1.500
14	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	3.500
15	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	600

16	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	500
17	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	1.500
18	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	200
19	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	210
20	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	80
21	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	1.800
22	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	1.000
23	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	220
24	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	5.100
25	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	5.000
26	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	800
27	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem:	Pct.	735

	primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**		
28	**Fermento em pó, biológico, levedura**: (embalagem de 10 gramas) O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.	Pct.	2.400
29	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	40
30	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	6.800
31	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	3.200
32	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	1.000
33	**Leite de vaca integral, zero lactose**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	100
34	**Leite de soja, integral, zero lactose**: Líquido, sem lactose, embalagem de 1 litro, sabor natural, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	100
35	**Macarrão, trigo, cru, tipo espaguete**: (embalagem 500 gramas) Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct.	400
36	**Manga, polpa, congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor, sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	1.800
37	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	700
38	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	3.300
39	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	50
40	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras,	Cartela	1.600

	bandeja com 30 unidades.		
41	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	600
42	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	300
43	**Polpa, Goiaba:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico de goiaba. Sabor e aroma próprios da goiaba. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	1.600
44	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	1.600
45	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	1.000
46	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	800
47	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	1.000
48	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	200

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 2 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Centro Municipal de Educação Infantil Amâncio José de Moraes	Quadra 206 Sul, Alameda 06, Al 08, Palmas – TO. CEP: 77020-522 **Horário de entrega:** Das 08 às 12 horas e das 14 às 17 horas.	(63) 3218-5278 financeirocmeiamancio@semed.palmas.to.gov.br

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
1	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	150
2	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	400
3	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	50
4	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	400
5	**Aveia –** massa para mingau, embalagem primária, hermeticamente fechada que não permite rompimentos do lacre- 500 gr., com validade de mínima de 12 meses a partir da data da entrega.	Pct.	20
6	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	200
7	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem	Kg.	100

	material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
8	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	820
9	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	1.200
10	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	200
11	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	600
12	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	100
13	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	2.000
14	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	500
15	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	500
16	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	6
17	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade	Kg.	2

	mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.		
18	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	1.750
19	**Farinha de mandioca branca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	250
20	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	20
21	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	200
22	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	1.370
23	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	690
24	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	50
25	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02 – 800 gr.	Lata	60
26	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02 – sem lactose - 800 gr.	Lata	30
27	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02, a base de soja - 800 gr.	Lata	7
28	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	2
29	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	750
30	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	1.500
31	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	1.200
32	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de	Litro	7.000

	fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.		
33	**Leite de vaca integral, zero lactose**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	300
34	**Leite de soja, integral, zero lactose**: Líquido, sem lactose, embalagem de 1 litro, sabor natural, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	100
35	**Mandioca, crua, descascada:** Graúda, resfriada, polpa branca amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave.	Kg.	500
36	**Melancia:** Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg.	1.600
37	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	50
38	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	160
39	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	5
40	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	280
41	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	6
42	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	240
43	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	520
44	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	40
45	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	30
46	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	100
47	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	60

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 3 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Centro Municipal de Educação Infantil João e Maria	Quadra 305 Sul (ARSO 32), APM 04 e parte da APM 03, QI 10, Rua 03, Plano Diretor Sul, CEP: 77015-446 – Palmas-TO. **Horário de entrega:** Das 8 às 11:30 horas e das 14 às 17:30 horas.	(63) 9 8494-9192 joaoemariacmei@gmail.com madllineparreirapalmas@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Abacaxi, polpa congelada –** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar e conservantes. Cor: variando de branca e amarelada. Odor: característico do abacaxi. Sabor: ácido. Aroma: próprio do abacaxi. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	200
02	**Acerola – polpa congelada:** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas, com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico da acerola. Sabor: ácido. Aroma: próprio da acerola. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg	200
03	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	300
04	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	30
05	**Amido de milho:** 100% puro, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 500g. Na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 06 meses na data de entrega.	Un.	80

06	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	250
07	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	250
08	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	150
09	**Caju, polpa congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	200
10	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct.	150
11	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	380
12	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	380
13	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	150
14	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada	Kg	380

	em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.		
15	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	180
16	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	200
17	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	100
18	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	100
19	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	12
20	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	350
21	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	80
22	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	20
23	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	250
24	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	300
25	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	200
26	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem	Pct.	200

	consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**		
27	**Fermento em pó, biológico, levedura**: (embalagem de 10 gramas) O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.	Pct.	100
28	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	12
29	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	300
30	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	300
31	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	500
32	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	1.000
33	**Leite de soja, integral, zero lactose**: Líquido, sem lactose, embalagem de 1 litro, sabor natural, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	100
34	**Limão Taiti:** Fruto de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	Kg.	50
35	**Maçã:** in natura – Tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características da fruta, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e embalado em embalagens de 15 kg.	Kg.	600
36	**Manga, polpa, congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor, sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	200
37	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	100
38	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	250
39	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses.	Pct.	12

40	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	350
41	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	100
42	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	100
43	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	300
44	**Polpa, Goiaba:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico de goiaba. Sabor e aroma próprios da goiaba. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	200
45	**Polpa, Cajá:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais, isenta de contaminação. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico da fruta. Sabor e aroma próprios do cajá. Embalagem: Acondicionada em saco plástico de polietileno, tipo sachês, transparente e atóxico, hermeticamente fechado. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	200
46	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	200
47	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	100
48	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	100
49	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	440
50	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	100
51	**Vinagre de álcool:** Fermentado acético de álcool de consistência líquida. Cor, sabor e odor característicos do produto. Embalagem primária, devendo ser em garrafas de plástico transparente, com peso líquido em garrafas de plástico de 750 ml. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade: 02 anos.	Unid.	12

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 4 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Centro Municipal de Educação Infantil Carrossel	Quadra 405 Sul, QI 18, APM 2ª, 2B, Alameda 09, Plano Diretor Sul, Palmas –TO, CEP: 77015-638 **Horário para entrega:** Das 8 às 11h30min e das 14 às 17h30min.	(63) 9 8424-1012 9 8424-1011 9 9234-3543 financeirocarrossel@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Abacaxi, polpa congelada –** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar e conservantes. Cor: variando de branca e amarelada. Odor: característico do abacaxi. Sabor: ácido. Aroma: próprio do abacaxi. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	280
02	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	160
03	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	06
04	**Acerola – polpa congelada:** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas, com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico da acerola. Sabor: ácido. Aroma: próprio da acerola. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	280
05	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	160

06	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	80
07	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	176
08	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	160
09	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	120
10	**Caju, polpa congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg	280
11	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	360
12	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	380
13	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	90
14	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	320

15	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	180
16	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	160
17	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	160
18	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	120
19	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	10
20	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	04
21	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	240
22	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	160
23	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	20
24	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	210
25	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas.	Kg.	320

	Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.		
26	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	180
27	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	80
28	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	05
29	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	240
30	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	380
31	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	250
32	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	2.140
33	**Mandioca, crua, descascada:** Graúda, resfriada, polpa branca amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave.	Kg.	160
34	**Manga, polpa, congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor, sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	280
35	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	80
36	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	240
37	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	05
38	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	200
39	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	60
40	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas	Kg.	140

	ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.		
41	**Polpa, Goiaba:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico de goiaba. Sabor e aroma próprios da goiaba. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	280
42	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	180
43	**Queijo, tipo minas, curado e ralado:** Não congelado, prazo validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 500 g a 1kg.	Kg.	80
44	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	80
45	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	60
46	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	220
47	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	60

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 5 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Centro Municipal de Educação Infantil Cantinho do Saber	Quadra ARSE 65 (612 Sul), Avenida NS 10, APM 01, Palmas-TO – CEP: 77022-102. **Horário para entrega:** Das 07h30min às 111h30min e das 13h às 16h30min.	(63) 9 8454-5574 3217-2864 cantinhofinanceiro@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Abacaxi -** Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	Kg.	400
02	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	400
03	**Abobrinha Italiana, crua -** (verde), de primeira qualidade, com pedúnculo, casca brilhante, consistência firme. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	Kg.	100
04	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	5
05	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	400
06	**Alface americana:** De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 250gr.	Maço	150
07	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	100
08	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e	Pct.	400

	outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.		
09	**Banana nanica, crua:** Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Deve pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	Kg.	2.000
10	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	500
11	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	200
12	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	1.000
13	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	2.000
14	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	300
15	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	1.000
16	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	400
17	**Cebolinha, crua:** Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço pesando 350gr.	Maço	40
18	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência	Kg.	400

	anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
19	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	600
20	**Cheiro Verde (cebolinha e coentro):** Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço pesando 350gr.	Maço	40
21	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	100
22	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	1
23	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	2
24	**Couve, manteiga, crua:** Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço pesando aproximadamente 250 gr.	Maço	100
25	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	800
26	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	100
27	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	10
28	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	400
29	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de	Kg.	1.000

	germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.		
30	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	500
31	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	540
32	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	3
33	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	500
34	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	2.000
35	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	400
36	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	2.000
37	**Mamão, Formosa, cru**: 1ª qualidade, com grau amadurecimento, fresco sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal, sem indícios de fermentação pútrida, tamanho normal e inteiro. Embalagem: Primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso e validade. Validade: mínima de 03 dias, a contar da data da entrega.	Kg.	800
38	**Mandioca, crua, descascada:** Graúda, resfriada, polpa branca amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave.	Kg.	1.000
39	**Melancia:** Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg.	1.200
40	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	200
41	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	300
42	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	4
43	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	400
44	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	50
45	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível	Kg.	30

	transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
46	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	40
47	**Queijo minas, meia cura:** Obtido de leite pasteurizado, sem maturação, embalado individualmente em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	Kg.	10
48	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	150
49	**Rúcula, crua:** Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maços, pesando aproximadamente 250gr.	Maço	80
50	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	50
51	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	400
52	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	10

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 6 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Centro Municipal de Educação Infantil Sonho Encantado	Quadra 1.104 Sul, Alameda 09, APM 14, CEP: 77024-012 **Horário de entrega:** Das 08 às 12h e das 14h às17 horas.	(63) 9 8403-8161 domingasgs19@yahoo.com.br

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Abacaxi, polpa congelada –** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar e conservantes. Cor: variando de branca e amarelada. Odor: característico do abacaxi. Sabor: ácido. Aroma: próprio do abacaxi. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	350
02	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	12
03	**Acerola – polpa congelada:** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas, com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico da acerola. Sabor: ácido. Aroma: próprio da acerola. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	700
04	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	350
05	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	400
06	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e	Pct.	700

	outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.		
07	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	450
08	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	80
09	**Caju, polpa congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg	600
10	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	600
11	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	700
12	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	400
13	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	600
14	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	500
15	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência	Kg.	450

	anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
16	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	500
17	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	200
18	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	15
19	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	16
20	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	700
21	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	200
22	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	40
23	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	500
24	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	500
25	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	300
26	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do	Pct.	250

	peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**		
27	**Fermento em pó, biológico, levedura**: (embalagem de 10 gramas) O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.	Pct.	50
28	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02 – 800 gr.	Lata	05
29	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02 – sem lactose - 800 gr.	Lata	10
30	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02, a base de soja - 800 gr.	Lata	10
31	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	06
32	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	600
33	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	700
34	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	500
35	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	120
36	**Leite de vaca integral, zero lactose**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	48
37	**Leite de soja, integral, zero lactose**: Líquido, sem lactose, embalagem de 1 litro, sabor natural, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	48
38	**Manga, polpa, congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor, sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	600
39	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	50
40	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	500
41	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	12

42	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	400
43	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	300
44	**Polpa, Goiaba:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico de goiaba. Sabor e aroma próprios da goiaba. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	360
45	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	530
46	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	150
47	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	50
48	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	400
49	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	100

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 7 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Centro Municipal de Educação Infantil Pequeninos do Cerrado	Quadra 1.306 Sul, APM 26, Alameda 17ª, CEP: 77024-578 Palmas-TO. **Horário de entrega:** Das 7h30min às 11 horas e das 13 às 16 horas.	(63) 9 8456-5921 financeiropequeninosdocerrado@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Abacaxi, polpa congelada –** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar e conservantes. Cor: variando de branca e amarelada. Odor: característico do abacaxi. Sabor: ácido. Aroma: próprio do abacaxi. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	150
02	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	300
03	**Abobrinha Italiana, crua -** (verde), de primeira qualidade, com pedúnculo, casca brilhante, consistência firme. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	Kg.	80
04	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	10
05	**Acerola – polpa congelada:** Deve ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas, com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico da acerola. Sabor: ácido. Aroma: próprio da acerola. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	300
06	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e	Kg	200

	vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.		
07	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	220
08	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	400
09	**Banana nanica, crua:** Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Deve pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	Kg.	500
10	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	320
11	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	170
12	**Caju, polpa congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico do caju. Sabor: ácido. Aroma: próprio do caju. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg	300
13	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	600
14	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	1.500
15	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no	Kg	200

	máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.		
16	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	480
17	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	500
18	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	400
19	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	300
20	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	75
21	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	20
22	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	10
23	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	300
24	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	50
25	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	20
26	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	250
27	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor	Kg.	800

	próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.		
28	**Feijão de corda/trepa pau, cru: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1 "in natura", validade mínima de 180 dias, grãos de tamanho e forma naturais, maduros, limpos e secos.	Kg.	150
29	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	400
30	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	280
31	**Fermento em pó, biológico, levedura**: (embalagem de 10 gramas) O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.	Pct.	20
32	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	10
33	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	390
34	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	1.100
35	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	300
36	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	2.000
37	**Leite de soja, integral, zero lactose**: Líquido, sem lactose, embalagem de 1 litro, sabor natural, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	100
38	**Limão Taiti:** Fruto de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	Kg.	20
39	**Mandioca, crua, descascada:** Graúda, resfriada, polpa branca amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave.	Kg.	300
40	**Manga, polpa, congelada:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor, sabor e aroma próprios da manga. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	150

41	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	150
42	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	600
43	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	15
44	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	500
45	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	85
46	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	30
47	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	170
48	**Polpa, Goiaba:** Congelada, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características: Sem adição de açúcar, sem corantes e conservantes. Odor característico de goiaba. Sabor e aroma próprios da goiaba. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18ºC). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, tipo Sachês, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 100g ou 1kg do produto.	Kg.	300
49	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	200
50	**Queijo, tipo minas, curado e ralado:** Não congelado, prazo validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 500 g a 1kg.	Kg.	20
51	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	170
52	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	90
53	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	450
54	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	40

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 8 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Centro Municipal de Educação Infantil Matheus Henrique de Castro dos Santos	Quadra 1.105 Sul, Alameda 15-APM 20, CEP: 77019-092 **Horário para entrega:** Das 07h30min às 17h30min.	(63) 9 8477-9505 – Aylane 9 8442-2321 – Iolete financeiromatheushenrique@yahoo.com.br

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	08
02	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	160
03	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	60
04	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	300
05	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	200
06	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	100
07	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo,	Pct.	80

	torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.		
08	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	220
09	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	800
10	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	40
11	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	160
12	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	160
13	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	150
14	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	80
15	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.		10
16	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	04
17	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	650
18	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço.	Kg.	230

	Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.		
19	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	20
20	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	100
21	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	400
22	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	90
23	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	100
24	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	10
25	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	600
26	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	700
27	**Leite de vaca integral, zero lactose**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	1.920
28	**Limão Taiti:** Fruto de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	Kg.	20
29	**Macarrão, trigo, cru, tipo espaguete**: (embalagem 500 gramas) Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct.	50
30	**Macarrão, trigo, cru, tipo parafuso:** Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pct.	50
31	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca,	Pct.	80

	subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses		
32	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	200
33	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	10
34	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	350
35	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	80
36	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	60
37	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	200
38	**Queijo minas, meia cura:** Obtido de leite pasteurizado, sem maturação, embalado individualmente em plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	kg	20
39	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	80
40	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	40
41	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	180

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 9 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Centro Municipal de Educação Infantil Romilda Budke Guarda	Quadra 1.006 Sul, Alameda 11, APM 16 – CEP: 77023-591 – Palmas-TO. **Horário de entrega:** Das 7 às 17 horas.	(63) 9 8492-3266 apoio.cmeiromilda@gmail.com financeiro.cmeiromilda@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	475
02	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	100
03	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	450
04	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	350
05	**Amido de milho:** 100% puro, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 500g. Na embalagem deverá constar data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 06 meses na data de entrega.	Un.	200
06	**Aveia:** massa para mingau, embalagem primária, hermeticamente fechado que não permite rompimento do lacre- 500 gr, com validade de 12 meses a partir da data de entrega.	Pct.	500
07	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	1.050
08	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes	Kg.	800

	flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
09	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	700
10	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct	400
11	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	3.500
12	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	4.500
13	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	500
14	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	1.250
15	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	2.000
16	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	2.600
17	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	750
18	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de	Kg.	80

	fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.		
19	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	85
20	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	3.500
21	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	750
22	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	2.800
23	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	3.000
24	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	1.000
25	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	1.000
26	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02 – 800 gr.	Lata	500
27	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02 – sem lactose - 800 gr.	Lata	100
28	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	30
29	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	2.600
30	**Frango, peito (com osso)**: Sem pele, congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	2.700
31	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	1.500
32	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	5.000
33	**Limão Taiti:** Fruto de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	Kg.	100

34	**Macarrão, trigo, cru, tipo parafuso:** Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pct.	800
35	**Maçã:** in natura – Tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características da fruta, não estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e embalado em embalagens de 15 kg.	Kg	1.200
36	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	200
37	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	950
38	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	30
39	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	1.500
40	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	100
41	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	1.900
42	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	1.500
43	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	180
44	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	2.500
45	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	230

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 10 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal Antônio Carlos Jobim	Quadra 1.206 Sul Al. 31, APM 07 - CEP 77000-036 – Palmas-TO. **Horário de entrega:** Das 7 às 11 horas e das 14h às 17horas.	3218-5373 tombobimfinanceiro@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	120
02	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	430
03	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	200
04	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	800
05	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor	Kg.	300

	ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
06	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	200
07	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct.	360
08	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	600
09	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	700
10	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	200
11	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	500
12	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	400
13	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data	Kg.	380

	da entrega.		
14	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	350
15	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	40
16	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	40
17	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	890
18	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	80
19	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	500
20	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	700
21	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	700
22	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	100
23	**Fermento em pó, biológico, levedura**: (embalagem de 10 gramas) O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais.	Pct.	40

	Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.		
24	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	700
25	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	740
26	**Macarrão, trigo, cru, tipo parafuso:** Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pct.	700
27	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	300
28	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	490
29	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	35
30	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	350
31	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	400
32	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	450
33	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	80
34	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 11 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal Antônio Gonçalves de Carvalho Filho	Quadra 1.103 Sul APM 17 Alameda 14 – CEP 77019-016 – Palmas – TO. **Horário para entregas:** 08h às 11h e das 14h às 16h.	98510-1492 financeiro.agcf@gmail.COM

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	1.200
02	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	60
03	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	3.000
04	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	1.300
05	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	7.000
06	**Banana nanica, crua:** Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo “in natura”, estar fresca. Deve pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	Kg.	8.000
07	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme,	Kg.	1.600

	desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
08	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	400
09	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct.	300
10	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	500
11	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	1.700
12	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	1.600
13	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	1.600
14	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	7.800
15	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	2.100
16	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	1.650
17	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária –	Kg.	750

	plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
18	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	50
19	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	30
20	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	1.000
21	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	150
22	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	150
23	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	1.000
24	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	4.500
25	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	900
26	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	150
27	**Fermento em pó, biológico, levedura**: (embalagem de 10 gramas) O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.	Pct.	150
28	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	10
29	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de	Kg.	2.000

	fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.		
30	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	6.000
31	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	16.000
32	**Macarrão, trigo, cru, tipo parafuso:** Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500 g.	Pct.	250
33	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	300
34	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	3.000
35	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	30
36	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	3.000
37	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	500
38	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	1.300
39	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	700
40	**Queijo, tipo minas, curado e ralado:** Não congelado, prazo validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 500 g a 1kg.	Kg.	350
41	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	900
42	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	900
43	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	1.600
44	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	70

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 12 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal Darcy Ribeiro	Quadra 904 Sul Alamedas 01/06/07/12 S/N – CEP 77.023-380 – Palmas – TO **Horário de entrega:** 07h às 17h.	99232-2113 apoiodarcyribeiro@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	190
02	**Abobrinha Italiana, crua -** (verde), de primeira qualidade, com pedúnculo, casca brilhante, consistência firme. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	Kg.	60
03	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	10
04	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	650
05	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	65
06	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	430
07	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	250

08	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	200
09	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct.	60
10	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	50
11	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	335
12	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	125
13	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	150
14	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	140
15	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	280
16	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	600
17	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	70
18	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol.	Kg.	15

	Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.		
19	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	15
20	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	450
21	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	350
22	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	610
23	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	80
24	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	250
25	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	10
26	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	300
27	**Frango, peito (com osso)**: Sem pele, congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	700
28	**Limão Taiti:** Fruto de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	Kg.	10
29	**Macarrão, trigo, cru, tipo parafuso:** Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pct.	180
30	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	160
31	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	500
32	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos	Pct.	30

	ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses		
33	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	350
34	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	30
35	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	10
36	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	300
37	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	350
38	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	180
39	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	30
40	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	270
41	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	60

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 13 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Centro Municipal de Educação Infantil Degraus do Saber	Arse 101, Alameda 06, APM 14 – Plano Diretor Sul – CEP: 77.023-516 - Palmas – TO. **Horário de entrega:** 07h às 17h.	3214-2014 99954-9921 Zulmira escdegrausdosaber@semed.palmas.to.gov.br

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.
01	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	263
02	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	778
03	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	36
04	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	370
05	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	149
06	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem	Kg.	189

	material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
07	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct.	138
08	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	101
09	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	368
10	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	200
11	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	250
12	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	400
13	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	300
14	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	500
15	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	187
16	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o	Kg.	10

	número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.		
17	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	12
18	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	500
19	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	60
20	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	214
21	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	371
22	**Feijão de corda/trepa pau, cru: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1 "in natura", validade mínimo de 180 dias, grãos de tamanho e forma naturais, maduros, limpos e secos.	Kg.	154
23	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	80
24	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	340
25	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	20
26	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	537
27	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	468
28	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	2.100
29	**Leite de vaca integral, zero lactose**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais,	Litro	30

	marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.		
30	**Limão Taiti:** Fruto de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	Kg.	24
31	**Macarrão, trigo, cru, tipo espaguete**: (embalagem 500 gramas) Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct.	120
32	**Mandioca, crua, descascada:** Graúda, resfriada, polpa branca amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave.	Kg.	120
33	**Melancia:** Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg.	110
34	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	144
35	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	762
36	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	20
37	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	100
38	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	99
39	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	288
40	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	210
41	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	120
42	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	40
43	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	90
44	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	110

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 14 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal Profª Francisca Brandão Ramalho	Quadra 1.504 Sul Alameda 01 APM 05 – Plano Diretor Sul – CEP: 77.019-530 – Palmas – TO **Horário de entrega:** Das 06h30min às 17h30min.	984536210 financeiro.franciscabr@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	
01	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	190
02	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	3.500
03	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	360
04	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	900
05	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	420
06	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e	Kg.	480

	resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
07	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct.	400
08	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	1.200
09	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	1.200
10	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	600
11	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	600
12	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	900
13	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	490
14	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	560
15	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	260
16	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	250

17	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	260
18	**Couve, manteiga, crua:** Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço pesando aproximadamente 250 gr.	Maço	350
19	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	600
20	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	400
21	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	350
22	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	400
23	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	600
24	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	250
25	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	800
26	**Fermento em pó, biológico, levedura**: (embalagem de 10 gramas) O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.	Pct.	800
27	**Fórmula Infantil:** De segundo segmento- nº 02 – sem lactose - 800 gr.	Lata	20
28	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	900
29	**Frango, peito (com osso)**: Sem pele, congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	800

30	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	5.000
31	**Macarrão, trigo, cru, tipo parafuso:** Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pct.	500
32	**Melancia:** Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg.	800
33	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	550
34	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1.000
35	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	650
36	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	310
37	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	300
38	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	500
39	**Queijo, tipo minas, curado e ralado:** Não congelado, prazo validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 500 g a 1kg.	Kg.	600
40	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	420
41	**Rúcula, crua:** Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maços, pesando aproximadamente 250gr.	Maço	250
42	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	90
43	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	780
44	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	500

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 15 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal Henrique Talone Pinheiro	Quadra 210 Sul Alameda 05 Lote 10 – CEP: 77.016-524 – Palmas -TO **Horário de entrega:** Das 06h às 18h	98456-6181

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	
01	**Abacaxi -** Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	Kg.	350
02	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	250
03	**Abobrinha Italiana, crua -** (verde), de primeira qualidade, com pedúnculo, casca brilhante, consistência firme. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	Kg.	150
04	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	20
05	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	500
06	**Alface americana:** De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 250gr.	Maço	100
07	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	350
08	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores	Pct.	600

	estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.		
09	**Banana nanica, crua:** Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Deve pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.	Kg.	250
10	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	300
11	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	300
12	**Café, pó, torrado:** (Embalagem a vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct.	250
13	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	600
14	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	700
15	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	150
16	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	700
17	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e	Kg	400

	resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
18	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	300
19	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	800
20	**Cheiro Verde (cebolinha e coentro):** Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço pesando 350gr.	Maço	100
21	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	100
22	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	50
23	**Couve, manteiga, crua:** Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço pesando aproximadamente 250 gr.	Maço	200
24	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	1.250
25	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	340
26	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	100
27	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	600
28	**Feijão de corda/trepa pau, cru: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1 "in natura", validade mínimo de 180 dias, grãos de tamanho e forma naturais, maduros, limpos e secos.	Kg.	100
29	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	200
30	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem:	Pct.	150

	primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**		
31	**Fermento em pó, biológico, levedura**: (embalagem de 10 gramas) O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Cor variando do branco ao castanho claro; cheiro próprio; sabor próprio. Não deverá possuir cheiro de mofo e sabor amargo.	Pct.	100
32	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	5
33	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	450
34	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	450
35	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	800
36	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	500
37	**Macarrão, trigo, cru, tipo espaguete**: (embalagem 500 gramas) Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct.	300
38	**Macarrão, trigo, cru, tipo parafuso:** Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pct.	300
39	**Mamão, Formosa, cru**: 1ª qualidade, com grau amadurecimento, fresco sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal, sem indícios de fermentação pútrida, tamanho normal e inteiro. Embalagem: Primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso e validade. Validade: mínima de 03 dias, a contar da data da entrega.	Kg.	100
40	**Mandioca, crua, descascada:** Graúda, resfriada, polpa branca amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave.	Kg.	100
41	**Melancia:** Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg.	500
42	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	200
43	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	500
44	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos	Pct.	15

	ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses		
45	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	340
46	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	100
47	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	15
48	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	100
49	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	150
50	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	200
51	**Rúcula, crua:** Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, em maços, pesando aproximadamente 250gr.	Maço	100
52	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	100
53	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	450
54	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 16 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal Monteiro Lobato	Quadra 1.006 Sul, APM 16, Alameda 10 – CEP: 77.023-588 – Palmas -TO. **Horário de entrega:** 07h30min às 11h30min e das 13h30min às 17h30min	(63) 9 8456-5393 monteirolobatopalmas@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	
01	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	150
02	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	20
03	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	650
04	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	75
05	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	460
06	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	300
07	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou	Kg.	90

	mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
08	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct.	250
09	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	300
10	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	350
11	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	350
12	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	200
13	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	500
14	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	405
15	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	150
16	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	20
17	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para	Kg.	10

	consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.		
18	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	1.080
19	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	400
20	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	1.840
21	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	150
22	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	400
23	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	05
24	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	2.490
25	**Frango, peito (com osso)**: Sem pele, congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	800
26	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	2.500
27	**Leite de vaca integral, zero lactose**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	100
28	**Macarrão, trigo, cru, tipo espaguete**: (embalagem 500 gramas) Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct.	400
29	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	250
30	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras	Unid.	1.400

	matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.		
31	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	420
32	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	50
33	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	400
34	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	300
35	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	300
36	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	50
37	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	510
38	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	120

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 17 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal de Tempo Integral Olga Benário	Quadra 603 Sul, Alameda 02, APM 10 – CEP: 77.016-358 – Palmas – TO. **Horário de entrega:** Das 8h às 15h.	99968-1479 3322-5972 olgabenariofinanceiro@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	
01	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	54
02	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	1.263
03	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	877
04	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	1.500
05	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	1.265
06	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	515

07	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct.	470
08	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	1.418
09	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	2.496
10	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	597
11	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	1.547
12	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	1.000
13	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	800
14	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	2.500
15	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	500
16	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	80
17	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	3.000
18	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço.	Kg.	1.866

	Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.		
19	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	2.866
20	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	520
21	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	8
22	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	3.575
23	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	2.000
24	**Leite de vaca integral, UHT**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	3.500
25	**Leite de vaca integral, zero lactose**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	300
26	**Macarrão, trigo, cru, tipo parafuso:** Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega. Pacotes com 500g.	Pct.	190
27	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1.000
28	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	10
29	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	1.500
30	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	244
31	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	96
32	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.	Kg.	488
33	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e	Kg	2.500

	sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.		
34	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	373
35	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	1.405
36	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	68

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO A 18 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
Escola Municipal de Tempo Integral Vinícius de Moraes	Quadra 706 Sul, Alameda 13, APM Educação AL-12 – CEP: 77.022-410 – Palmas – TO. **Horário de Entrega:** Das 07h às 17h.	3218-5433 3216-1970 financeiroviniciusdemoraes@gmail.com

OBSERVAÇÃO: Os produtos deverão ser entregues de forma **SEMANAL**, de acordo com a solicitação da Unidade de Ensino, conforme descrito no Termo de Referência.

QUANTIDADE TOTAL DOS ALIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	
01	**Abacaxi -** Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem ter defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência. A casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.	Kg.	1.000
02	**Abóbora cabotian, crua -** Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg.	720
03	**Abobrinha Italiana, crua -** (verde), de primeira qualidade, com pedúnculo, casca brilhante, consistência firme. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	Kg.	600
04	**Açafrão, pó**: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct.	60
05	**Açúcar, cristal**: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações, matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kg	1.500
06	**Alho, cru**: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: plástica, flexível, transparente, atóxica e resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Validade mínima: 05 dias a contar da data da entrega.	Kg	450
07	**Arroz branco:** tipo 1 (embalagem de 5 kg) Agulhinha longo, fino, beneficiado, polido, grãos inteiros, sem barriga branca, isentos de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas, detrito animal e vegetal e outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, hermeticamente fechada, com identificação de peso. Validade mínima: 12 meses a contar da data da entrega.	Pct.	2.000
08	**Banana nanica, crua:** Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou	Kg.	800

	defeitos, nem danos físicos e/ou mecânicos, ser originário de plantas sadias, destinada ao consumo "in natura", estar fresca. Deve pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm) devendo ser bem desenvolvida, madura, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos.		
09	**Batata inglesa, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Com coloração uniforme, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	1.500
10	**Beterraba crua:** 1ª qualidade, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes), madura, suficientemente desenvolvida, firme e intacta, sem broto, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	500
11	**Café, pó, torrado:** (Embalagem à vácuo de 500g) Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído; Tipo de Café: gosto predominante de café arábica, admitindo-se café conilon; Aroma e Sabor: característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso Qualidade: mínimo de 4,5 pontos, na escala de zero a dez. Selo de qualidade ABIC.	Pct.	800
12	**Carne bovina, acém, moída:** Fresca, resfriada, de abate recente. Deverá conter no máximo 6,5 % de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	2.000
13	**Carne bovina, acém, pedaços:** Em cubos, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	3.500
14	**Carne bovina – fígado fresco:** Produto extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões. Proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Resfriado, de abate recente, deverá conter no máximo 6,5 % de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem: primária – plástica flexível, transparente atóxica resistente. Pacotes de 01 KG.	Kg	1.000
15	**Carne bovina – músculo:** Em pedaços, fresca, resfriada, de abate recente. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar–se livre de parasitas e de qualquer outra sustância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: – plástica flexível, transparente, atóxica, resistente, completamente fechada, com identificação do peso. Acondicionada em embalagem com rótulo, indicando data de validade e peso.	Kg	2.000
16	**Cebola, crua:** 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio e inteiro. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	1.000
17	**Cenoura, crua:** 1ª qualidade, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	800
18	**Cereais, flocos, arroz, sem sal:** Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro,	Pct.	2.500

	embalagem 500 gramas, primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.		
19	**Chuchu:** 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência, livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, sem superfície pegajosa ou de consistência anormal. Sem lesões de origem física e/ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Embalagem: primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	500
20	**Coco (ralado):** Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto.	Kg.	50
21	**Colorau:** Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelho intenso, com cheiro e sabor próprios para consumo humano, livre de impurezas. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Embalagem de 500 gramas.	Kg.	80
22	**Cuscuz, de milho:** (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem primária de papel, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre.	Pct.	3.000
23	**Farinha de mandioca, crua:** 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária - plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	560
24	**Farinha de rosca:** (embalagem 500 gramas). Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct.	400
25	**Farinha de trigo:** Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado, transparente atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	3.000
26	**Feijão carioca:** Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e sãos, aspecto brilhoso. Íntegro, de colheita recente, com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos, com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem: Primário – saco plástico transparente, resistente e atóxico com 01 kg. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Kg.	3.000
27	**Feijão preto: (Embalagem 1 Kg)-** tipo 1, embalagem primaria plástica resistente e transparente, em pacote de um kg; com validade de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg.	750
28	**Fermento em pó, químico:** (embalagem de 100 gramas) de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 3 meses a contar da data da entrega**.**	Pct.	1.000
29	**Folha de louro:** Louro em folhas desidratadas, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas.	Pct.	50

30	**Frango, coxa e sobrecoxa, cru**: congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: Primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	3.500
31	**Frango, filé de peito:** Sem pele, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária – sacos plásticos. Validade: mínima de 02 meses, a contar da data da entrega.	Kg.	2.500
32	**Laranja, pêra, crua**: In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente.	Kg.	1.500
33	**Leite de vaca integral, pasteurizado**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Acrescido de vitaminas e minerais.	Unid.	3.200
34	**Leite de vaca integral, zero lactose**: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, opaca, esterilizada, em embalagem original de fábrica, com identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Litro	150
35	**Macarrão, trigo, cru, tipo espaguete**: (embalagem 500 gramas) Embalagem resistente, intacta e bem vedada. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante naturais. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct.	400
36	**Mamão, Formosa, cru**: 1ª qualidade, com grau amadurecimento, fresco sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal, sem indícios de fermentação pútrida, tamanho normal e inteiro. Embalagem: Primária – plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso e validade. Validade: mínima de 03 dias, a contar da data da entrega.	Kg.	200
37	**Melancia:** Fruto com 70 a 80% de maturação. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg.	2.000
38	**Milho, fubá, cru:** (embalagem 500 gramas) 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Embalagem: primária – plástico resistente, hermeticamente fechado. Validade: mínima de 12 meses	Pct.	1.500
39	**Óleo, de soja**: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos, embalagem primária. Embalagem: lata com 1lt. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1.100
40	**Orégano**: (embalagem 100 gramas) Para tempero. Embalagem primária: tubos ou sacos plásticos. Validade mínima: 12 meses	Pct.	200
41	**Ovo, de galinha, inteiro, cru**: (cartela. 30 unidades) Ovos brancos extras, bandeja com 30 unidades.	Cartela	2.000
42	**Pepino:** De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg.	400
43	**Pimentão, verde, cru**: Produto de 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	170
44	**Peixe pintado- filé**: Resfriado, limpo, aspecto próprio da espécie, não	Kg.	500

	amolecido nem pegajoso, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo.		
45	**Polvilho, doce**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg	3.000
46	**Queijo, tipo minas, curado e ralado:** Não congelado, prazo validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Embalagem de 500 g a 1kg.	Kg.	700
47	**Repolho**, **branco, cru**: 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida. Embalagem: primária - plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: 03 dias a contar da data da entrega.	Kg.	1.000
48	**Sal, iodado**: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado iodado de mesa. Embalagem: primária – plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Kg	400
49	**Tomate:** Com semente, cru, de 1ª qualidade - tamanho médio a grande; consistência firme; - sem sujidade; - pele lisa, livre de fungos.	Kg	1.400
50	**Tomate, extrato:** (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, concentrado puro (à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente), cor vermelho, cheiro e sabor característico. Validade: mínima de 12 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	60
51	**Vinagre de álcool:** Fermentado acético de álcool de consistência líquida. Cor, sabor e odor característicos do produto. Embalagem primária, devendo ser em garrafas de plástico transparente, com peso líquido em garrafas de plástico de 750 ml. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade: 02 anos.	Unid.	50

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

QUADRO DE INFORMAÇÕES		
EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº	**:**	_____
PROCESSSO Nº	**:**	_____
OBJETO	**:**	Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO
JULGAMENTO	**:**	Menor Preço por item

Á Pregoeira e equipe de apoio
ACE da Escola Municipal de Tempo Integral Lago Sul (Margarida Lemos)
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2022

Pelo presente instrumento, a empresa ....., CNPJ nº ....., com sede na ....., através de seu representante legal infra-assinado, que:

( ) Declara, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se **enquadra na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14**, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação.

***Marcar este item caso se enquadre na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.**

1) Declaramos, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não empregamos menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade, em cumprimento ao que determina o inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescida pela Lei nº 9.854/99.

2) Declaramos que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

3) Declaramos que a empresa não foi declarada inidônea por nenhum órgão público de qualquer esfera de governo, estando apta a contratar com o poder público.

4) Declaramos que não possuímos em nosso quadro societário e de empregados, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do inciso III, do artigo 9° da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993.

5) Comprometo-me a manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6) Declaramos, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente desse procedimentos licitatórios, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr. (a)....., Portador(a) do RG sob nº ..... e CPF nº ....., cuja função/cargo é..... (sócio administrador/procurador/diretor/etc), **responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços/Contrato.**

7) Declaramos que em caso de qualquer comunicação futura referente e este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, **concordo que a Ata de Registro de Preços/Contrato** seja encaminhado para o seguinte endereço:

E-mail: .....

Telefone: ( ) .....

8) Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Sistema de Protocolo deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

9) Nomeamos e constituímos o senhor(a)....., portador(a) do CPF/MF sob n.º....., para ser o(a) responsável para acompanhar a execução da **Ata de Registro de Preços/Contrato**, referente ao **Pregão Eletrônico n.º Nº 01/2022** e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório.

....., ..., ... de .....
Local e Data

_____
Assinatura do Responsável pela Empresa
(Nome Legível/Cargo)

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO IV

DEMONSTRATIVO DA CAPACIDADE ECONÔMICO FINANCEIRA

(USO OBRIGATÓRIO POR TODOS OS LICITANTES)

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

QUADRO DE INFORMAÇÕES		
EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº	**:**	
PROCESSSO Nº	**:**	
OBJETO	**:**	Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO
JULGAMENTO	**:**	Menor Preço por item

AC + RLP LG = ---------- PC + ELP + LG = ---------- + LG =	**AC = Ativo Circulante** **PC = Passivo Circulante** **RLP = Realizável a Longo Prazo** **ELP = Exigível a Longo Prazo** **AT = Ativo Total**
AT SG = ---------- PC + ELP SG = ---------- + SG =	
AC LC = ---------- PC LC = ---------- LC =	

....., ..., ... de .....
Local e Data

_____
Identificação e Assinatura do Responsável pelas Informações

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(USO OBRIGATÓRIO POR TODOS OS LICITANTES)

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

QUADRO DE INFORMAÇÕES		
EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº	**:**	_____
PROCESSSO Nº	**:**	_____
OBJETO	**:**	Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO
JULGAMENTO	**:**	Menor Preço por item

A empresa....., estabelecida na (endereço completo, telefone e endereço eletrônico), inscrita no CNPJ sob nº ....., neste ato representada por ....., cargo ....., RG....., CPF....., vem por meio desta, apresentar Proposta de Preços à **Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral da ARSE 132 (Almirante Tamandaré**) - Edital de Pregão Eletrônico nº _____, tendo por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURAS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA USO NA MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS UNIDADES DE ENSINO DA REDE MUNICIPAL DE PALMAS-TO**, conforme segue:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QUANT.	VL. UNITÁRIO-R$	VL. TOTAL-R$

A validade desta proposta é de **60 (sessenta) dias corridos**.

O cronograma de entrega dos produtos é de forma **SEMANAL**, de acordo com as solicitações de cada Unidade de Ensino.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

A apresentação da proposta implicará na plena aceitação das condições estabelecidas no edital e seus anexos.

DADOS DA EMPRESA	
PROPONENTE	
CNJP	
ENDEREÇO	
TELEFONE	
E-MAIL	
DADOS DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	
NOME	
NÚMEROS DO CPF E RG	
ENDEREÇO	
TELEFONE	
E-MAIL	
DADOS BANCÁRIOS	
BANCO	
AGÊNCIA	
CONTA CORRENTE	

....., ..., ... de .....
Local e Data

_____
Assinatura do Responsável pela Empresa
(Nome Legível/Cargo)

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO VI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____/_____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____/____

PROCESSO Nº _____

OBJETO: Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO

A ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE ESCOLA DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL da ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ), instituição de direito privado, inscrita no CNPJ nº 22.131.329/0001-24, com sede na Quadra 1.306 Sul, Alameda 01, S/N, APM 37 a 40, Plano Diretor Sul, CEP: 77024-553, em Palmas/TO, neste ato representada pela sua Presidente, **IDELMA PEREIRA DE BASTO SANTOS**, portadora do CPF nº 369.235.321-91, doravante designado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, nos termos da Lei nº 10.520/2002, pelo Decreto nº 10.024/19, Lei Complementar Federal nº 123/2006 e alterações, no Decreto Municipal nº 946, de 14 de janeiro de 2015, e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/1993 e demais normas legais aplicáveis, considerando a classificação das propostas e a respectiva homologação da licitação na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº _____, **RESOLVE:**

REGISTRAR OS PREÇOS da empresa classificada em primeiro lugar, doravante denominada **FORNECEDOR**, nas quantidades estimadas, de acordo com a classificação por ela alcançada, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, conforme a seguir.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto **REGISTRAR PREÇOS de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO**, conforme especificações e quantidades constantes no Termo de Referência, proveniente do Edital para realização do **Pregão Eletrônico nº _____**.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DA EMPRESA VENCEDORA

2.1. Os preços registrados, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas nas propostas são as que seguem:

2.1.1. DADOS DO FORNECEDOR

FORNECEDOR	**:**	
CNPJ	**:**	
ENDEREÇO	**:**	
DADOS BANCÁRIOS	**:**	
CONTATO	**:**	
E-MAIL	**:**	

2.1.2. DOS PREÇOS REGISTRADOS

ITEM	QTD	UNID	DISCRIMINAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

2.1.3. VALOR TOTAL DA ATA: R$ _____ (_____)

2.2. Este instrumento de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar contratações com a Contratada, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurados, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo quarto, artigo 15, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação do extrato no Diário Oficial na Imprensa Oficial.

4. CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

4.1. Os produtos, objeto deste termo, deverão ser entregues (sem ônus de entrega), conforme as solicitações das Unidades de Ensino, no endereço discriminado no Termo de Referência.

4.2. CONTRATADA deverá atender as solicitações das Unidades de Ensino, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados do momento do envio do pedido (requisição) dos produtos e confirmação por e-mail ou contato telefônico.

4.2.1. Os prazos de que tratam o item 4.2 poderão ser prorrogados uma vez, por igual período, quando solicitado pelo convocado durante o transcurso do prazo e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

4.3. As entregas se darão de forma parcelada (sem ônus de entrega), pelo período de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura desta Ata de Registro de Preços.

4.4. O cronograma de entrega dos produtos se dará de forma **SEMANAL**, conforme solicitação da CONTRATANTE.

5. CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

5.1. Em conformidade com o artigo 73 da Lei nº 8.666/93 os objetos serão recebidos da seguinte forma:

a) PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com a especificação.

b) DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação.

5.2. A assinatura no conhecimento da empresa transportadora não implica/atesta o recebimento definitivo da mercadoria ou que a mesma esteja em conformidade com a Ata de Registro de Preços e o Contrato.

5.3. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela garantia da qualidade dos produtos, nem ético-profissional pela perfeita execução do Contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo Contrato, bem como responsabilidade administrativa cabível, **nos termos do Art. 73 §2° da Lei nº. 8.666/93.**

5.4. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, produtos fornecidos em desacordo com a Ata de Registro de Preços e o Contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO DE VALIDADE E TRANSPORTE DOS PRODUTOS

6.1. Os produtos deverão ter prazo de validade de no mínimo 67% (sessenta e sete por cento) do prazo oferecido pelo fabricante, contados a partir do recebimento definitivo.

6.2. Serão devolvidos todos os produtos entregues fora do prazo de validade acima citado, para substituição, correndo à custa da devolução às expensas da Contratada, podendo ainda sofrer as penalidades por inadimplência contratual.

6.3. O texto e demais exigências legais previstas para os produtos devem estar em conformidade com a legislação do Ministério da Saúde e do Código de Defesa do Consumidor.

6.4. Não serão recebidos produtos que tenham sido transportados com outros materiais de natureza tóxica, que estejam com suas embalagens adulteradas ou que o veículo de transporte apresente sujidades e/ou temperatura inadequada.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Deverá fornecer os produtos que contenham Registro/notificação/cadastro junto a ANVISA, conforme requisitos técnicos constantes na Lei Federal n.º 6.360/1976 e demais requisitos técnicos definidos em regulamentação específica da ANVISA.

7.2. Manter a licença sanitária do estabelecimento, fornecida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, vigente, de acordo com as exigências dos órgãos sanitários regulamentadores.

7.3. A entrega deverá conter a quantidade total solicitada pela CONTRATANTE.

7.4. Deverá certificar-se, preliminarmente, de todas as condições exigidas, não sendo levada em consideração qualquer argumentação posterior de desconhecimento.

7.5. Não serão aceitas trocas de marcas dos produtos após a assinatura da Ata de Registro de Preços. Caso ocorra algum problema no fornecimento da indústria e ou distribuidora para entregar a marca licitada, deve–se encaminhar solicitação previa para avaliação do Fiscal e do Gestor da Ata de Registro de Preços.

7.6. Todas as despesas com transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

7.7. Deverá responsabilizar-se pela entrega dos produtos, respondendo por danos e desaparecimentos e avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou preposto à Contratante e a terceiros, desde que fique comprovada sua culpa ou dolo, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade o acompanhamento realizado pela Contratante, de acordo com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.

7.8. Os produtos deverão ser acondicionados conforme norma do fabricante, devendo garantir proteção durante transporte e estocagem, constar identificação do produto e demais informações exigidas na legislação em vigor e em conformidade com as normas vigentes.

7.9. A empresa deverá entregar, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, **a mesma marca dos produtos apresentados na proposta.**

7.10. Deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

8.2. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

8.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado.

8.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

8.5. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa para a fiel execução do contrato.

8.6. Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição do objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

9. CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, acompanhada pela ordem de serviços (quando houver), devidamente assinada pelo fiscal designado pelo Município e acompanhada ainda das CND's FGTS, TRABALHISTA e FEDERAL e após o recebimento definitivo do objeto, através de transferência eletrônica para a conta bancária da Contratada indicada pela mesma.

9.1.1. O respectivo pagamento somente será efetuado após efetivo cumprimento das obrigações assumidas decorrentes da contratação, em especial ao art. 55, inciso XIII da Lei Federal nº 8.666/93.

9.2. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas e seu vencimento ocorrerá em até **30 (trinta) dias** após a data da sua reapresentação.

9.3. Poderá a CONTRATANTE sustar o pagamento de qualquer fatura no caso de inadimplemento da CONTRATADA relativamente à execução do contrato, recaindo sobre a mesma as penalidades previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

9.4. Os produtos deverão ser rigorosamente aqueles descritos na Ata de Registro de Preços/Contrato, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

9.5. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, bem como a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, criada pela Lei nº 12.440/2011, após o recebimento definitivo do objeto, ficando essa ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento.

9.6. O CNPJ constante da Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta.

9.7. É obrigatório que conste na Nota Fiscal o detalhamento de todos os impostos incidentes sobre os itens, de forma detalhada.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

10.1. Em exercícios futuros, correspondentes à vigência do Contrato, a despesa ocorrerá à conta de dotações orçamentárias próprias para atendimento de despesas da mesma natureza.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Desde que devidamente justificada a vantagem, a Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, pode ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços.

11.2. Cabe ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que

não prejudique as obrigações presentes e futuras resultantes da Ata, assumidas com o Órgão Gerenciador e órgãos participantes.

11.3. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços para o Órgão Gerenciador e órgãos participantes.

11.4. O total de utilização de cada item não pode exceder ao quíntuplo do quantitativo inicialmente registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

11.5. Após a autorização, pelo órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, o órgão não participante deve efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

11.6. Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observados a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços.

12.CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. O licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios e, será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4° da Lei 10.520/02, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, e tal suspensão estende-se por toda a Administração Pública direta e indireta da União, Estados, Distrito Federal e dos Municípios, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

12.2. Reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos no art. 337-F, 337-H, 337-I, 337-J, 337-K, 337-M e 337-N do Decreto-Lei n° 2848/1940 – Código Penal.

12.3. Caso a multa não seja paga no prazo previsto no subitem anterior, ela será descontada por ocasião do pagamento posterior a ser efetuado pela CONTRATANTE, sob pena de inscrição em Dívida Ativa.

12.4. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo, que assegure o contraditório e a ampla defesa, conforme os preceitos legais da Lei nº 8.666/93.

13.CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1. Os preços registrados na presente Ata poderão ser cancelados de pleno direito, nas seguintes situações, além de outras previstas no Edital e em lei:

I. No caso do fornecedor classificado recusar-se a atender à convocação para assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
II. Na hipótese do detentor de preços registrados descumprir as condições desta Ata de Registro de Preços;

III. Na hipótese do detentor de preços registrados recusar-se a firmar Contrato com os participantes do SRP, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
IV. Na hipótese do detentor de preços registrados não aceitar reduzir os preços registrados quando estes se tornarem superiores aos de mercado;
V. Nos casos em que o detentor do registro de preços ficar impedido ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração;
VI. E ainda, por razões de interesse público, devidamente fundamentado.

13.2. A comunicação do cancelamento do Registro de Preços, nos casos previstos nesta cláusula, será feita por correspondência com aviso de recebimento ou por meio PRESENCIAL, juntando-se comprovante nos autos do processo que deu origem ao cancelamento.

13.3. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do fornecedor, a comunicação será feita mediante publicação na Imprensa Oficial, considerando-se cancelado o Registro de Preços a partir de 05 (cinco) dias úteis, contados da publicação.

13.4. Fica assegurado o direito à defesa e ao contraditório nos casos de cancelamento de registro de preços de que trata esta cláusula, sendo oferecido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da ciência do cancelamento, para interposição do recurso.

14.CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

14.1. Conforme disposto no inciso II, do art. 11, do Decreto n.º 7.892/2013, será incluído como anexo à Ata de Registro de Preços, o Cadastro de Reserva composto por licitantes que aceitarem praticar preço igual ao registrado pelo licitante vencedor, observada a ordem de classificação do certame.

14.2. Na fase de Homologação, após verificado pelo sistema se há fornecedores aptos ao Cadastro de Reserva, a autoridade competente informará, via sistema, data/hora do fim do Cadastro de Reserva (prazo mínimo de 24hs) e convocará as licitantes.

14.3. O sistema enviará um e-mail às licitantes com propostas NÃO RECUSADAS para que elas possam aderir ao cadastro de reserva pelo preço do primeiro colocado.

14.4. O e-mail deverá conter, além da identificação da licitação/item, a quantidade que será fornecida pela empresa (obtida da proposta do fornecedor), o preço e a data/hora fim do cadastro de reserva.

14.5. As licitantes convocadas registrarão o interesse de fazer parte do cadastro de reserva para o fornecimento do objeto, ao mesmo preço do vencedor do certame.

14.6. As propostas em desconformidade com as exigências deste edital ou com preços unitários diferentes da proposta vencedora serão desconsideradas.

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

14.8. A gestão do cadastro de reserva será feita pela autoridade competente e o referido cadastro poderá ser visualizado pelo cidadão na consulta pública de visualização da Ata de Registro de Preços.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA REVISÃO DO PREÇO REGISTRADO

15.1. O preço registrado poderá ser revisto, a pedido da CONTRATADA ou por iniciativa da CONTRATANTE, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato superveniente que eleve os preços.

15.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão Gerenciador convocará a CONTRATADA para negociar a redução dos preços registrados aos valores praticados pelo mercado.

15.2.1. A CONTRATADA que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

15.3. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

15.4. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e a CONTRATADA não puder cumprir a ata de registro de preços, é facultado a CONTRATADA requerer, antes do pedido de fornecimento, a revisão do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação relevante nos preços praticados no mercado.

15.4.1. A iniciativa e o encargo da demonstração do desequilíbrio econômico-financeiro será da CONTRATADA, cabendo ao GERENCIADOR DA ATA a análise e deliberação a respeito do pedido.
15.4.2. Se a CONTRATADA não comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro e a existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pelo GERENCIADOR DA ATA e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na Ata de Registro de Preços, sob pena de cancelamento do registro do preço da CONTRATADA e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.
15.4.3. Na hipótese do cancelamento do Registro do preço da CONTRATADA, o GERENCIADOR DA ATA poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o objeto, pelo preço registrado na Ata de Registro de Preços.
15.4.4. Comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da Ata, o ÓRGÃO GERENCIADOR poderá efetuar a revisão do preço registrado no valor pleiteado pela CONTRATADA, caso este esteja de acordo com os valores praticados pelo mercado, ou apresentar contraproposta de preço, compatível com o vigente no mercado e nunca superior ao valor máximo estipulado no Edital da licitação, para a garantia do equilíbrio econômico-financeiro.

15.4.5. Caso não aceite a contraproposta de preço apresentada pelo GERENCIADOR DA ATA, a CONTRATADA será liberada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

15.5. Liberado a CONTRATADA, o GERENCIADOR DA ATA poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o objeto, pelo valor da contraproposta apresentada pela Administração.

15.6. Não havendo êxito nas negociações, o ÓRGÃO GERENCIADOR deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

16.CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. A presente Ata de Registro de Preços será encaminhada através de correio eletrônico, para o endereço de e-mail disponibilizado pelo licitante na fase de habilitação, competindo ao Contratado a **impressão e assinatura do instrumento em 02 (duas) vias**, providenciando a entrega das vias **originais** no Setor Financeiro/Comissão de Licitação da Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo da ARSE 132 (Almirante Tamandaré) – Quadra 1.306 Sul, APM 37 a 40, Alameda 01 S/N, Plano Diretor Sul, CEP: 77024-553, **em até 05 (cinco) dias após o seu recebimento**.

16.2. A via do instrumento destinada ao Detentor da Ata de Registro de Preços, devidamente assinada pelo Contratante, será disponibilizada por correio eletrônico, na forma do item antecedente, ou para retirada no endereço da Contratante, conforme item 16.1, a partir de 05 (cinco) dias após o protocolo da entrega das vias originais prevista no item anterior.

16.3. A execução do Contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios de teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei nº 8.666/93, combinado com o inciso XII, do art. 55, do mesmo diploma legal.

16.4. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se-lhe todos os seus dispositivos, o Edital do **Pregão Eletrônico nº 001/2021** e a proposta da Contratada, conforme estabelece a Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, naquilo que não contrariar as presentes disposições.

16.5. Será permitida a adesão da Ata de Registro de Preços, conforme o Decreto Federal nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e suas alterações e o Decreto Municipal nº 946, de 14 de janeiro de 2015.

16.6. Reger-se-á a presente Ata de Registro de Preços, no que for omisso, pelas disposições constantes na Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e alterada pela Lei complementar nº 147 de 7 de agosto de 2014, Decreto Municipal nº 946/15.

17.CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1. Fica eleito o foro da cidade de Palmas/TO, para conhecer das questões relacionadas a presente Ata, que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos. Assinam esta Ata, os Signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

18.CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS ASSINATURAS

18.1. Assinam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS **as empresas abaixo discriminadas**, através de seus representantes credenciados no certame, e o ÓRGÃO GERENCIADOR, representado pelo Presidente da Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral da ARSE 132 (Almirante Tamandaré).

Palmas-TO, _____ de _____ de _____.

Presidente da Associação _____
NOME
ÓRGÃO GERENCIADOR

Representante da Empresa_____
NOME
FORNECEDOR

ASSINATURAS DOS PARTICIPANTES DA ATA:

1 **Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral da ARSE 132 (Almirante Tamandaré)**

2 **Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Amâncio José de Moraes**

3 **Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil João e Maria**

4 **Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Carrossel**

5 **Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Cantinho do Saber**

6 **Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Sonho Encantado**

7 **Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Pequeninos do Cerrado**

8 **Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Matheus Henrique de Castro**

9 **Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Romilda Budke Guarda**

10 **Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Antônio Carlos Jobim**

11 **Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Antônio Gonçalves de Carvalho Filho**

12 **Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Darcy Ribeiro**

13 **Associação Comunidade Escola do Centro Municipal de Educação Infantil Degraus do Saber**

14 **Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Prof.ª Francisca Brandão**

15 **Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Henrique Talone Pinheiro**

16 **Associação Comunidade Escola da Escola Municipal Monteiro Lobato**

17 **Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral Olga Benário**

18 **Associação Comunidade Escola da Escola Municipal de Tempo Integral Vinícius de Moraes**

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
ACE DA ESCOLA MUNICIPAL DE TEMPO INTEGRAL DA ARSE 132 (ALMIRANTE TAMANDARÉ)

ANEXO VII

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº _____, CELEBRADO ENTRE A ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE ESCOLA DA ESCOLA MUNICIPAL _____E A EMPRESA_____, REFERENTE À AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

CONTRATANTE: **ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE ESCOLA DA ACE ou ACCEI _____,** instituição de direito privado, inscrita no Ministério da Fazenda (CNPJ) sob o nº: _____, com no endereço: _____ Palmas, Capital do Estado do Tocantins, neste ato representada pelo (a) Presidente Senhor (a)_____ brasileiro(a), casado(a), com inscrição no CPF sob o nº:_____, RG nº _____ SSP/____, residente e domiciliado(a) em _____.

CONTRATADA: _____, pessoa jurídica de direito privado, com sede no endereço: _____, inscrita no CNPJ nº:_____, por seu representante legal o (a) Senhor (a) _____, brasileiro (a), casado (a), com inscrição no CPF sob o nº: _____, RG nº _____ SSP/____, residente e domiciliado(a) em Palmas/TO.

As partes acima descritas resolvem celebrar o presente **CONTRATO**, mediante as cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTO LEGAL

1.1. O presente Contrato decorre do resultado do **Pregão Eletrônico nº** ____/____, realizado nos termos da Lei nº 10.520, Decreto nº 10.024/2019, Lei Complementar Federal nº 123/2006 e alterações, Decreto Municipal nº 946, de 14 de janeiro de 2015, e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/1993 e demais normas legais aplicáveis.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1. O presente contrato tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios para uso na merenda escolar dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino da Rede Municipal de Palmas-TO.

PARÁGRAFO ÚNICO – DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO-R$	VALOR TOTAL-R$
VALOR TOTAL.....						

(AS ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DO OBJETO CONTRATADO SERÃO INSERIDAS NO MOMENTO DA ASSINATURA DO CONTRATO, COM BASE NA PROPOSTA DA EMPRESA VENCEDORA)

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA LICITAÇÃO

A aquisição consubstanciada no presente Contrato foi objeto de licitação na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços, conforme Edital constante no **Processo nº _____,** a que se vincula este contrato, além de submeter-se, também aos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

4.1. O Contrato terá sua vigência a partir da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2022.

5. CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES

5.1. DA CONTRATADA:

5.1.1. Garantir a qualidade dos produtos, comprometendo-se a substituí-los, caso não atendam o padrão de qualidade exigido.

5.1.2. Satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas nesse Termo de Referência.

5.1.3. Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios no horário, local e prazo estipulado, de acordo com as especificações e demais condições estabelecidas neste Termo.

5.1.4. Substituir às suas expensas, no todo, os produtos em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como aqueles que estejam em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência, providenciando a substituição dos mesmos, no prazo de **vinte e quatro (24) horas**, improrrogáveis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente ou via e-mail.

5.1.5. No ato das entregas, que ocorrerão de forma semanal, a Contratada deverá ter um preposto que responda pela mesma, para acompanhar a conferência dos gêneros alimentícios nos quesitos: quantidade e qualidade.

5.1.6. Responsabilizar-se pelo transporte apropriado dos gêneros alimentícios, frete, carregamento, descarregamento e outros custos decorrentes, direta e indiretamente, do fornecimento do objeto.

5.1.7. Entregar os gêneros alimentícios no prazo estipulado, acompanhado da Nota Fiscal com especificação e quantidade rigorosamente idêntica ao discriminado no Termo de Contrato, endereço do Fornecedor, com o número do telefone do serviço de atendimento da empresa.

5.1.8. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução deste objeto.

5.1.9. Ter, no município de Palmas, uma filial ou Centro de Distribuição que possa atender com eficiência e qualidade todas as demandas da Contratante, no que diz respeito à boa execução do contrato.

5.1.10. Garantir a entrega dos itens, no horário, local e prazo estipulado, bem como nas condições estabelecidas neste termo.

5.1.11. Manter a licença sanitária do estabelecimento, fornecida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, vigente, de acordo com as exigências dos órgãos sanitários regulamentadores.

5.2. DA CONTRATANTE:

5.2.1. Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

5.2.2. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos produtos fornecidos, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

5.2.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado.

5.2.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

5.2.5. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa para a fiel execução do contrato.

5.2.6. Solicitar o reparo, a correção, a remoção, a reconstrução ou a substituição do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

6. CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

6.1. Os produtos, objeto deste termo, deverão ser entregues (sem ônus de entrega), conforme as solicitações da Unidade de Ensino, no endereço discriminado no Termo de Referência.

6.2. A CONTRATADA deverá atender as solicitações da Unidade de Ensino, no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados do momento do envio do pedido (requisição) dos produtos e confirmação por e-mail ou contato telefônico.

6.3. O cronograma de entrega dos produtos se dará de forma **SEMANAL**, conforme solicitação da CONTRATANTE.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR

7.1. O valor global do presente contrato é de **R$ .....** (.....).

8. CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados em **até 30 (trinta)** dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, acompanhada pela ordem de serviços (quando houver), devidamente ATESTADA pelo fiscal designado pela CONTRATANTE.

8.2. Os produtos deverão ser, rigorosamente, aqueles descritos no Contrato, sendo que, na hipótese de entrega de produto diverso, o pagamento ficará, em sua totalidade, suspenso até a respectiva regularização.

8.3. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, bem como a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, criada pela Lei nº 12.440/2011, após o recebimento definitivo do objeto, ficando essa ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser entregues novamente, em plena validade, em cada fase de pagamento.

8.4. O CNPJ constante da nota fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta e no Contrato.

8.5. É obrigatório que conste na respectiva Nota Fiscal o detalhamento de todos os impostos incidentes sobre os itens, de forma detalhada.

9. CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTANENTO

9.1. Não haverá reajuste de preços durante a vigência deste contrato, salvo nas hipóteses previstas no art. 65 e seguintes da Lei Federal n° 8.666/93.

9.2. O índice a ser utilizado como base para eventuais reajustes será o IGPM/FGV.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A despesa resultante deste Contrato correrá à conta da seguinte dotação orçamentária:

Fonte:	xxxx/xxxx/xxxx/xxxx/xxxx
Classificação Orçamentária:	xxxxx.xx.xxx.xxxx.xxxx
Natureza da Despesa:	x.x.xx.xx

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES CABÍVEIS E DOS VALORES DAS MULTAS

11.1. As penalidades contratuais aplicáveis são:

a) Advertência.

b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na entrega do objeto, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor do contrato.

c) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o saldo do Contrato, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto, com a consequente rescisão contratual.

d) Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, no caso da EMPRESA, injustificadamente, desistir do Contrato ou der causa à sua rescisão, bem como nos demais casos de inadimplemento contratual.

e) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 2 (dois) anos.

f) Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, até que seja promovida a reabilitação, facultado ao contratado o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.

11.2. Os valores das multas aplicadas previstas nos subitens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

11.3. O Contratado que atrasar a entrega do objeto ou inadimplir o contrato incorrerá nas penalidades administrativas previstas no art. 86 da Lei n° 8.666/93 e art. 7º da Lei n° 10.520/02.

11.4. A multa moratória, quando cabível, será da ordem de 1% (um por cento) ao dia, até chegar o limite de 10% (dez por cento), incidente sobre o valor da parte inadimplida.

11.5. A multa por inadimplemento, total ou parcial do contrato, será da ordem de 20% (vinte por cento), incidente sobre o valor da parte inadimplida.

11.6. A aplicação das multas não afasta as demais penalidades, a seguir tipificadas:

a) Não celebra o contrato: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
b) Deixar de entregar a documentação: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
c) Apresentar a documentação falsa: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
d) Atraso na execução do objeto: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
e) Não mantiver a proposta: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
f) Falhar na execução do contrato: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
g) Fraudar a execução do contrato: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
h) Comportar-se de modo inidôneo: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos.
i) Cometer fraude fiscal: impedido de licitar e contratar com a Administração Pública por 02 anos
j) Declaração de Inidoneidade.

11.7. De qualquer sanção imposta, o Fornecedor poderá, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da intimação do ato, oferecer recurso, devidamente fundamentado.

11.8. As multas previstas no item anterior são independentes e serão aplicadas cumulativamente.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS DE RESCISÃO

12.1. O Contrato poderá ser rescindido na forma e na ocorrência das hipóteses dos Artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

12.2. Nos casos de rescisão, previstos nos incisos I a VI da Lei 8.666/93, se sujeita a contratada ao pagamento de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

13.1. A Contratante promoverá a publicação resumida do presente instrumento de contrato na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, no prazo de até 20 (vinte) dias após sua assinatura, conforme dispõe o art. 61 da Lei nº 8.666/93:

14. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

14.1. A fiscalização da execução do contrato será exercida por servidor, sendo titular e suplente, nomeado para esta finalidade.

14.2. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA.

14.3. No desempenho de suas atividades é assegurado ao fiscal de contrato o direito de verificar a perfeita execução do presente, ajuste em todos os termos e condições, acompanhamento da execução dos produtos entregues, e o apontamento de irregularidades caso verificadas.

14.4. A fiscalização não eximirá nem reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da Contratada sobre eventuais faltas que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

15.CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Como condição para o pagamento, a Contratada deverá se encontrar nas mesmas condições requeridas na fase de habilitação, bem assim para o recebimento dos pagamentos relativos aos produtos entregues e aceitos.

15.2. As alterações contratuais obedecerão aos dispositivos constantes do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

15.3. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão por intermédio de lavratura de termo aditivo ou apostilamento ao presente contrato administrativo.

15.4. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 8.666/93 e a Lei 10.520/02 no que não colidir com a primeira e as demais normais aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de direito.

16.CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

16.1. Fica eleito o foro da Capital do Estado do Tocantins - Vara da Fazenda Pública, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem para dirimir quaisquer questões fundadas neste Contrato.

16.2. E por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as quais foram lidas e assinadas pelas partes **CONTRATANTES**, na presença de duas testemunhas.

Palmas-TO, _____ de _____ de _____.

Presidente da Associação xxxxxxxxxxxxx NOME **CONTRATANTE**	Representante da Empresa xxxxxxxx NOME **CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

1. _____

CPF Nº _____

2. _____

CPF Nº _____