



ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

QUADRO DE INFORMAÇÕES	
EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024 ABERTO/PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00000.0.032138/2024	
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	: 14/08/2024 às 09:00 horas (horário de Brasília)
ENDEREÇO ELETRÔNICO	: Portal de Compras Públicas www.portaldecompraspublicas.com.br
FONTE DE RECURSOS	: 15520000202360; 15520000202361; 15520000202365; 15520000202366; 15520000202367; 150000000000360; 150000000000361; 150000000000365; 150000000000366; 150000000000367; 25520000202360; 25520000202361; 25520000202365; 25520000202366; 25520000202367
PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA	: 03.2900.12.306.2000.4461 e 03.2900.12.306.2000.4469;
NATUREZA DE DESPESA	: 33.50.30
OBJETO	: Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para atender aos alunos matriculados no ano de 2024, nas escolas da rede municipal de ensino de Palmas-TO.
EXCLUSIVA ME/EPP *	: *Licitação exclusiva para Microempresa e empresa de Pequeno Porte, nos itens com valores até R\$ 80.000,00, conforme previsto no art. 48, da Lei Complementar nº 147/2014.
DA DIVULGAÇÃO	: O Edital será divulgado no Diário Oficial do Município: www.diariooficial.palmasa.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/ www.portaldecompraspublicas.com.br
LOCAL	: Portal de Compras Públicas. www.portaldecompraspublicas.com.br

PREGOEIRO DESIGNADO	: Cleidionice da Silva Saraiva
MEIOS DE CONTATO	: E-mail: financeirocmeisitio@semed.palmas.to.gov.br Fone: (63) 3571-5153



**ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO****PREÂMBULO**

A ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL SÍTIO DO PICA PAU AMARELO, com sede na Rua 07, APM 07, Bairro Aurenny IV, CEP 77.060-008, em Palmas/TO, inscrita no CNPJ nº 11.588.633/0001-89, torna público, através do Pregoeiro Cleidionice da Silva Saraiva – Matrícula nº 413013509, nomeado pela Portaria Municipal nº 003 de 07 de FEVEREIRO de 2024, publicada no Diário Oficial do Município no dia 08 de FEVEREIRO de 2024, 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 Federal 14.133, de 2021, do Decreto Federal n. 11.462, de 31 de março de 2023, dos Decretos Municipais de Palmas, sendo: nº 1.955 de 13 de outubro de 2020 e 2.460 de 15 de dezembro de 2023 (Regulamento NLL), IN Municipal nº 001/2024/GAB/SEMED, demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e anexos.

Este Pregão será conduzido pelo(a) Pregoeiro (a) definido (a) no quadro de informações e respectiva Equipe de Apoio, designados na Portaria nº 003 de 07 de FEVEREIRO de 2024, conforme publicação no Diário Oficial do Município de Palmas, nº 3.402/2024.

Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretensos licitantes no endereço eletrônico do site: www.portaldecompraspublicas.com.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é aquisição de Gêneros Alimentícios destinados as Associações Escolas, para alimentação dos alunos matriculados no Ensino Fundamental de Palmas-TO, através do Sistema de Registro de Preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1.1. 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.

1.1.2. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no site www.portaldecompraspublicas.com.br e as constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços, ANEXO VI deste Edital.

3. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

3.1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente ao provedor do sistema onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

3.1.1. As instruções para o credenciamento/cadastro podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

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

3.1.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital.

3.1.4. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

3.1.5. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

3.1.6. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

3.1.7. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica; e

3.1.8. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

3.2. Não poderão disputar esta licitação:

3.2.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;



ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

- 3.2.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.2.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.2.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.2.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.2.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.2.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.2.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.
- 3.2.9. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.3. O impedimento de que trata o item 3.2.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.4. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.2.2 e 3.2.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.5. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.6. O disposto nos itens 3.2.2 e 3.2.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 3.7. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 3.8. A vedação de que trata o item 3.2.9. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DAS DECLARAÇÕES

4.1. Da apresentação da proposta

- 4.1.1. A proposta inicial e os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando o item 5 deste Edital, e poderão ser retirados ou substituídos até a abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 4.1.2. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.1.3. Os licitantes deverão encaminhar e registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do ANEXO V – Modelo de Proposta Comercial, com a indicação completa do produto ofertado em conformidade com o Termo de Referência, bem com a indicação dos valores unitários e totais dos itens, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas dentre outras de forma que o objeto do certame não tenha ônus para o Órgão Gerenciador e partícipes.
- 4.1.3.1. Os valores propostos deverão ser os praticados na data da abertura da proposta, mantendo-se durante a sua vigência.
- 4.1.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro ou omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.1.5. O preenchimento da proposta eletrônica, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 4.1.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:



ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

- a) Descrição detalhada do objeto, condizentes com as especificações do Termo de Referência.
- b) Valor unitário e total do item, em moeda nacional, com apenas duas casas decimais após a vírgula, sendo desclassificada a proposta ou o lance que seja apresentado de forma diversa;
- c) Informar a Marca ou modelo/Fabricante no campo próprio;
- d) Quantidade cotada.

4.1.6.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

4.1.7. 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.

4.1.8. 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.

4.1.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.1.10. A proposta final ajustada, juntamente com seus documentos complementares, será(ão) encaminhada(os) ao pregoeiro pelo licitante melhor classificado, após o encerramento do envio de lances, na forma e prazo previstos no instrumento convocatório.

4.2. Da apresentação das Declarações

4.2.1. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, relativo às seguintes declarações:

4.2.1.1. Declaro para os devidos fins legais que conheço todas as regras do edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que minha proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

4.2.1.2. Declaro para os devidos fins legais, em cumprimento ao exigido no edital, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4.2.1.3. Declaro para os devidos fins legais que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

4.2.1.4 Declaro cumprir os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme parágrafos 2º e 4º do art. 20 do Decreto Municipal nº 1.955, de 13 de outubro de 2020.

4.2.1.5 Como condição para participação no Pregão, a licitante deverá assinalar com “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo à seguinte declaração:

4.2.1.5.1. Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste Ato convocatório, ESTAR enquadrado como ME/EPP/COOP/MEI conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, ESTANDO apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

4.2.1.5.2. Ao assinalar o campo “NÃO”, o sistema operacional não reconhecerá a empresa como ME/EPP/COOP/MEI, mesmo que apresente os documentos comprobatórios de enquadramento nesta condição, deixando de usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

4.3. Deverá encaminhar ainda a **DECLARAÇÃO UNIFICADA, conforme ANEXO III.**

5. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos:

5.1.1. **Declaração unificada** da licitante, em papel timbrado e subscrita pelo representante legal, conforme modelo anexo a este edital, que contenha a declaração:

- a) que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- b) que a empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- c) que tomou conhecimento e que aceita os termos deste edital;
- d) que possui condições de fornecer, durante o prazo de validade dos contratos oriundo da Ata de registro de preços, produto de iguais característica, em quantidade e características ao que se encontram descritos no Termo de Referência – ANEXO II, deste Edital e com os valores homologados;



ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

- e) que não possui servidor público ou de empresa pública, sob qualquer natureza, da ativa, em seu quadro societário do Município de Palmas, Estado do Tocantins e União;
- f) que cumpre plenamente os requisitos habilitatórios;
- g) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, caso se trate de empresa prevista em lei e em outras normas específicas;
- h) que a empresa não contrata ou contratará empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção ou de assessoramento até o terceiro grau, na forma da Súmula Vinculante nº 013 do STF (Supremo Tribunal Federal);
- i) que tem ciência da Lei 12.846/2013 (Anticorrupção), do Decreto Federal nº 8.420/2015 e Decreto Municipal Nº 2.403/2023, bem como suas implicações pela eventual prática de atos lesivos à administração pública, previstos no Art. 5º da lei Federal citada.

5.1.1.1. Os modelos das declarações exigidas nas letras “a” até “i” encontram-se disponível no ANEXO III, conforme modelo de declarações.

5.1.2. Habilitação jurídica:

- a) Documento de identificação oficial com foto, reconhecido em território nacional, do sócio-administrador e, do procurador constituído quando houver;
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, no caso de MEI.

5.1.2.1 Os documentos referentes ao item 5.1.2, letras “b”, “c”, “d”, “e” e “f”, deverão ser apresentados com autenticação e/ou com certificação digital, acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

5.1.3. Regularidade fiscal e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste certame, com emissão, de no máximo, 90 (noventa) dias, indicando situação cadastral ativa;
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, ou outro documento equivalente, relativo ao domicílio ou sede do licitante;
- c) Certificado ou certidão válida de regularidade dos tributos federais, abrangendo a Dívida Ativa da União e quanto às Contribuições Previdenciárias e as de terceiros, expedida pela Receita Federal do Brasil;
- d) Certificado ou certidão válida de regularidade quanto aos tributos estaduais (ou distritais), relativamente ao estabelecimento do proponente;
- e) Certificado ou certidão válida de regularidade quanto aos tributos municipais (ou distritais), relativamente ao estabelecimento do proponente;
- f) Certificado de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;
- g) Certificado ou certidão válida, de regularidade de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pela Justiça do Trabalho.

5.1.3.1. Os documentos “d”, “e” e “f”, do item 5.1.3, deverão ser apresentados com autenticação e/ou com certificação digital, caso não possam ser aferidos por meios oficiais, online.

5.1.3.2. Havendo alguma restrição nos documentos de comprovação da regularidade fiscal dos LICITANTES Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da ciência de sua notificação, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

5.1.3.2.1. Os documentos de comprovação da regularidade fiscal, atualizados, deverão ser inseridos digitalmente, por meio de funcionalidade disponível no sistema, concedendo-se o prazo estipulado no item anterior.

5.1.3.2.2. A não regularização da documentação de Regularidade Fiscal pelo LICITANTE implicará decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções previstas na lei Nº 14.133/2021, sendo facultado ao PREGOEIRO convocar os LICITANTES remanescentes.





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

5.1.4. Qualificação econômico-financeira:

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial válida, expedida pelo cartório distribuidor da sede do licitante;

a.1) No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei Federal nº 11.101/2005, com redação dada pela Lei Federal nº 14.112, de 24 de dezembro de 2020, e ainda, certidão válida emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, nos termos do Acórdão nº 1201/2020 – Plenário do TCU, sob pena de inabilitação, devendo ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

b) Certidão negativa de insolvência civil válida, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

c) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais:

c.1.) Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

I.) o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

II.) a boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), serão consideradas em boa situação financeira as empresas que apresentarem os respectivos índices maiores ou iguais a 1(um), resultante da aplicação das seguintes fórmulas:

II.I.) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

II.II.) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

c.2) Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

c.3) as fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço;

c.4) se necessária à atualização do balanço, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente.

d) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.



ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

e) No caso de Microempreendedor Individual – MEI, não será exigido o balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social.

e.1) O MEI deverá apresentar Declaração anual de Faturamento emitido pelo Portal do Empreendedor, no que couber.

5.1.5. Da qualificação técnica:

a) Alvará da Vigilância Sanitária, expedido pelo domicílio sede do Licitante com validade em vigor.

5.2. No julgamento da habilitação o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos, mediante registro em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação.

5.2.1. Para fins de habilitação, a verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de Certidões constitui meio legal de prova.

5.3. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento dos documentos de habilitação, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

5.4. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital

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

6. DA ABERTURA DA SESSÃO E ENVIO DE LANCES

6.1. Da abertura da sessão

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

6.1.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

6.2. Modo de disputa

6.2.1. Será adotado o modo de disputa ABERTO, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.

6.3. Verificação da proposta.

6.3.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

6.3.1.1. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

6.3.2. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro.

6.3.2.1. Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

6.3.3. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

6.4. Formulação de lances

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

6.4.2. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa indicado no item 6.2.1.

6.4.3. O envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

- 6.4.4. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do Item.
- 6.4.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.4.6. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.4.7. 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\$ 0,20 (vinte centavos)**.
- 6.4.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.
- 6.4.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.4.10. 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.
- 6.4.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.4.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.4.13. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.4.14. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.4.15. 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.
- 6.4.16. 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.

7. DA NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA MELHOR CLASSIFICADA

7.1. Da negociação

- 7.1.1. 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 no edital.
- 7.1.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes, estabelecendo-se o prazo de 02 (duas) horas, a partir da comunicação realizada pelo pregoeiro através do sistema eletrônico.
- 7.1.3. A negociação deverá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado, conforme previsto no art. 30 da IN SEGES/ME 73 de 30 de setembro de 2022.
- 7.1.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 7.1.5. A proposta final ajustada, juntamente com seus documentos complementares, será encaminhada ao pregoeiro pelo licitante melhor classificado, após o encerramento do envio de lances, na forma e prazo previstos no item 7.2.2.

7.2. Julgamento das propostas

- 7.2.1. Encerrada a etapa de negociação de que trata o item 7.1. mediante o recebimento dos documentos conforme item 7.2.2, 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 e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital.
- 7.2.2. 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, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.2.2.1. O pregoeiro poderá prorrogar o prazo por igual período, de ofício quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade ou a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante.
- 7.2.3. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

sucessivamente, na ordem de classificação, observado o item 7.1.3.

7.2.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.5. Será desclassificada a proposta que:

- a) conter vícios insanáveis;
- b) não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

7.2.7. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto na letra “c” do item 7.2.5.

7.2.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata a letra “c”, do item 7.2.5. será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.2.8.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.2.8.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.2.9. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro para aferir a exequibilidade, se destacam os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, peso, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de notas fiscais, orçamentos, catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, dentro do prazo indicado pelo Pregoeiro.

7.2.10. 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.

7.2.11. 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, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

7.2.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, acaso seja exigida, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.2.12.1. 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.

7.2.12.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.2.12.3. 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.

7.2.12.4. 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.

7.2.13. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o edital.

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

7.2.15. O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar no prazo estipulado a documentação solicitada, será desclassificado e sujeitar-se-á a sanções previstas neste edital.

8. DA VERIFICAÇÃO DE IDONEIDADE DO PROPONENTE VENCEDOR

8.1. Será verificada a existência de registros impeditivos da contratação do licitante detentor da proposta melhor classificada, 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) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://certidoes.cgu.gov.br/>);
- b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça; (https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form);
- c) Lista de inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?>





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

[p=1660:3:101965306362904:::P3_TIPO_RELACAO:INIDONEO](#)).

8.2. 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.

8.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9. DA VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos de habilitação, enviados nos termos do item 5, deste edital, serão examinados pelo pregoeiro e comissão de contratação, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

9.2. Os documentos de habilitação dos licitantes deverão ser apresentados no prazo definido no edital, antes da data e hora de abertura da sessão pública.

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

9.4. As certidões apresentadas na habilitação, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade, quando o edital permitir.

9.5. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

9.6. A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 4.2.6.1. deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

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

9.8. A verificação pela Administração Municipal nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui, para fins de habilitação, meio legal de prova.

9.9. Outros eventuais documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo de 2 (duas) horas.

9.10. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

10. DOS RECURSOS

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021 e art. 37 do Decreto Municipal 1.955/2020 .

10.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, contendo contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e a motivação, sob pena de preclusão;

10.3.1 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 10 (dez) minutos.

10.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

10.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.10. Os autos do processo poderão ser com vista franqueada aos interessados, durante o período dos recursos ou a qualquer tempo solicitar as peças através do sítio eletrônico <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

10.11. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto no caput, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

10.12. Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente será auxiliada pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias.

11. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, na ausência de recurso, caberá ao pregoeiro adjudicar o objeto, encaminhar o processo devidamente instruído para emissão do certificado de verificação de regularidade pelo Setor de Licitação conforme previsto no artigo 7º da Instrução Normativa nº 001/2024/GAB/SEMED de 3 de abril de 2024 e, posteriormente, à autoridade competente para homologação, nos termos do disposto no inciso IX do caput do art. 12 do Decreto Municipal 1.955 de 13 de outubro de 2020.

11.2. Exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

11.3. De todas as decisões e atos desta licitação será dado conhecimento as licitantes e demais interessado por intermédio do sítio eletrônico <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na Ata, na forma de anexo, o registro:

- 12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- 12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na Ata.

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

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

- 12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a Ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- 12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas na legislação.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

- 12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E ADESÃO

13.1. A Ata de Registro de Preços é um compromisso de fornecimento de bens e destina-se a subsidiar o acompanhamento dos preços.

13.2. A Ata de Registro de Preços, lavrada conforme ANEXO VI, terá vigência de 01 (um) ano, contados a partir da publicação do extrato no Diário Oficial do Município.

13.3. Após homologação pelo Ordenador de Despesas, o adjudicatário será convocado para a assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da convocação, prorrogável por até igual período quando solicitado justificadamente pelo





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

interessado, podendo ser assinada por certificação digital.

13.4. Uma vez convocado, caso o adjudicatário não assine a Ata de Registro de Preços, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições estabelecidas no encerramento de seus lances.

13.5. A publicação do extrato da Ata de Registro de Preços se dará nos Diários Oficiais do Município de Palmas e da União.

13.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra quando exigível;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

14.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

14.1.5. fraudar a licitação

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

14.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.6.2 - induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

14.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

14.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

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

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

14.4. A multa será recolhida em percentual de 20% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 30% do valor do contrato licitado.

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

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de



ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

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

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

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

15. DA GESTÃO DE FISCALIZAÇÃO

15.1. O acompanhamento e a fiscalização do objeto da futura Ata de registro de preços serão exercidos por meio do Fiscal de contrato, designados pela Associação Escola, mediante Portaria, aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução do objeto, dos contratos dela decorrente, nos termos do art. 133, do Decreto Municipal nº 2.460/2023.

15.2. O Fiscal de contrato deverá zelar para que durante toda a vigência da Ata de registro de preços sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.3. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15.4. Toda e qualquer mudança nos itens previstos neste termo de referência e anexos deverão ser previamente comunicadas ao fiscal designado, a qual caberá aceitar ou recusar à justificativa.

15.5. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

17. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a vigência de 01 (um) ano, podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovada o preço vantajoso, conforme artigo 102 do Decreto Municipal nº 2.460/2023.

17.2. A Ata de Registro de Preços será EXTINTA:

- a) pelo decurso do prazo de vigência;
- b) pela aquisição da quantidade total registrada na Ata, zerando o quantitativo registrado, considerando-se exaurido o objeto, ainda que a Ata de registro de preços esteja vigente;
- c) pelo cancelamento do registro do fornecedor.

18. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

18.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:



ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

- 18.1.1. Descumprir as condições da Ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 18.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 18.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 18.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 18.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da Ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 18.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 18.1. será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 18.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 18.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada Ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 18.4.1. Por razão de interesse público;
- 18.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 18.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.
- 18.5. No caso de cancelamento da Ata, em que o fornecedor não tiver tido ingerência sobre a descontinuidade do produto no mercado, não será penalizado, contudo deverá ser feita a reclassificação da Ata.

19. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

19. 1. Os prazos e condições de pagamento estão estabelecidas no Termo de Referência e minuta de contrato, anexos a esse Edital.

20. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 20.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- 20.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da Ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei 14.133 de 2021.
- 20.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 20.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 20.1.4. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação.

- 20.2. Caberá ao Órgão gerenciador receber os pedidos de revisão dos preços registrados e manifestar-se sobre eles e, ainda, submetê-los a parecer jurídico e decisão final pelo órgão ou entidade registradores.

21. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E DE ENTREGA

- 21.1. A entrega dos materiais solicitados serão entregues nas Associações partícipes da Ata de Registro de Preços, nos locais e dias estabelecido no Apêndice I do ANEXO II – Termo de Referência
- 21.2. As empresas que se fizerem participantes desse ato licitatório deveram ter ciência de que a aquisição se dará de forma fracionada e eventual;
- 21.3. O prazo de entrega dos bens é de deverão ser entregues em até 03 (três) dias úteis contados do momento do envio do pedido (requisição) dos produtos;
- 21.3.1. O prazo de que trata o item 21.3 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo convocado durante o transcurso do prazo e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Associação.
- 21.4. A carga e descarga serão por conta do fornecedor, sem ônus de frete para a Associação partícipe;
- 21.5. Os produtos/materiais deverão ser entregues bem acondicionados de forma a permitir completa segurança durante o transporte.
- 21.6. Não serão recebidos os materiais que não estejam de acordo com as especificações do Termo de Referência.



ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

21.7. Os bens serão recebidos **provisoriamente** no prazo de 01 (um) dia útil, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

21.8. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de vinte e quatro (24) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

21.9. Os bens serão recebidos **definitivamente** após o prazo definido para o recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

21.10. O recebimento será confiado ao fiscal do contrato, oportunamente designado, pelo presidente da ACE/ACCEI;

21.11. 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. 140 §2º da Lei nº. 14.133 de 2021.

21.12. Os fornecedores estarão sujeitos à visita técnica do (a) nutricionista e do Conselho Municipal de Alimentação Escolar.

21.13. Os materiais serão solicitados mediante correspondência eletrônica (*e-mail*), sendo obrigatória a confirmação do recebimento pela empresa.

22. DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES NO REGISTRO DE PREÇOS

22.1. Órgão Gerenciador: O órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços será a Associação Comunidade Escola **ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL SÍTIO DO PICA PAU AMARELO**

22.2. 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 Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Sítio do Pica Pau Amarelo
2	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Sementinhas do Saber
3	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Criança Feliz
4	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Miudinhos
5	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Sonho de Criança
6	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Paraíso Infantil
7	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Cantinho da Alegria
8	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Fontes do Saber
9	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Vitória Régia
10	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Irmã Maria Custódia de Jesus
11	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Cantiga de Ninar
12	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Castelo Encantado
13	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Recanto Infantil
15	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Aconchego
15	Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Araras

22.3. É vedada à participação do órgão ou entidade em mais de uma Ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de Ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

23. DO TERMO DE CONTRATO

23.1. Após a homologação da licitação, poderá ser assinado entre as partes o Termo de Contrato, cujas cláusulas e condições serão as constantes da minuta em anexo a este edital.

23.1.1. O prazo para a assinatura do instrumento Contratual será de 03 (três) dias úteis, contados da data da convocação.

23.1.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante melhor classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.



ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

23.2. Na hipótese de o vencedor da licitação 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.

23.3. O Termo de Contrato terá vigência até o final do exercício em vigor, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

23.4. O Contrato poderá ser prorrogado, na forma e nos limites estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, se demonstrado ser vantajoso para a administração.

23.5. Qualquer alteração do Contrato somente será admitida se houver previsão legal, mediante justificativa prévia, devidamente aprovada pela autoridade competente, e por meio de termo aditivo próprio.

23.6. Sendo do interesse da Contratante, o Contratado será notificado para, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término da vigência do Contrato, apresentar as documentações de habilitação descritas no item **5.1.3. a 5.1.5.** deste Edital, para a elaboração de aditivo de prorrogação.

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

24.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: Portal de Compras Públicas e e-mail da Associação financeirocmeisito@semed.palmas.to.gov.br

24.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

24.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

24.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. Será divulgada a ata da Sessão pública no sistema eletrônico.

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

25.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

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

25.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

25.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

25.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

25.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

25.9. Em caso de discordância existente entre as quantidades dos itens descritas no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** e as constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

25.10. No caso de alguma diferença no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

25.11. O pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão.

25.12. As informações administrativas e técnicas relativas a este Edital poderão ser obtidas junto ao Setor responsável pela Licitação da Associação pelo(s) telefone (s): (63) 3571-5153 e-mail: financeirocmeisito@semed.palmas.to.gov.br

25.13. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), endereço eletrônico do Portal da Transparência da Prefeitura Municipal <https://www.palmas.to.gov.br/portal/orgaos/secretaria-municipal-da-educacao/18/> e www.portaldecompraspublicas.com.br.

25.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO**

- 1) **Anexo I:** Tabela de especificação do objeto;
- 2) **Anexo II:** Termo de Referência;
- 3) Apêndice I do Anexo II – Termo de Referência;
- 4) **Anexo III:** Modelo da Declaração Unificada
- 5) **Anexo IV:** Modelo do Demonstrativo da Capacidade Econômica Financeira
- 6) **Anexo V:** Modelo Proposta
- 7) **Anexo VI:** Minuta da Ata de Registro de Preços;
- 8) **Anexo VII:** Minuta do Termo de Contrato.

26. ASSINATURAS

FABIANA APARECIDA GOMES
PRESIDENTE ACCEI SÍTIO DO PICA PAU AMARELO





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

ANEXO I - TABELA DE ESPECIFICAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS A SEREM ADQUIRIDOS PARA O ANO DE 2024

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	1.410
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: mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18 °C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020	Kg	874
03	Abóbora cabotian – 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	1.213
04	Abobrinha Italiana - (verde), de primeira qualidade, com pedúnculo, casca brilhante, consistência firme. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	Kg	310
05	Açafrão, pó : (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto. Cheiro e aromas característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	211
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: (- 18°C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Kg	874
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, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. NÃO PODE SER ADQUIRIDO POR CMEI'S QUE TENHAM TURMAS DE MATERNAL E/OU BERCÁRIO	Pct	290
08	Aveia em flocos finos : produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Em porção de 30 g conter no máximo: 110kcal e 2,5g gorduras totais; no mínimo 4g de proteínas e 2,5g de fibra alimentar; não conter sódio nem açúcar simples e conter ferro. Embalagem contendo 165 gramas. Deve conter no rótulo identificação do produto e prazos de fabricação e validade. Não poderá conter em 100 g do produto mais que 550 mg de sódio e 5,5 g de gordura saturada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega.	Pct.	807
09	Amido de milho : Amido de milho produto amiláceo extraído de milho fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação usando comprimido entre os dedos. Embalagem original de fábrica de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega;	Pct	373
10	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.	Kg	415
11	Alho, cru : 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 90 dias após data de empacotamento.	Kg	2.265
12	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 outros. Embalagem: plástica, transparente, resistente, atóxica, selada/lacrada, com identificação de peso. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 12 meses.	Pct	7.510
13	Azeite : Extra virgem, de boa qualidade, embalagem contendo 500 ml, com acidez máxima de até 1% . Textura e aromas características. Deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: mínimo 6 meses.	Unid.	140



ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

14	Banana nanica: Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas ser originário de plantas saudáveis, 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	2.755
15	Banana Prata: 1ª qualidade, graúdas, em penca, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas ser originário de plantas saudáveis, destinada ao consumo “in natura”, estar fresca e com maturação de 70%.	Kg	1.295
16	Batata inglesa: 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, podridão, esverdeamento, brotado, dano por praga, fermento, defeito de polpa. 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.	Kg	3.243
17	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 fermento, podridão ou passada, 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.	Kg	2.173
18	Brócolis: tipo Ramoso, Tradicional, devendo apresentar cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabores característicos do produto.	Kg	175
19	Café, pó, torrado: Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados dos produtos: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas. NÃO PODE SER ADQUIRIDO POR CMEI'S QUE TENHAM TURMAS DE MATERNAL E/OU BERÇÁRIO.	Pct	90
20	Cacau em pó 100% alcalino: 1ª qualidade Produto obtido da massa das amêndoas de cacau, não contém glúten, cacau alcalino, Produto homogêneo, cor marrom escuro, aroma característico, sabor amargo. Armazenar e transportar em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores. Embalagem: primária – embalagem a resistente plástico, atóxico, limpo, não violado, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto, rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 200 g.	Pct	892
21	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 da cajá. Sabor: ácido. Aroma: próprio da cajá. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: à (- 18°C). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020	Kg	684
22	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: à (- 18°C). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020	Kg	1.440
23	Carne bovina, acém, moída: Fresca, resfriada, limpa, de abate recente, inspecionada na origem. Deverá conter no máximo 10% de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	7.490
24	Carne bovina, acém, pedaços: Em cubos, fresca, resfriada, limpa, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	7.899
25	Carne bovina, acém, a peça: fresca, resfriada, limpa, de abate recente, inspecionada. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem plástica, transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes.	Kg	1.660
26	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 10% de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	2.670
27	Carne bovina – músculo em pedaços: Em pedaços, fresca, limpa, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico,	Kg	6.515



ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

	limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.		
28	Carne bovina – músculo, a peça: fresca, resfriada, limpa, de abate recente, inspecionada. Sem gordura. Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem plástica, transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes.	Kg	1.660
29	Carne Suína, corte lombo: Carne suína magra, limpa, lombo resfriado ou congelado, inspecionada na origem, em peça, desossado. o corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odores características, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	490
30	Cebola, crua: 1ª qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio 220 g e inteiro.	Kg	4.143
31	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.	Kg	105
32	Cenoura, crua: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	2.973
33	Cereais, flocos, arroz, sem sal: Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/ ferro, embalagem com 500 gramas, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 meses.	Pct	5.865
34	Cheiro Verde: 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. Acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem.	Kg	245
35	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).	Kg	1.638
36	Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados em alimentos ultraprocessados. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos 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, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Embalagem com peso líquido de 100 g. DEVE SER DO TIPO SEM AÇÚCAR E SEM ADITIVOS.	Pct	731
37	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, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação do produto. Embalagem de 500 gramas.	Pct	296
38	Couve, manteiga: 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. Não devem conter defeitos que afetam sua formação ou aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Kg	310
39	Cuscuz, de milho: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	7.055
40	Erva doce: (Pacote de 500 g) Composto de Sementes de Erva Doce; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem individual, validade mínima de 12 meses. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	37
41	Farinha de mandioca, crua: 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Pacote de 500g.	Pct	3.710
42	Folha de louro: folhas desidratadas, sem aditivos, cor verde, aparência seca e quebradiça, odor e sabor característico. Válido por 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem com 4 g. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	1.184
43	Farinha de rosca: Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos,	Pct	412



ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

	não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter 500 gramas, externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e prazo de validade de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade máxima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega do produto.		
44	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	3.943
45	Farinha de Arroz: Farinha de arroz, 1ª qualidade, sem glúten ou traços de glúten. Pacote de 1 kg com registro nos órgãos competentes. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas, embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	285
46	Feijão carioca: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e são, 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 primária – saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	7.866
47	Feijão de corda/trepa-pau, cru: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1 Deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades de espécie. Embalado em saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, e prazo de validade: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	690
48	Feijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	3.974
49	Fermento em pó, químico: De 1ª qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	2.814
50	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. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	2.128
51	Fórmula Infantil de seguimento: lata de 800 g. Fórmula infantil de seguimento com maior predominância de soro do leite com prebióticos GOS e FOS. SÓ PODE SER ADQUIRIDO POR CMEI'S QUE TENHAM BERCÁRIO 1.	Lata	310
52	Fórmula Infantil de seguimento sem lactose: lata de 800 g. Fórmula infantil especial sem lactose com maior predominância de soro do leite. SÓ PODE SER ADQUIRIDO POR CMEI'S QUE TENHAM BERCÁRIO 1.	Lata	135
53	Fórmula Infantil de seguimento a base de soja: lata de 800 g. Fórmula infantil especial para alérgicos à proteína do leite de vaca à base de proteína de soja, com L-metionina.	Lata	135
54	Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	5.720
55	Frango, peito (COM OSSO): Sem pele, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	450
56	Frango, peito (SEM OSSO): Sem pele, sem osso, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	3.980



ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

57	Frango, filé de peito: congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	7.215
58	Frango Inteiro, cru: Congelado tipo colonial, acondicionado embalagem plástica, flexível, peso em quilo, resistente, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual em kg.	kg	500
59	Frango, coxinha da asa: congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto, O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual.	Kg	2.915
60	Kiwi - De primeira qualidade fruto de tamanho médio, fresco, limpo, grau médio de amadurecimento. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	60
61	Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	Kg	5.565
62	Leite de vaca integral, pasteurizado: (embalagem 01 litro) Líquido, fluido, 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. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 3 dias após data de fabricação, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. NÃO PODE SER DOS TIPOS DESNATADO OU SEMIDESNATADO.	Litro	520
63	Leite de vaca integral, UHT: (embalagem 01 litro) Líquido, fluido, 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. Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses. NÃO PODE SER DOS TIPOS DESNATADO OU SEMIDESNATADO.	Litro	10.898
64	Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluido, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, 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. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses. NÃO PODE SER DOS TIPOS DESNATADO OU SEMIDESNATADO.	Litro	2.349
65	Leite de vaca integral em pó: Leite em pó integral instantâneo. Pó uniforme, sem grumos. Sabor e odor agradáveis, não rançoso. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Registro no órgão competente. Informações nutricionais e sobre o fabricante, características do produto, modo de preparo e prazo de validade devem estar impressos na embalagem. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Embalagem de 400 g. Validade: 4 meses. NÃO PODE SER DOS TIPOS DESNATADO OU SEMIDESNATADO.	Pct	2.377
66	Leite de soja, integral: Líquido, sem derivados do leite de vaca, sem adição de açúcar, 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. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses. DEVE SER DO TIPO SEM AÇÚCAR E SEM ADITIVOS.	Litro	450
67	Limão: in natura, Frutos de tamanho médio e uniforme, produtos são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	440
68	Macarrão, de trigo, cru, tipo espagete: (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 fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	878
69	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso: (embalagem 500 gramas) Elaborado com sêmola de trigo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. Não deverá ser turvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	1.364



ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

70	Manteiga de leite: embalagem de 500 g, manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Deve ser isenta de: gordura vegetal hidrogenada, trigo, derivados e traços, glúten e aditivos artificiais. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, o produto deverá conter rotulagem de acordo as legislações vigentes - resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de palmas. Validade de, no mínimo, 4 meses.	Und	1.058
71	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.	Kg	1.230
72	Melão: Melão primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal, sem indícios de fermentação pútrida, tamanho normal e inteiro.	kg	2.090
73	Mandioca, crua, descascada e congelada: 1º qualidade, congelada, polpa branca ou amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave. O produto deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade de no mínimo 3 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	1.364
74	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: (-18° C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Kg	1.000
75	Maracujá: Azedo; De primeira qualidade; Cor amarela; Polpa com cheio característico; Casca sem lesões; Maturação adequada para o consumo; Textura e consistência de fruta fresca. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca; Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio.	Kg	720
76	Maracujá, 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 do maracujá. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18° C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto.	Kg	840
77	Maçã nacional: maçã, nacional, de primeira, vermelha, devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	Kg	3.390
78	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	7.385
79	Milho, fubá, cru: Fubá de milho; de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas e suas condições deverão estar de acordo com. Embalagem primária plástica, atóxica, asséptica e transparente, resistente e devidamente vedada por termo soldagem, com conteúdo de 500 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de fabricação.	Pct	2.825
80	Morango- Morango, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície	kg	60
81	Óleo, de soja: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de fabricação.	Und	6.370
82	Orégano: (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs, limpas, isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação.	Und	304
83	Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 30 unidades) Ovos brancos, tipo: EXTRA. Casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção.	Cartela	6.348
84	Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	1.268



ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

85	Pimentão, verde, cru: Produto de 1ª qualidade, Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	965
86	Peixe, filé de tilápia: de 1ª qualidade, limpo, sem escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °C, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo entre 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	Kg	2.055
87	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: (-18°C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Kg	1.030
88	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: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020	Pct	5.468
89	Queijo, tipo minas, curado e ralado: queijo tipo minas, curado, de primeira qualidade, ralado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, embalagem íntegra, contendo dados de identificação do produto, Não congelado, prazo validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas.	Kg	748
90	Queijo minas padrão: 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, deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. Validade mínima 3 meses a partir da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas.	Kg	240
91	Queijo mussarela fatiado: Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. Embalagem primária, peso da embalagem primária: de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. Validade mínima 3 meses a partir da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas.	Kg	280
92	Queijo, tipo mussarela, em barra: produto de 1ª qualidade, com ingredientes leite, produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; Apresentação em barra de 1 kg, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	438
93	Repolho, branco, cru: 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem.	Kg	1.934
94	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.	Kg	50
95	Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa. Embalagem primária plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	1.313
96	Tomate: Com semente, cru, qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho.	Kg	2.493
97	Tomate cereja: Produto de classe “A”, com formato de redondo a alongado, coloração da casca e polpa vermelha e peso de 5 a 10 g por unidade. Não serão aceitos frutos com sinais de podridão, amassados, cortados passados ou muito imaturos. O produto deve ser entregue em caixas ou sacos contendo 1 kg.	Kg	30
98	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. NÃO PODE SER MOLHO DE TOMATE. DEVE SER FABRICADO EXCLUSIVAMENTE COM TOMATE, ÁGUA E/OU SAL. DEVE SER FABRICADO SEM AÇÚCAR E SEM ADITIVOS.	Und	1.228

**ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO**

99	Uva-verde - Uva Itália, de 1ª qualidade, em cachos bem desenvolvidos. Bagos graúdos, com polpa firme e intacta; isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes); produto sujeito a verificação no ato da entrega.	kg	60
100	Vinagre: fermentado acético de álcool de consistência líquida, cor, sabor e odores características. Com a embalagem primária devendo ser garrafas de plástico transparente, com peso líquido de 750 ml, conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade: mínima de 12 meses. O produto o deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Garrafa	701





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA					
1. IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE RESPONSÁVEL PELA DEMANDA					
Número do Processo: 00000.0.032138/2024 Órgão Gerenciador: ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA PAU AMARELO					
2. DEFINIÇÃO DO OBJETO					
2.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios para fornecimento de alimentação aos alunos matriculados nas escolas da rede municipal de ensino do município de Palmas-TO, pelo período 2024, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE.					
2.2. Natureza do objeto, vigência do contrato possibilidade de prorrogação					
2.2.1. O objeto da presente contratação pode ser objetivamente especificado por meio de padrões usuais de mercado. Desta forma, entende-se que o objeto desta contratação é classificado como bem comum, podendo, portanto, ser contratado por meio de processo licitatório na modalidade Pregão, preferencialmente na forma eletrônica.					
2.2.2. A ata de registro de preços terá validade 01 (um) ano, contados a partir da data de sua publicação na Imprensa Oficial.					
2.2.3. O prazo de vigência da contratação será até o final do exercício em vigor, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por igual período.					
2.3. Quantitativos e estimativa do valor da contratação					
2.3.1. O preço que será tomado como referência é a média obtida pela Associação Escola, conforme pesquisa de preços elaborada seguindo as orientações do Decreto Municipal, nº 2.460/2023 em seu art. 29 e documento constante no processo.					
2.3.2 O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.813.108,25 (dois milhões e oitocentos e treze mil e cento e oito reais e vinte e cinco centavos).					
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND. MEDIDA	QTD.	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
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	1.410	R\$ 6,65	R\$ 9.376,50
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:	Kg	874	R\$ 13,87	R\$ 12.122,38



	ácido. Aroma: próprio do abacaxi. Prazo de Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (- 18 °C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020				
03	Abóbora cabotian – 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	1.213	R\$ 6,95	R\$ 8.430,35
04	Abobrinha Italiana - (verde), de primeira qualidade, com pedúnculo, casca brilhante, consistência firme. Tratamento Diferenciado: Tipo I.	Kg	310	R\$ 5,54	R\$ 1.717,40
05	Açafrão, pó: (embalagem 500 gramas). Integro sem irregularidades no produto. Cheiro e aromas característicos, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	211	R\$ 14,07	R\$ 2.968,77
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: (- 18°C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Kg	874	R\$ 11,12	R\$ 9.718,88
07	Açúcar, cristal: (embalagem 02 kg) Coloração branca, especial, peneirado. Isento de fermentações,	Pct	290	R\$ 9,91	R\$ 2.873,90



ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

	matérias terrosas, parasitas, odores e detritos animais e vegetais. Embalagem: plástica, transparente, atóxica, resistente, selada/lacrada, com identificação de peso. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. NÃO PODE SER ADQUIRIDO POR CMEI'S QUE TENHAM TURMAS DE MATERNAL E/OU BERÇÁRIO				
08	Aveia em flocos finos: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Em porção de 30 g conter no máximo: 110kcal e 2,5g gorduras totais; no mínimo 4g de proteínas e 2,5g de fibra alimentar; não conter sódio nem açúcar simples e conter ferro. Embalagem contendo 165 gramas. Deve conter no rótulo identificação do produto e prazos de fabricação e validade. Não poderá conter em 100 g do produto mais que 550 mg de sódio e 5,5 g de gordura saturada. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega.	Pct.	807	R\$ 4,37	R\$ 3.526,59
09	Amido de milho: Amido de milho produto amiláceo extraído de milho fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação usando comprimido entre os dedos. Embalagem original de fábrica de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 6 meses a contar da data de entrega;	Pct	373	R\$ 10,44	R\$ 3.894,12
10	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.	Kg	415	R\$ 16,32	R\$ 6.772,80



11	Alho, cru: 1ª qualidade, sem partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto. O produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 90 dias após data de empacotamento.	Kg	2.265	R\$ 25,08	R\$ 56.806,20
12	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, selada/lacrada, com identificação de peso. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 12 meses.	Pct	7.510	R\$ 34,13	R\$ 256.316,30
13	Azeite: Extra virgem, de boa qualidade, embalagem contendo 500 ml, com acidez máxima de até 1% . Textura e aromas características. Deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: mínimo 6 meses.	Unid.	140	R\$ 41,09	R\$ 5.752,60
14	Banana nanica: Ótima qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas ser originário de plantas saudas, 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	2.755	R\$ 6,54	R\$ 18.017,70
15	Banana Prata: 1º qualidade, graúdas, em penca, apresentando tamanho e coloração uniforme, com polpa e casca firmes e intactas sem manchas marrons ou defeitos, nem danos físicos, mecânicos ou efeitos de pragas ser originário de plantas saudas, destinada ao consumo “in natura”, estar fresca e com maturação de 70%.	Kg	1.295	R\$ 6,61	R\$ 8.559,95
16	Batata inglesa: 1ª qualidade, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida, podridão, esverdeamento,	Kg	3.243	R\$ 9,14	R\$ 29.641,02





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

	brotado, dano por praga, fermento, defeito de polpa. 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.				
17	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 fermento, podridão ou passada, 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.	Kg	2.173	R\$ 8,92	R\$ 19.383,16
18	Brócolis: tipo Ramoso, Tradicional, devendo apresentar cabeças de cor verde escura, firmes, compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabores característicos do produto.	Kg	175	R\$ 23,30	R\$ 4.077,50
19	Café, pó, torrado: Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Embalado a vácuo, conter na embalagem dados dos produtos; identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 500 gramas. NÃO PODE SER ADQUIRIDO POR CMEI'S QUE TENHAM TURMAS DE MATERNAL E/OU BERÇÁRIO.	Pct	90	R\$ 16,51	R\$ 1.485,90
20	Cacau em pó 100% alcalino: 1ª qualidade Produto obtido da massa das amêndoas de cacau, não contém glúten, cacau alcalino, Produto homogêneo, cor marrom escuro, aroma característico, sabor amargo. Armazenar e transportar em temperatura ambiente, sem umidade, sem iluminação direta e isento de fortes odores. Embalagem: primária – embalagem a resistente plástico, atóxico, limpo, não violado, contendo	Pct	892	R\$ 15,90	R\$ 14.182,80



	externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto, rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 200 g.				
21	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 da cajá. Sabor: ácido. Aroma: próprio da cajá. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: à (- 18°C). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020	Kg	684	R\$ 21,98	R\$ 15.034,32
22	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: à (- 18°C). Embalagem primária: Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1kg do produto. Deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020	Kg	1.440	R\$ 12,76	R\$ 18.374,40
23	Carne bovina, acém, moída: Fresca, resfriada, limpa, de abate recente, inspecionada na origem. Deverá conter no máximo 10% de gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG	Kg	7.490	R\$ 25,09	R\$ 187.924,10





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

	e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.				
24	Carne bovina, acém, pedaços: Em cubos, fresca, resfriada, limpa, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	7.899	R\$ 25,76	R\$ 203.478,24
25	Carne bovina, acém, a peça: fresca, resfriada, limpa, de abate recente, inspecionada. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem plástica, transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes.	Kg	1.660	R\$ 26,49	R\$ 43.973,40
26	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 10% de gordura. Cortada tipo bife pequeno. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	2.670	R\$ 18,99	R\$ 50.703,30
27	Carne bovina – músculo em pedaços: Em pedaços, fresca, limpa, resfriada, de abate recente, inspecionada na origem. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	6.515	R\$ 26,46	R\$ 172.386,90
28	Carne bovina – músculo, a peça:	Kg	1.660	R\$ 28,42	R\$ 42.061,60



	fresca, resfriada, limpa, de abate recente, inspecionada. Sem gordura, Isenta de cartilagens e ossos. Apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem plástica, transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes.				
29	Carne Suína, corte lombo: Carne suína magra, limpa, lombo resfriada ou congelado, inspecionada na origem, em peça, desossado. o corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odores características, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Embalagem de saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, com identificação de, no mínimo, o tipo de corte, quantidade do produto em KG e data de validade, sendo esta de 3 dias a partir da data de entrega.	Kg	490	R\$ 24,61	R\$ 12.058,90
30	Cebola, crua: 1ª qualidade, firme, sem manchas ou partes amolecidas, madura, sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, sem indícios de fermentação pútrida. Tamanho médio 220 g e inteiro.	Kg	4.143	R\$ 8,40	R\$ 34.801,20
31	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.	Kg	105	R\$ 17,67	R\$ 1.855,35
32	Cenoura, crua: 1ª qualidade, fresca e com grau de maturação intermediária. Apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar perfurações, machucados, nem ombro verde. Corpo cilíndrico uniforme, sem deformidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	2.973	R\$ 8,29	R\$ 24.646,17
33	Cereais, flocos, arroz, sem sal: Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecido c/	Pct	5.865	R\$ 2,72	R\$ 15.952,80





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

	ferro, embalagem com 500 gramas, plástica resistente, selada/lacrada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, rotulo com informações nutricionais de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 6 meses.				
34	Cheiro Verde: 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. Acondicionados em sacos plásticos, etiqueta de pesagem.	Kg	245	R\$ 11,76	R\$ 2.881,20
35	Chuchu: 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniformes, suficientemente desenvolvido, com polpa intacta e limpa, sem brotos, manchas, dores 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).	Kg	1.638	R\$ 7,95	R\$ 13.022,10
36	Coco ralado: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, fina, sem adição de açúcar, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados em alimentos ultraprocessados. Sem gorduras trans, glúten e nem colesterol. Embalagem primária polietileno, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos 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, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 180 dias da data de entrega do produto. Embalagem com peso líquido de 100 g. DEVE SER DO TIPO SEM AÇÚCAR E SEM ADITIVOS.	Pct	731	R\$ 6,89	R\$ 5.036,59
37	Colorau: Produto puro, em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros	Pct	296	R\$ 9,26	R\$ 2.740,96



	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, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima 12 meses da data de fabricação do produto. Embalagem de 500 gramas.				
38	Couve, manteiga: 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. Não devem conter defeitos que afetam sua formação ou aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Kg	310	R\$ 24,15	R\$ 7.486,50
39	Cuscuz, de milho: (embalagem 500 gramas). Pré-cozido p/ cuscuz, enriquecida c/ ferro, embalagem plástica, hermeticamente fechada, que não permite rompimento do lacre. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Pct	7.055	R\$ 3,11	R\$ 21.941,05
40	Erva doce: (Pacote de 500 g) Composto de Sementes de Erva Doce; Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Embalagem individual, validade mínima de 12 meses. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	37	R\$ 21,45	R\$ 793,65
41	Farinha de mandioca, crua: 1ª qualidade, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, isenta de radical cianeto, sem sujidades embaladas e sem mofo. matérias terrosas, larvas, detritos animais e ranço. Classificação fina. Embalagem: primária - plástico resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 6 meses, a contar da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Pacote de 500g.	Pct	3.710	R\$ 2,80	R\$ 10.388,00
42	Folha de louro: folhas desidratadas, sem aditivos, cor verde, aparência seca e quebradiça, odor e sabor	Pct	1.184	R\$ 1,42	R\$ 1.681,28





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

	característico. Válido por 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem com 4 g. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.				
43	Farinha de rosca: 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 500 gramas, externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e prazo de validade de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade máxima de 90 (noventa) dias a contar da data de entrega do produto.	Pct	412	R\$ 7,02	R\$ 2.892,24
44	Farinha de trigo: Sem fermento, 1ª qualidade, tipo 1, enriquecido de ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg, limpas, não violadas e resistentes, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, lote, peso líquido. Com validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	3.943	R\$ 5,20	R\$ 20.503,60
45	Farinha de Arroz: Farinha de arroz, 1ª qualidade, sem glúten ou traços de glúten. Pacote de 1 kg com registro nos órgãos competentes. Não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas, embaladas em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	285	R\$ 8,48	R\$ 2.416,80
46	Feijão carioca: Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros grandes e são, 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	Pct	7.866	R\$ 8,19	R\$ 64.422,54



	consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalagem primária – saco plástico transparente, resistente, atóxico, selado/lacrado, com 01 kg. Validade: De 12 (doze) meses a partir da data de fabricação. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.				
47	Feijão de corda/trepa-pau, cru: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1 Deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades de espécie. Embalado em saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, e prazo de validade: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	690	R\$ 8,86	R\$ 6.113,40
48	Feijão preto: (Embalagem 1 Kg) - tipo 1, novo, constituído de grãos, inteiros e sadios com umidade máxima permitida de 15%, isento de misturas de outras espécies. acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, de 1 kg e contendo todos os dados de identificação, inspeção e validade; de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação. O Produto Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	3.974	R\$ 8,69	R\$ 34.534,06
49	Fermento em pó, químico: De 1º qualidade, composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem de 100 g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	2.814	R\$ 2,90	R\$ 8.160,60
50	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. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses.	Und	2.128	R\$ 2,03	R\$ 4.319,84





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

51	Fórmula Infantil de seguimento: lata de 800 g. Fórmula infantil de seguimento com maior predominância de soro do leite com prebióticos GOS e FOS. SÓ PODE SER ADQUIRIDO POR CMEI'S QUE TENHAM BERCÁRIO 1.	Lata	310	R\$ 165,08	R\$ 51.174,80
52	Fórmula Infantil de seguimento sem lactose: lata de 800 g. Fórmula infantil especial sem lactose com maior predominância de soro do leite. SÓ PODE SER ADQUIRIDO POR CMEI'S QUE TENHAM BERCÁRIO 1.	Lata	135	R\$ 147,41	R\$ 19.900,35
53	Fórmula Infantil de seguimento a base de soja: lata de 800 g. Fórmula infantil especial para alérgicos à proteína do leite de vaca à base de proteína de soja, com L-metionina.	Lata	135	R\$ 72,88	R\$ 9.838,80
54	Frango, coxa e sobrecoxa: Congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	5.720	R\$ 16,04	R\$ 91.748,80
55	Frango, peito (COM OSSO): Sem pele, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir	Kg	450	R\$ 16,36	R\$ 7.362,00



	da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.				
56	Frango, peito (SEM OSSO): Sem pele, sem osso, congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	3.980	R\$ 17,19	R\$ 68.416,20
57	Frango, filé de peito: congelado, limpo com aspecto, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual de 01 Kg.	Kg	7.215	R\$ 19,34	R\$ 139.538,10
58	Frango Inteiro, cru: Congelado tipo colonial, acondicionado embalagem plástica, flexível, peso em quilo, resistente, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro característico. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto. O produto	kg	500	R\$ 11,46	R\$ 5.730,00





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

	deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual em kg.				
59	Frango, coxinha da asa: congelada, aspecto próprio, não amolecido nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. A entrega deve ser refrigerada em carro próprio para entrega de frios. Embalagem primária: em saco plástico, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, as procedências, data de validade, quantidade do produto, O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas, com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega, quantidade do produto. Embalagem individual.	Kg	2.915	R\$ 17,69	R\$ 51.566,35
60	Kiwi - De primeira qualidade fruto de tamanho médio, fresco, limpo, grau médio de amadurecimento. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	60	R\$ 27,89	R\$ 1.673,40
61	Laranja, pêra, crua: In Natura, 1ª qualidade – peso médio 200 g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	Kg	5.565	R\$ 4,67	R\$ 25.988,55
62	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. Precisa da	Litro	520	R\$ 5,87	R\$ 3.052,40

	rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima de 3 dias após data de fabricação, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. NÃO PODE SER DOS TIPOS DESNATADO OU SEMIDESNATADO.				
63	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. Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses. NÃO PODE SER DOS TIPOS DESNATADO OU SEMIDESNATADO.	Litro	10.898	R\$ 4,93	R\$ 53.727,14
64	Leite de vaca integral, zero lactose: (embalagem 01 litro) Líquido, fluído, homogêneo, de cor branca, isento de lactose, opaco, esterilizado, 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. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 4 meses. NÃO PODE SER DOS TIPOS DESNATADO OU SEMIDESNATADO.	Litro	2.349	R\$ 6,57	R\$ 15.432,93
65	Leite de vaca integral em pó: Leite em pó integral instantâneo. Pó uniforme, sem grumos. Sabor e odor agradáveis, não rançoso. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Registro no órgão competente. Informações nutricionais e sobre o fabricante, características do produto, modo de preparo e prazo de validade devem estar impressos na embalagem. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Embalagem de 400 g. Validade: 4 meses. NÃO PODE SER DOS TIPOS DESNATADO OU SEMIDESNATADO.	Pct	2.377	R\$ 15,76	R\$ 37.461,52
66	Leite de soja, integral: Líquido, sem derivados do leite de vaca, sem	Litro	450	R\$ 11,09	R\$ 4.990,50





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

	adição de açúcar, 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. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: 6 meses. DEVE SER DO TIPO SEM AÇÚCAR E SEM ADITIVOS.				
67	Limão: in natura, Frutos de tamanho médio e uniforme, produtos são, limpo e de boa qualidade, sem defeito, bem desenvolvido e maduro. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos.	Kg	440	R\$ 6,19	R\$ 2.723,60
68	Macarrão, de 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 fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	878	R\$ 2,96	R\$ 2.598,88
69	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso: (embalagem 500 gramas) Elaborado com sêmola de trigo, deverá ser fabricado a partir de matérias primas de 1ª qualidade. Não deverá ser turvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver a mistura de outros tipos de macarrão. Deve constar na embalagem data de validade, sendo a validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação do produto. O produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Pct	1.364	R\$ 4,54	R\$ 6.192,56
70	Manteiga de leite: embalagem de 500 g, manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta	Und	1.058	R\$ 24,69	R\$ 26.122,02



	exclusivamente de gordura láctea. Deve ser isenta de: gordura vegetal hidrogenada, trigo, derivados e traços, glúten e aditivos artificiais. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, o produto deverá conter rotulagem de acordo as legislações vigentes - resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de palmas. Validade de, no mínimo, 4 meses.				
71	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.	Kg	1.230	R\$ 11,54	R\$ 14.194,20
72	Melão: Melão primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Sem superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência ou cor anormal, sem indícios de fermentação pútrida, tamanho normal e inteiro.	kg	2.090	R\$ 11,74	R\$ 24.536,60
73	Mandioca, crua, descascada e congelada: 1º qualidade, congelada, polpa branca ou amarelada. Não apresentar os defeitos como: passada, escurecida e deformação grave. O produto deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada com material apropriado e atóxico, com, pelo menos, a face principal transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do produto, com dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade de no mínimo 3 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	1.364	R\$ 9,30	R\$ 12.685,20
74	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: (-18° C).	Kg	1.000	R\$ 10,86	R\$ 10.860,00





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

	Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.				
75	Maracujá: Azedo; De primeira qualidade; Cor amarela; Polpa com cheio característico; Casca sem lesões; Maturação adequada para o consumo; Textura e consistência de fruta fresca. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca; Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio.	Kg	720	R\$ 17,06	R\$ 12.283,20
76	Maracujá, 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 do maracujá. Prazo de Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação. Congelado: (-18° C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto.	Kg	840	R\$ 20,98	R\$ 17.623,20
77	Maçã nacional: maçã, nacional, de primeira, vermelha, devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Isenta de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos, grau de maturação médio, transportadas em carros higienizados e em temperatura ambiente.	Kg	3.390	R\$ 11,63	R\$ 39.425,70
78	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	7.385	R\$ 4,76	R\$ 35.152,60
79	Milho, fubá, cru: Fubá de milho; de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas e suas condições deverão estar de acordo com. Embalagem primária plástica, atóxica, asséptica e	Pct	2.825	R\$ 1,80	R\$ 5.085,00



	transparente, resistente e devidamente vedada por termo soldagem, com conteúdo de 500 g. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de fabricação.				
80	Morango- Morango, fresco de 1ª qualidade, bem desenvolvido, com polpa compacta e firme. Com grau de maturação que permita transporte, manipulação e conservação. Adequado para consumo, tamanho médio, apresentado cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de agroquímicos, de colheita recente. Livre de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos e aderentes à sua superfície	kg	60	R\$ 21,18	R\$ 1.270,80
81	Óleo, de soja: De 1º qualidade, 100% natural, isento de outros óleos ou outras matérias estranhas ou produtos. Embalagem primária: garrafa com 900 ml. Validade: mínima de 06 meses, a contar da data de fabricação.	Und	6.370	R\$ 8,21	R\$ 52.297,70
82	Orégano: (embalagem 100 gramas) desidratado, produzido com folhas sãs, limpas, isento de sujidades. Embalagem primária: garrafa ou saco plástico. Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação.	Und	304	R\$ 6,86	R\$ 2.085,44
83	Ovo, de galinha, inteiro, cru: (cartela com 30 unidades) Ovos brancos, tipo: EXTRA. Casca lisa, não trincada, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais. Deve ser entregue em embalagem (pente) apropriada com 30 unidades, contendo rotulagem, de acordo com as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Validade mínima de 20 dias a partir da data de produção.	Cartela	6.348	R\$ 20,35	R\$ 129.181,80
84	Pepino: De primeira qualidade, Superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se	Kg	1.268	R\$ 8,44	R\$ 10.701,92





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

	apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte				
85	Pimentão, verde, cru: Produto de 1ª qualidade, Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, sem consistência anormal e sem indícios de fermentação pútrida, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.	Kg	965	R\$ 11,77	R\$ 11.358,05
86	Peixe, filé de tilápia: de 1ª qualidade, limpo, sem escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °C, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo entre 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes – Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).	Kg	2.055	R\$ 42,78	R\$ 108.875,10
87	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: (-18°C). Embalado em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, hermeticamente fechado. Peso Líquido: 1 kg do produto. Precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.	Kg	1.030	R\$ 13,21	R\$ 13.606,30
88	Polvilho, doce: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, sem consistência anormal e sem indícios de	Pct	5.468	R\$ 10,01	R\$ 54.734,68



	fermentação pútrida. Embalagem primária plástica flexível transparente atóxica e resistente, com identificação do peso. Validade: mínima 3 meses a contar a partir da data de fabricação. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020				
89	Queijo, tipo minas, curado e ralado: queijo tipo minas, curado, de primeira qualidade, ralado, manipulado em condições higiênicas satisfatórias, embalagem íntegra, contendo dados de identificação do produto, Não congelado, prazo validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg. O Produto deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas.	Kg	748	R\$ 55,45	R\$ 41.476,60
90	Queijo minas padrão: 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, deve ser mantido em temperatura não superior a 12° C. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. Validade mínima 3 meses a partir da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas.	Kg	240	R\$ 47,58	R\$ 11.419,20
91	Queijo mussarela fatiado: Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. Embalagem primária, peso da embalagem primária: de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de	Kg	280	R\$ 39,80	R\$ 11.144,00





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

	identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. Validade mínima 3 meses a partir da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas.				
92	Queijo, tipo mussarela, em barra: produto de 1ª qualidade, com ingredientes leite, produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; Apresentação em barra de 1 kg, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, contendo obrigatoriamente a comprovação da inspeção e registro no SIF, SIE ou SIM de Palmas. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	438	R\$ 47,55	R\$ 20.826,90
93	Repolho, branco, cru: 1ª qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, sem manchas, coloração uniforme e brilho, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem.	Kg	1.934	R\$ 7,99	R\$ 15.452,66
94	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.	Kg	50	R\$ 27,48	R\$ 1.374,00
95	Sal, iodado: (embalagem 01 kg) 1ª qualidade, refinado, iodado e de mesa. Embalagem primária plástica resistente, transparente atóxico. Validade: mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de	Pct	1.313	R\$ 2,14	R\$ 2.809,82



	outubro de 2020.				
96	Tomate: Com semente, cru, qualidade, tamanho médio, aproximadamente 80% de maturação, acondicionados em sacos de polietileno frestados, etiqueta de pesagem, íntegros, tenros, sem manchas, coloração uniforme e brilho.	Kg	2.493	R\$ 8,87	R\$ 22.112,91
97	Tomate cereja: Produto de classe “A”, com formato de redondo a alongado, coloração da casca e polpa vermelha e peso de 5 a 10 g por unidade. Não serão aceitos frutos com sinais de podridão, amassados, cortados passados ou muito imaturos. O produto deve ser entregue em caixas ou sacos contendo 1 kg.	Kg	30	R\$ 23,30	R\$ 699,00
98	Tomate, extrato: (embalagem 1 kg) Concentrado 1ª qualidade, puro, à base de tomate, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, cor vermelho, cheiro e sabor característico. Embalagem primária plástica, flexível, atóxica e resistente, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e data de validade. O Produto precisa da rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. A Validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. NÃO PODE SER MOLHO DE TOMATE. DEVE SER FABRICADO EXCLUSIVAMENTE COM TOMATE, ÁGUA E/OU SAL. DEVE SER FABRICADO SEM AÇÚCAR E SEM ADITIVOS.	Und	1.228	R\$ 6,56	R\$ 8.055,68
99	Uva-verde - Uva Itália, de 1ª qualidade, em cachos bem desenvolvidos. Bagos graúdos, com polpa firme e intacta; isentos de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras e cortes); produto sujeito a verificação no ato da entrega.	kg	60	R\$ 23,13	R\$ 1.387,80
100	Vinagre: fermentado acético de álcool de consistência líquida, cor, sabor e odores características. Com a embalagem primária devendo ser garrafas de plástico transparente, com peso líquido de 750 ml, conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade: mínima de 12 meses. O produto o deverá conter rotulagem, de acordo as legislações vigentes - Resolução RDC nº 429, de	Garrafa	701	R\$ 3,98	R\$ 2.789,98



**ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO**

8 de outubro de 2020.

2.4. VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO R\$ 2.813.108,25 (dois milhões e oitocentos e treze mil e cento e oito reais e vinte e cinco centavos).

3. DA MOTIVAÇÃO DA CONTRAÇÃO

O motivo para aquisição do presente objeto faz-se diante da necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar dos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Palmas, no ano de 2024, atendendo ao disposto na Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, conforme especificado com maior detalhamento no ETP que acompanha o processo administrativo licitatório.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. 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 **Apêndice I , subitens de 01 a 15**, deste Termo de Referência.

4.2. As condições de fornecimento e de entrega provisória e definitiva do objeto estão estabelecidas no Edital.

5. DESCRIÇÃO DE SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A solução que melhor atende às necessidades descrita no item 2, que traz maiores ganhos do ponto de vista da economicidade e do interesse público, é a aquisição de gêneros alimentícios, para alimentação escolar aos alunos das Unidades Escolares, conforme planejamento elaborado com base nos cardápios aprovados, quantidade de dias letivos e número de alunos matriculados na unidade escolar, por meio de processo licitatório.

5.2. Com isso o processo licitatório obedecerá o Sistema de Registro de Preço por intermédio do Pregão eletrônico, sistema que se faz mais vantajoso as Associações, em virtude de não vincular a administração total, podendo viabilizar as contratações conforme as necessidades.

5.3. Após realizada a licitação (SRP), as contratadas deverão efetivar o fornecimento dos alimentos conforme o prazo de entrega a ser definido no termo de referência, e emissão de nota de empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas em tal termo, além das unidades de medida de acordo com a listagem de itens adquiridos.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. 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 **Apêndice I , subitens de 1 a 15**, deste Termo de Referência.

6.2. A CONTRATADA deverá atender as solicitações da CONTRATANTE, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados do momento do envio do pedido (requisição) dos produtos e confirmação por e-mail ou contato telefônico.

6.3. 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.

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

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

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. 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.

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

6.10. 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.

6.11. 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.

6.12. 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.



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

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Ter sede própria ou filial na cidade de Palmas/TO com depósito que tenha capacidade de acondicionar e conservar os alimentos.

7.1.1. 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.

7.2. Cumprir nas normas do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária definido pela Lei Federal 9.782 de 26 de janeiro de 1999.

7.3. Cumprir nas normas da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos contidas na Resolução nº 12 de 1978 do Ministério da Saúde, no que couber.

7.4. É de responsabilidade da CONTRATADA providenciar todos os recursos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídos no preço proposto todas as despesas com materiais, insumos, mão de obra, fretes, embalagens no que for necessário, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução do contrato.

7.5. A CONTRATADA estará obrigada a satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

7.6. Atender prontamente todas as solicitações da CONTRATANTE previstas neste Termo de Referência.

7.7. Receber via correio eletrônico ou retirar pessoalmente Nota de Empenho referente ao objeto do presente Termo na sede da Associação partícipe.

7.8. Garantir a qualidade dos materiais ofertados comprometendo-se a substituí-los às suas expensas os que não atendam ao padrão de qualidade exigido, apresente defeitos ou danos em decorrência do transporte, no prazo de 24 horas.

7.8.1 Os prazos mencionados nesta cláusula serão contados em dias úteis e o cumprimento em horário de expediente.

7.9. Efetuar a entrega dos materiais de acordo com as especificações, prazo de entrega e demais condições estipuladas neste Termo e na Nota de Empenho, responsabilizando-se exclusivamente por todas as despesas relativas à execução do objeto.

7.10. Responsabilizar-se com exclusividade por todas as despesas relativas à entrega dos materiais, inclusive quanto à retirada do(s) mesmos ou de quaisquer dos materiais que apresentar defeitos e substituí-los por um novo.

7.11. Responsabilizar-se pelo transporte apropriado dos materiais, assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação do objeto desta licitação.

7.12. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em conformidade com Art. 92, inciso XVI, da Lei Federal Nº 14.133 de 2021, incluindo a atualização de documentos de controle da arrecadação de tributos e contribuições federais e outras legalmente exigíveis.

7.13. 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.

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

7.15. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

8.3. 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.

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. Anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, determinando o que for necessário à regularização do fiel cumprimento do contrato.



**ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO**

8.7. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear os produtos;

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**9.1.** Condições de Entrega.

9.1.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo setor competente;

9.1.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em até 03 (três) dias úteis, após recebimento da ordem de fornecimento enviado pelas Unidades de Ensino requisitantes, atendendo as exigências abaixo:

9.1.2.1. A contratante formalizará o pedido, de acordo com a sua necessidade, mediante a emissão de ordem de fornecimento;

9.1.2.2. O recebimento dos gêneros objeto deste termo estará condicionado à conferência quantitativa e qualitativa para a aceitação final;

9.1.2.3. Pelo descumprimento do prazo de entrega, serão aplicadas as sanções legais cabíveis;

9.1.2.4. A falta de quaisquer dos produtos, cujo fornecimento incumbe à detentora do licitado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do fornecimento objeto desta licitação e não eximirá a fornecedora das sanções a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.

9.1.3. A Contratada compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

9.1.3.1. Entregar os produtos NÃO contendo em sua embalagem a data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos;

9.1.3.2. Houver no ato da entrega a apresentação de embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

9.1.3.3. O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

9.1.3.4. Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;

9.1.3.5. O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Edital;

9.1.3.6. O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;

9.1.3.7. O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações no ato da entrega.

9.1.4. A Contratada deverá fazer a entrega com a apresentação das Notas Fiscais, referentes aos gêneros alimentícios;

9.1.5. Não devem existir no veículo, outras cargas que possam contaminar os gêneros alimentícios;

9.1.6. Os Gêneros perecíveis (Tipo carnes e laticínios) deverão ser entregues em veículos isotérmicos ou refrigerados, com equipamento de controle de temperatura;

9.1.7. Os Gêneros não Perecíveis (estocáveis) deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú);

9.1.8. Os gêneros de que trata os itens 9.1.6 e 9.1.7 devem ser transportados na temperatura especificada nos rótulos dos gêneros alimentícios e do Termo de referência;

9.1.9. O entregador deve estar devidamente uniformizado, com adequadas condições de higiene;

9.1.10. O entregador deve estar devidamente identificado e com os comprovantes de fornecimento, no ato da entrega dos itens;

9.1.11. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

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

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

10.3. Fiscalização e Gestão do Contrato.

10.3.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Decreto Municipal nº 2.460 de 2023, art. 129 e art. 133).

10.3.2. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações



contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.(Decreto Municipal nº 2.460 de 2023, art. 132, IX).

10.3.3. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto Municipal nº 2.460 de 2023, art. 132, II).

10.3.4. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.(Decreto Municipal nº 2.460 de 2023, art. 132, V).

10.3.5.O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto Municipal nº 2.460 de 2023, art. 132, XII).

11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

11.1. Recebimento

11.1.1. Os produtos deverão apresentar as características constantes na especificação/descrição conforme previsto neste Termo de Referência e demais anexos. Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade, novos, sendo aplicadas todas as normas e exigências do Código de Defesa do Consumidor/ANVISA/INMETRO, RDC 429, quando for o caso.

11.1.2. 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.

11.1.3. O prazo de entrega dos bens é de até 03 (três) dias úteis contados do momento do envio do pedido (requisição) dos produtos;

11.1.3.1. O prazo de que trata o item 11.1.3. poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo convocado durante o transcurso do prazo e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Associação.

11.1.4. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 01 (um) dia útil, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

11.1.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de vinte e quatro (24) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.1.6. Os bens serão recebidos definitivamente após o prazo definido para o recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

11.2. Liquidação

11.2.2. O pagamento deverá ser efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, bem como a apresentação da Certidão do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, 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.

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

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

11.2.5. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: a) o prazo de validade; b) a data da emissão; c) os dados do contrato e do órgão contratante; d) o período respectivo de execução do contrato; e) o valor a pagar; e f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

11.2.6. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

11.2.7. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado do item 11.2.2, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

11.2.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

11.2.9. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

11.2.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

11.3. Prazo de pagamento

**ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO**

11.3.1. Os pagamentos serão efetuados em **até 30 (trinta)** dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, devidamente ATESTADA pelo fiscal designado pela CONTRATANTE.

11.3.2. A Associação efetuará o pagamento mediante ordem bancária contra qualquer ordem entidade bancária indicado pela CONTRATADA, devendo para isto ficar explicitado o nome do Banco, Agência, Localidade e número de conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

12.DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA MAIS VANTAJOSA E DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

12.1. As formas de seleção, critério de julgamento da proposta e exigências de habilitação estão estabelecidas no Edital.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

NATUREZA DA DESPESA	Fonte de Recursos
33.50.30	15520000202360; 15520000202361; 15520000202365; 15520000202366; 15520000202367; 150000000000360; 150000000000361; 150000000000365; 150000000000366; 150000000000367; 25520000202360; 25520000202361; 25520000202365; 25520000202366; 25520000202367

14. DA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTROS DE PREÇOS

14.1. 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 Decreto Municipal nº 2.460, de 08 de dezembro de 2023, no art. 94, inciso I “a”, inciso II “a” e “c” e inciso III, passamos a demonstrar a legalidade de realização da licitação para Registro de Preços:

O sistema de registro de Preços pode ser adotado nas seguintes hipóteses:

I – pelas características:

a) do bem ou serviço, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

Justifica-se a adoção desse inciso, considerando que, pela natureza do objeto 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) a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas;

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 semanalmente e estará, diretamente, ligada ao calendário escolar, sendo necessário a entrega parcelada e contratações frequentes.

c) a aquisição e locação 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 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.

III– 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. Convém



ressaltar que no decorrer do ano letivo a quantidade de alunos oscila de acordo com a frequência desses na sala de aula.

15. DO TESTE DE ACEITABILIDADE – APRESENTAÇÃO DA AMOSTRA

15.1. 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.

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

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

15.4. 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.

15.5. Caso a amostra da primeira colocada seja reprovada, poderão ser convocadas as propostas remanescentes em ordem de classificação.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16. 1. As normas que disciplinarão o Pregão Eletrônico bem com a execução dos contratos, serão disponibilizadas via Edital e anexos, ao qual será dada a devida publicidade, em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse do órgão requisitante, a finalidade e a segurança da contratação.

17. ASSINATURAS

Requisitante: NAYANE RIBEIRO AMORIM DE FRANCA	Data: 19/07/2024
Responsável pela aprovação do Estudo Técnico Preliminar - FABIANA APARECIDA GOMES	Data: 19/07/2024
Responsável pela elaboração do Termo de Referência – WARLISON ANCELMO LIMA	Data: 19/07/2024
Aprovação do Termo de Referência (Gestor) – FABIANA APARECIDA GOMES	Data: 19/07/2024





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

ANEXO A 1 - DO TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA PAU AMARELO	Aureny IV, APM 07, Rua 07 CEP:77060-008 Palmas-TO. Horário de entrega: Das 7h30min às 10h45min e 13h30min às 16h45min.	Telefone: (63) 3571-5153 E-mail: financeirocmeisitio@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Abóbora cabotian	Kg	30
2	Abobrinha Italiana	Kg	30
3	Açafrão, pó	Pct	2
4	Aveia em flocos finos	Pct.	250
5	Amido de milho	Pct	40
6	Alho, cru	Kg	120
7	Arroz branco	Pct	600
8	Azeite: Extra virgem	Unid.	22
9	Banana nanica	Kg	220
10	Banana Prata	Kg	220
11	Batata inglesa	Kg	120
12	Beterraba crua	Kg	80
13	Brócolis	Kg	40
14	Carne bovina, acém, moída	Kg	350
15	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	350
16	Carne bovina – fígado fresco	Kg	60
17	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	350
18	Cebola, crua	Kg	120
19	Cenoura, crua	Kg	120
20	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	300
21	Chuchu	Kg	120
22	Coco ralado	Pct	20
23	Colorau	Pct	5
24	Cuscuz, de milho	Pct	500
25	Erva doce	Pct	5



26	Farinha de mandioca, crua	Pct	100
27	Folha de louro	Pct	5
28	Farinha de rosca	Pct	20
29	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	250
30	Farinha de Arroz	Pct	30
31	Feijão carioca	Pct	400
32	Feijão preto	Pct	350
33	Fermento em pó, químico	Und	350
34	Fermento em pó, biológico, levedura	Und	200
35	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	200
36	Frango, filé de peito	Kg	400
37	Laranja, pêra, crua	Kg	300
38	Leite de vaca integral, UHT	Litro	200
39	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	60
40	Leite de vaca integral em pó	Pct	60
41	Leite de soja, integral	Litro	60
42	Limão	Kg	120
43	Macarrão, de trigo, cru, tipo espaguete	Pct	150
44	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso	Pct	150
45	Maçã nacional	Kg	120
46	Milho, fubá, cru	Pct	100
47	Óleo, de soja	Und	400
48	Orégano	Und	10
49	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	550
50	Pepino	Kg	120
51	Pimentão, verde, cru	Kg	80
52	Peixe, filé de tilápia	Kg	120
53	Polvilho, doce	Pct	360
54	Repolho, branco, cru	Kg	80
55	Sal, iodado	Pct	80
56	Tomate	Kg	50
57	Tomate cereja	Kg	30
58	Tomate, extrato	Und	50
59	Vinagre	Garrafa	22





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

ANEXO A 2 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI DO CMEI SEMETINHAS DO SABER	Rua Babaçu com a rua Piaçava, APM 01, Setor Santa Fé IV. Palmas – TO. Horário de entrega: Das 7h30min às 17h30min.	Telefone: (63) 3224-1244 / (63) 98456-5785 E-mail: sementinhasds.financeiro@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Açafrão, pó	Pct	5
2	Aveia em flocos finos	Pct.	100
3	Amido de milho	Pct	100
4	Alho, cru	Kg	100
5	Arroz branco	Pct	300
6	Batata inglesa	Kg	100
7	Beterraba crua	Kg	100
8	Carne bovina, acém, moída	Kg	250
9	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	250
10	Carne bovina – fígado fresco	Kg	100
11	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	250
12	Cebola, crua	Kg	100
13	Cenoura, crua	Kg	100
14	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	400
15	Chuchu	Kg	50
16	Colorau	Pct	5
17	Cuscuz, de milho	Pct	400
18	Farinha de mandioca, crua	Pct	200
19	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	300
20	Feijão carioca	Pct	250
21	Feijão preto	Pct	150
22	Fermento em pó, químico	Und	200
23	Fermento em pó, biológico, levedura	Und	100
24	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	250
25	Frango, peito (SEM OSSO)	Kg	250
26	Frango, coxinha da asa	Kg	250
27	Laranja, pêra, crua	Kg	150

28	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	100
29	Leite de vaca integral em pó	Pct	100
30	Leite de soja, integral	Litro	50
31	Manteiga de leite	Und	100
32	Melão	kg	100
33	Maçã nacional	Kg	100
34	Milho, fubá, cru	Pct	100
35	Óleo, de soja	Und	400
36	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	430
37	Pepino	Kg	100
38	Pimentão, verde, cru	Kg	50
39	Peixe, filé de tilápia	Kg	100
40	Polvilho, doce	Pct	250
41	Repolho, branco, cru	Kg	50
42	Sal, iodado	Pct	30
43	Tomate	Kg	50
44	Tomate, extrato	Und	25





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

ANEXO A 3 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI DO CMEI CRIANÇA FELIZ	RUA SF 26, APM 02 e 03. Palmas-TO. CEP:77064-116 Horário de entrega: Das XXX às XXX	Telefone: (63) 98159-5827 / 99222-9014 E-mail: cmeifinanceiro@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Açafrão, pó	Pct	70
2	Alho, cru	Kg	350
3	Arroz branco	Pct	850
4	Batata inglesa	Kg	550
5	Beterraba crua	Kg	300
6	Carne bovina, acém, moída	Kg	550
7	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	650
8	Carne bovina – fígado fresco	Kg	650
9	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	300
10	Cebola, crua	Kg	500
11	Cenoura, crua	Kg	500
12	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	650
13	Coco ralado	Pct	80
14	Colorau	Pct	15
15	Cuscuz, de milho	Pct	650
16	Farinha de mandioca, crua	Pct	300
17	Folha de louro	Pct	15
18	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	200
19	Feijão carioca	Pct	1050
20	Feijão preto	Pct	650
21	Fermento em pó, químico	Und	40
22	Fermento em pó, biológico, levedura	Und	40
23	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	650
24	Frango, peito (SEM OSSO)	Kg	500
25	Frango Inteiro, cru	kg	300
26	Laranja, pêra, crua	Kg	550
27	Leite de vaca integral, UHT	Litro	1650



28	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	200
29	Limão	Kg	50
30	Manteiga de leite	Und	200
31	Milho, fubá, cru	Pct	1700
32	Óleo, de soja	Und	650
33	Orégano	Und	30
34	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	500
35	Pepino	Kg	150
36	Pimentão, verde, cru	Kg	100
37	Peixe, filé de tilápia	Kg	150
38	Polvilho, doce	Pct	750
39	Queijo, tipo minas, curado e ralado	Kg	70
40	Repolho, branco, cru	Kg	250
41	Sal, iodado	Pct	90
42	Tomate	Kg	500
43	Tomate, extrato	Und	90
44	Vinagre	Garrafa	80





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

ANEXO A 4 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI DO CMEI MIUDINHOS	Rua T. 08, Quadra 21, Setor Santa Fé. Palmas – TO CEP: 77064-030 Horário para entrega: Das 7h30min às 17h30min.	Telefone: (63) 99935-9687 E-mail: financeiromiudinhos2@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Abacaxi, polpa congelada	Kg	190
2	Abóbora cabotian	Kg	60
3	Abobrinha Italiana	Kg	50
4	Açafrão, pó	Pct	5
5	Acerola – polpa congelada	Kg	190
6	Açúcar, cristal	Pct	290
7	Alho, cru	Kg	120
8	Arroz branco	Pct	190
9	Batata inglesa	Kg	100
10	Beterraba crua	Kg	100
11	Café, pó, torrado	Pct	90
12	Cacau em pó 100% alcalino	Pct	50
13	Caju, polpa congelada	Kg	180
14	Carne bovina, acém, moída	Kg	120
15	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	229
16	Carne bovina – fígado fresco	Kg	150
17	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	320
18	Cebola, crua	Kg	200
19	Cenoura, crua	Kg	125
20	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	220
21	Cheiro Verde	Kg	40
22	Chuchu	Kg	60
23	Coco ralado	Pct	8
24	Colorau	Pct	5
25	Cuscuz, de milho	Pct	180



26	Farinha de mandioca, crua	Pct	40
27	Folha de louro	Pct	5
28	Farinha de rosca	Pct	2
29	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	80
30	Feijão carioca	Pct	250
31	Feijão de corda/trepa-pau, cru	Pct	60
32	Feijão preto	Pct	60
33	Fermento em pó, químico	Und	160
34	Fermento em pó, biológico, levedura	Und	200
35	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	170
36	Frango, peito (SEM OSSO)	Kg	180
37	Frango, coxinha da asa	Kg	50
38	Laranja, pêra, crua	Kg	50
39	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	100
40	Leite de soja, integral	Litro	40
41	Limão	Kg	10
42	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso	Pct	86
43	Mandioca, crua, descascada e congelada	Kg	100
44	Manga, polpa, congelada	Kg	160
45	Maçã nacional	Kg	80
46	Milho, fubá, cru	Pct	80
47	Óleo, de soja	Und	250
48	Orégano	Und	5
49	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	150
50	Pepino	Kg	60
51	Pimentão, verde, cru	Kg	7
52	Polpa, Goiaba	Kg	190
53	Polvilho, doce	Pct	120
54	Repolho, branco, cru	Kg	91
55	Rúcula, crua	Kg	25
56	Sal, iodado	Pct	45
57	Tomate	Kg	30
58	Tomate, extrato	Und	30
59	Vinagre	Garrafa	6





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

ANEXO A 5 - DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI DO CMEI SONHO DE CRIANÇA	Rua MS 22, APM 128, Morada do Sol. Palmas-TO – CEP: xxxxx-xxx Horário para entrega: Das 7h30min às 17h30min.	Telefone: (63) 3571-6071 E-mail: cmeisonhodecriancaalimento@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Abacaxi	Kg	630
2	Abacaxi, polpa congelada	Kg	684
3	Abóbora cabotian	Kg	433
4	Açafrão, pó	Pct	44
5	Acerola – polpa congelada	Kg	684
6	Aveia em flocos finos	Pct.	198
7	Amido de milho	Pct	70
8	Alface americana	Kg	315
9	Alho, cru	Kg	280
10	Arroz branco	Pct	700
11	Azeite: Extra virgem	Unid.	35
12	Banana nanica	Kg	875
13	Banana Prata	Kg	525
14	Batata inglesa	Kg	280
15	Beterraba crua	Kg	210
16	Brócolis	Kg	105
17	Cacau em pó 100% alcalino	Pct	684
18	Caja-polpa congelada	Kg	684
19	Caju, polpa congelada	Kg	1260
20	Carne bovina, acém, moída	Kg	1260
21	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	1260
22	Carne bovina, acém, a peça	Kg	670
23	Carne bovina – fígado fresco	Kg	490
24	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	1260
25	Carne bovina – músculo, a peça	Kg	670



26	Carne Suína, corte lombo		490
27	Cebola, crua	Kg	525
28	Cebolinha crua	kg	105
29	Cenoura, crua	Kg	420
30	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	980
31	Cheiro Verde	Kg	105
32	Chuchu	Kg	420
33	Coco ralado	Pct	210
34	Colorau	Pct	44
35	Couve, manteiga	Kg	210
36	Cuscuz, de milho	Pct	980
37	Erva doce	Pct	10
38	Farinha de mandioca, crua	Pct	840
39	Folha de louro	Pct	980
40	Farinha de rosca	Pct	140
41	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	315
42	Farinha de Arroz	Pct	175
43	Feijão carioca	Pct	1120
44	Feijão de corda/trepa-pau, cru	Pct	280
45	Feijão preto	Pct	560
46	Fermento em pó, químico	Und	315
47	Fermento em pó, biológico, levedura	Und	420
48	Fórmula Infantil de seguimento	Lata	210
49	Fórmula Infantil de seguimento sem lactose	Lata	35
50	Fórmula Infantil de seguimento a base de soja	Lata	35
51	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	490
52	Frango, peito (SEM OSSO)	Kg	980
53	Frango, filé de peito	Kg	1575
54	Frango, coxinha da asa	Kg	525
55	Laranja, pêra, crua	Kg	875
56	Leite de vaca integral, pasteurizado	Litro	420
57	Leite de vaca integral, UHT	Litro	420
58	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	140
59	Leite de vaca integral em pó	Pct	420
60	Leite de soja, integral	Litro	70
61	Limão	Kg	105
62	Macarrão, de trigo, cru, tipo espaguete	Pct	280
63	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso	Pct	280
64	Manteiga de leite	Und	210





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

65	Mamão, Formosa, cru	Kg	770
66	Melão	kg	1130
67	Mandioca, crua, descascada e congelada	Kg	420
68	Manga, polpa, congelada	Kg	840
69	Maracujá	Kg	390
70	Maracujá -polpa congelada	kg	840
71	Maçã nacional	Kg	420
72	Melancia	Kg	1860
73	Milho, fubá, cru	Pct	66
74	Óleo, de soja	Und	875
75	Orégano	Und	66
76	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	420
77	Pepino	Kg	350
78	Pimentão, verde, cru	Kg	210
79	Polpa, Goiaba	Kg	840
80	Polvilho, doce	Pct	525
81	Queijo, tipo minas, curado e ralado	Kg	380
82	Queijo minas padrão	Kg	140
83	Queijo mussarela fatiado	Kg	280
84	Queijo, tipo mussarela, em barra	Kg	210
85	Repolho, branco, cru	Kg	315
86	Sal, iodado	Pct	215
87	Tomate	Kg	315
88	Tomate, extrato	Und	210
89	Vinagre	Garrafa	140



ANEXO A 6 - DO TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI DO CMEI PARAÍSO INFANTIL	Rua NC 11, Quadra 33, APM H. CEP: 77064-692 Palmas-TO. Horário para entrega: das 7H às 11H / 13H às 16H	Telefone: (63) 99214-7280 / 3224-1197 E-mail: cmeiparaísoinf.financeiro@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Abacaxi	Kg	300
2	Abóbora cabotian	Kg	150
3	Açafrão, pó	Pct	10
4	Alface americana	Kg	100
5	Alho, cru	Kg	90
6	Arroz branco	Pct	250
7	Banana Prata	Kg	300
8	Batata inglesa	Kg	200
9	Beterraba crua	Kg	80
10	Carne bovina, acém, moída	Kg	250
11	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	300
12	Carne bovina – fígado fresco	Kg	30
13	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	225
14	Cebola, crua	Kg	150
15	Cenoura, crua	Kg	175
16	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	225
17	Cheiro Verde	Kg	100
18	Chuchu	Kg	80
19	Colorau	Pct	6
20	Couve, manteiga	Kg	100
21	Cuscuz, de milho	Pct	425
22	Farinha de mandioca, crua	Pct	90
23	Farinha de rosca	Pct	40
24	Feijão carioca	Pct	250
25	Feijão preto	Pct	100
26	Fermento em pó, químico	Und	100
27	Frango, peito (SEM OSSO)	Kg	300



**ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO**

28	Frango, filé de peito	Kg	250
29	Laranja, pêra, crua	Kg	250
30	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	30
31	Mamão, Formosa, cru	Kg	350
32	Mandioca, crua, descascada e congelada	Kg	120
33	Melancia	Kg	175
34	Óleo, de soja	Und	350
35	Orégano	Und	20
36	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	500
37	Pepino	Kg	60
38	Pimentão, verde, cru	Kg	15
39	Peixe, filé de tilápia	Kg	50
40	Polvilho, doce	Pct	375
41	Repolho, branco, cru	Kg	100
42	Rúcula, crua	Kg	25
43	Sal, iodado	Pct	35
44	Tomate	Kg	300
45	Tomate, extrato	Und	15
46	Vinagre	Garrafa	5



ANEXO A 7 - DO TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI DO CMEI CANTINHO DA ALEGRIA	Avenida Taquari, Rua 07, APM 04. Setor Santa Bárbara. Palmas-TO, CEP:77060-332 Horário de entrega: Das 7h30min às 17h30min.	Telefone: (63) 9 9932-0134 E-mail: cmei.cantinhodaalegriaa@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Aveia em flocos finos	Pct.	45
2	Alho, cru	Kg	75
3	Arroz branco	Pct	950
4	Batata inglesa	Kg	125
5	Beterraba crua	Kg	75
6	Cacau em pó 100% alcalino	Pct	25
7	Carne bovina, acém, moída	Kg	400
8	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	400
9	Carne bovina – fígado fresco	Kg	50
10	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	400
11	Cebola, crua	Kg	100
12	Cenoura, crua	Kg	150
13	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	150
14	Chuchu	Kg	40
15	Coco ralado	Pct	50
16	Colorau	Pct	20
17	Cuscuz, de milho	Pct	400
18	Erva doce	Pct	2
19	Farinha de mandioca, crua	Pct	200
20	Folha de louro	Pct	11
21	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	500
22	Feijão carioca	Pct	200
23	Feijão preto	Pct	100
24	Fermento em pó, químico	Und	400
25	Fermento em pó, biológico, levedura	Und	500
26	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	450





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

27	Frango, peito (COM OSSO)	Kg	450
28	Kiwi	kg	60
29	Laranja, pêra, crua	Kg	150
30	Leite de vaca integral, UHT	Litro	300
31	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	450
32	Leite de vaca integral em pó	Pct	900
33	Limão	Kg	15
34	Macarrão, de trigo, cru, tipo espaguete	Pct	50
35	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso	Pct	100
36	Manteiga de leite	Und	50
37	Melão	kg	100
38	Maçã nacional	Kg	200
39	Melancia	Kg	400
40	Morango	kg	60
41	Óleo, de soja	Und	450
42	Orégano	Und	25
43	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	400
44	Pepino	Kg	50
45	Pimentão, verde, cru	Kg	50
46	Peixe, filé de tilápia	Kg	100
47	Polvilho, doce	Pct	600
48	Queijo, tipo mussarela, em barra	Kg	30
49	Repolho, branco, cru	Kg	50
50	Sal, iodado	Pct	40
51	Tomate	Kg	250
52	Tomate, extrato	Und	50
53	Uva Verde	Kg	60
54	Vinagre	Garrafa	10



ANEXO A 8 - DO TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI DO CMEI FONTES DO SABER	Quadra T 31, Rua Lo 09, APM 29 Palmas-TO, CEP:77063-396 Jardim Taquari Horário de entrega: Das 8H às 16H	Telefone: (63) 9 8425-2053 E-mail: financeiroetisantabarbara@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Açafrão, pó	Pct	25
2	Alho, cru	Kg	100
3	Arroz branco	Pct	400
4	Batata inglesa	Kg	150
5	Beterraba crua	Kg	100
6	Carne bovina, acém, moída	Kg	1000
7	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	600
8	Carne bovina – fígado fresco	Kg	100
9	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	600
10	Cebola, crua	Kg	150
11	Cenoura, crua	Kg	100
12	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	460
13	Chuchu	Kg	100
14	Coco ralado	Pct	60
15	Colorau	Pct	20
16	Cuscuz, de milho	Pct	500
17	Farinha de mandioca, crua	Pct	200
18	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	100
19	Feijão carioca	Pct	1000
20	Feijão preto	Pct	400
21	Fermento em pó, químico	Und	51
22	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	300
23	Frango, filé de peito	Kg	1500
24	Laranja, pêra, crua	Kg	400
25	Maçã nacional	Kg	300



**ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO**

26	Milho, fubá, cru	Pct	140
27	Óleo, de soja	Und	600
28	Orégano	Und	10
29	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	504
30	Pepino	Kg	100
31	Peixe, filé de tilápia	Kg	100
32	Polvilho, doce	Pct	240
33	Repolho, branco, cru	Kg	150
34	Sal, iodado	Pct	100
35	Tomate, extrato	Und	100
36	Vinagre	Garrafa	20



ANEXO A 9 - DO TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI DO CMEI VITÓRIA-RÉGIA	Loteamento Jardim Vitória I, Quadra 26, Área Pública Municipal (APM) 07. Palmas-TO, CEP:77061-148. Horário de entrega: Das 07h30min às 11h30min / 13h30min às 17h30min.	Telefone: (63) 9819-0020 E-mail: financeiro.cmeivitoriaregia@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Abacaxi	Kg	330
2	Abóbora cabotian	Kg	200
3	Açafrão, pó	Pct	15
4	Aveia em flocos finos	Pct.	99
5	Amido de milho	Pct	33
6	Alho, cru	Kg	165
7	Arroz branco	Pct	660
8	Azeite: Extra virgem	Unid.	33
9	Banana nanica	Kg	1320
10	Batata inglesa	Kg	198
11	Beterraba crua	Kg	198
12	Cacau em pó 100% alcalino	Pct	33
13	Carne bovina, acém, moída	Kg	990
14	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	990
15	Carne bovina, acém, a peça	Kg	990
16	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	990
17	Carne bovina – músculo, a peça	Kg	990
18	Cebola, crua	Kg	198
19	Cenoura, crua	Kg	198
20	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	660
21	Chuchu	Kg	198
22	Coco ralado	Pct	33
23	Colorau	Pct	66
24	Cuscuz, de milho	Pct	660
25	Folha de louro	Pct	33
26	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	198





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

27	Feijão carioca	Pct	396
28	Feijão preto	Pct	264
29	Fermento em pó, químico	Und	198
30	Fermento em pó, biológico, levedura	Und	198
31	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	990
32	Frango, peito (SEM OSSO)	Kg	990
33	Frango, filé de peito	Kg	990
34	Frango, coxinha da asa	Kg	990
35	Laranja, pêra, crua	Kg	1320
36	Leite de vaca integral, UHT	Litro	1008
37	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	504
38	Leite de vaca integral em pó	Pct	297
39	Macarrão, de trigo, cru, tipo espaguete	Pct	198
40	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso	Pct	198
41	Manteiga de leite	Und	198
42	Melão	kg	660
43	Mandioca, crua, descascada e congelada	Kg	264
44	Maracujá	Kg	330
45	Maçã nacional	Kg	1320
46	Melancia	Kg	1650
47	Milho, fubá, cru	Pct	99
48	Óleo, de soja	Und	495
49	Orégano	Und	33
50	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	264
51	Pepino	Kg	198
52	Pimentão, verde, cru	Kg	198
53	Peixe, filé de tilápia	Kg	990
54	Polvilho, doce	Pct	198
55	Queijo, tipo minas, curado e ralado	Kg	198
56	Queijo, tipo mussarela, em barra	Kg	198
57	Repolho, branco, cru	Kg	198
58	Sal, iodado	Pct	198
59	Tomate	Kg	198
60	Tomate, extrato	Und	198
61	Vinagre	Garrafa	198



ANEXO A 10 - DO TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI do CMEI Irmão Maria Custódia de Jesus	Rua Perimetral 02, APM 03, Jardim Aurenny II, CEP:77060-236 Palmas-TO. Horário de entrega: Das 7:30min às 17:30min	Telefone: (63) 3218-5595 / 99254-8224 E-mail: financeiro.custodia@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Alho, cru	Kg	40
2	Arroz branco	Pct	50
3	Batata inglesa	Kg	50
4	Beterraba crua	Kg	40
5	Carne bovina, acém, moída	Kg	100
6	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	100
7	Carne bovina – fígado fresco	Kg	50
8	Cebola, crua	Kg	50
9	Cenoura, crua	Kg	50
10	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	50
11	Chuchu	Kg	50
12	Colorau	Pct	5
13	Cuscuz, de milho	Pct	100
14	Farinha de mandioca, crua	Pct	50
15	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	50
16	Feijão carioca	Pct	50
17	Feijão preto	Pct	50
18	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	50
19	Frango, filé de peito	Kg	50
20	Frango, coxinha da asa	Kg	100
21	Laranja, pêra, crua	Kg	100
22	Leite de vaca integral, pasteurizado	Litro	100
23	Leite de vaca integral em pó	Pct	100
24	Leite de soja, integral	Litro	30
25	Limão	Kg	30
26	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso	Pct	50
27	Manteiga de leite	Und	50

**ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO**

28	Maçã nacional	Kg	100
29	Óleo, de soja	Und	100
30	Orégano	Und	10
31	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	100
32	Pepino	Kg	50
33	Pimentão, verde, cru	Kg	30
34	Polvilho, doce	Pct	100
35	Repolho, branco, cru	Kg	20
36	Sal, iodado	Pct	20
37	Tomate	Kg	50
38	Tomate, extrato	Und	40
39	Vinagre	Garrafa	40



ANEXO A 11 - DO TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI do CMEI Cantiga de Ninar	Rua 20, APM 05, Lote 13/18, Jardim Aurenny III. CEP: 77062-072 Palmas – TO. Horário de entrega: Das 7h às 11h e 13h às 17h.	Telefone: (63) 9 9225-2066 E-mail: cantiganinar@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Açafrão, pó	Pct	10
2	Alho, cru	Kg	75
3	Arroz branco	Pct	200
4	Batata inglesa	Kg	150
5	Beterraba crua	Kg	100
6	Carne bovina, acém, moída	Kg	300
7	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	300
8	Carne bovina – fígado fresco	Kg	50
9	Cebola, crua	Kg	150
10	Cenoura, crua	Kg	150
11	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	180
12	Chuchu	Kg	100
13	Coco ralado	Pct	200
14	Colorau	Pct	15
15	Cuscuz, de milho	Pct	500
16	Farinha de mandioca, crua	Pct	300
17	Folha de louro	Pct	15
18	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	200
19	Feijão carioca	Pct	400
20	Feijão preto	Pct	200
21	Fermento em pó, químico	Und	200
22	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	150
23	Frango, filé de peito	Kg	400
24	Laranja, pêra, crua	Kg	200
25	Leite de vaca integral, UHT	Litro	2500
26	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	80
27	Manteiga de leite	Und	80
28	Mandioca, crua, descascada e congelada	Kg	150



**ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO**

29	Maçã nacional	Kg	100
30	Milho, fubá, cru	Pct	50
31	Óleo, de soja	Und	260
32	Orégano	Und	10
33	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	480
34	Pimentão, verde, cru	Kg	50
35	Peixe, filé de tilápia	Kg	50
36	Polvilho, doce	Pct	200
37	Repolho, branco, cru	Kg	80
38	Sal, iodado	Pct	60
39	Tomate	Kg	200
40	Tomate, extrato	Und	100
41	Vinagre	Garrafa	40



ANEXO A 12 - DO TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI do CMEI Castelo Encantado	Rua Juventino Barbosa, S/N, Rua RN 07, APM 12, Loteamento Lago Sul. CEP:77062-133 Palmas-TO. Horário de entrega: Das 7h30min às 17h30min.	Telefone: (63) 99275-6553 E-mail: casteloencantado.palmas@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Abóbora cabotian	Kg	150
2	Abobrinha Italiana	Kg	80
3	Açafrão, pó	Pct	20
4	Aveia em flocos finos	Pct.	15
5	Amido de milho	Pct	30
6	Alho, cru	Kg	250
7	Arroz branco	Pct	500
8	Azeite: Extra virgem	Unid.	10
9	Banana nanica	Kg	340
10	Batata inglesa	Kg	400
11	Beterraba crua	Kg	400
12	Brócolis	Kg	30
13	Carne bovina, acém, moída	Kg	850
14	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	850
15	Carne bovina – fígado fresco	Kg	450
16	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	800
17	Cebola, crua	Kg	380
18	Cenoura, crua	Kg	400
19	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	480
20	Chuchu	Kg	150
21	Coco ralado	Pct	50
22	Colorau	Pct	80
23	Cuscuz, de milho	Pct	580
24	Erva doce	Pct	20
25	Farinha de mandioca, crua	Pct	500
26	Folha de louro	Pct	20
27	Farinha de rosca	Pct	200





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

28	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	600
29	Farinha de Arroz	Pct	80
30	Feijão carioca	Pct	600
31	Feijão de corda/trepa-pau, cru	Pct	250
32	Feijão preto	Pct	300
33	Fermento em pó, químico	Und	250
34	Fermento em pó, biológico, levedura	Und	300
35	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	350
36	Frango, filé de peito	Kg	900
37	Frango Inteiro, cru	kg	200
38	Frango, coxinha da asa	Kg	900
39	Laranja, pêra, crua	Kg	500
40	Leite de vaca integral, UHT	Litro	1000
41	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	300
42	Leite de vaca integral em pó	Pct	400
43	Macarrão, de trigo, cru, tipo espaguete	Pct	200
44	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso	Pct	300
45	Manteiga de leite	Und	50
46	Melão	kg	100
47	Mandioca, crua, descascada e congelada	Kg	150
48	Maçã nacional	Kg	300
49	Melancia	Kg	3000
50	Milho, fubá, cru	Pct	250
51	Óleo, de soja	Und	500
52	Orégano	Und	30
53	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	600
54	Pimentão, verde, cru	Kg	100
55	Polvilho, doce	Pct	500
56	Queijo, tipo minas, curado e ralado	Kg	100
57	Queijo minas padrão	Kg	100
58	Repolho, branco, cru	Kg	300
59	Sal, iodado	Pct	100
60	Tomate	Kg	400
61	Tomate, extrato	Und	200
62	Vinagre	Garrafa	30



ANEXO A 13 - DO TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI do CMEI Recanto Infantil	Rua 32, APM 16, S/N, Aurenny III. CEP: 72062-054 Palmas –TO. Horário para entrega: Das 8h às 16h.	Telefone: (63) 3212-3131 / (63) 98453-1550 E-mail: escolaluciasales@gmail.com financeiroluciasales@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Alho, cru	Kg	200
2	Arroz branco	Pct	1120
3	Batata inglesa	Kg	390
4	Beterraba crua	Kg	170
5	Carne bovina, acém, moída	Kg	420
6	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	900
7	Carne bovina – fígado fresco	Kg	290
8	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	600
9	Cebola, crua	Kg	1200
10	Cenoura, crua	Kg	365
11	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	260
12	Chuchu	Kg	90
13	Cuscuz, de milho	Pct	220
14	Farinha de mandioca, crua	Pct	440
15	Folha de louro	Pct	20
16	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	100
17	Feijão carioca	Pct	890
18	Feijão preto	Pct	500
19	Fermento em pó, químico	Und	50
20	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	620
21	Frango, filé de peito	Kg	1150
22	Leite de vaca integral, UHT	Litro	3820
23	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	125
24	Manteiga de leite	Und	20
25	Mandioca, crua, descascada e congelada	Kg	160
26	Óleo, de soja	Und	500



**ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO**

27	Orégano	Und	20
28	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	400
29	Pimentão, verde, cru	Kg	60
30	Peixe, filé de tilápia	Kg	50
31	Polvilho, doce	Pct	200
32	Sal, iodado	Pct	50
33	Tomate, extrato	Und	50



ANEXO A 14 - DO TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI do CMEI Aconchego	Rua 01 S/N, APM 03, Jardim Aurenly IV – CEP: 77064-546 Palmas-TO. Horário para entrega: Período da manhã.	Telefone: (63) 9 9237-4979 E-mail: financeiro.aconchego1@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Abacaxi	Kg	150
2	Abóbora cabotian	Kg	40
3	Açafrão, pó	Pct	5
4	Alho, cru	Kg	100
5	Arroz branco	Pct	140
6	Banana Prata	Kg	250
7	Batata inglesa	Kg	130
8	Beterraba crua	Kg	70
9	Carne bovina, acém, moída	Kg	200
10	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	120
11	Carne bovina – fígado fresco	Kg	50
12	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	120
13	Cebola, crua	Kg	70
14	Cenoura, crua	Kg	120
15	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	150
16	Chuchu	Kg	30
17	Coco ralado	Pct	20
18	Colorau	Pct	10
19	Cuscuz, de milho	Pct	160
20	Farinha de mandioca, crua	Pct	150
21	Folha de louro	Pct	10
22	Farinha de rosca	Pct	10
23	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	150
24	Feijão carioca	Pct	110
25	Feijão preto	Pct	90
26	Fermento em pó, químico	Und	100
27	Fermento em pó, biológico, levedura	Und	70



**ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO**

28	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	150
29	Frango, peito (SEM OSSO)	Kg	180
30	Frango, coxinha da asa	Kg	100
31	Laranja, pêra, crua	Kg	120
32	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	10
33	Limão	Kg	10
34	Manteiga de leite	Und	40
35	Mamão, Formosa, cru	Kg	110
36	Melancia	Kg	300
37	Milho, fubá, cru	Pct	40
38	Óleo, de soja	Und	190
39	Orégano	Und	5
40	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	150
41	Pepino	Kg	30
42	Pimentão, verde, cru	Kg	15
43	Peixe, filé de tilápia	Kg	45
44	Polvilho, doce	Pct	150
45	Repolho, branco, cru	Kg	50
46	Sal, iodado	Pct	50
47	Tomate	Kg	150
48	Tomate, extrato	Und	70
49	Vinagre	Garrafa	10



ANEXO A 15 - DO TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DE ALIMENTOS POR UNIDADE DE ENSINO

UNIDADE DE ENSINO	ENDEREÇO PARA ENTREGA DOS ALIMENTOS	CONTATO
ACCEI do CMEI Araras	Loteamento Recanto das Araras 1, Quadra 02 Avenida 01, APM 01 – PALMAS-TO. CEP: 77066504 Horário de entrega: Das 8H às 17H.	Telefone: 98462-4482 E-mail: financeirocmeiararas@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	PRODUTO	UND	QUANT.
1	Abóbora cabotian	Kg	150
2	Abobrinha Italiana	Kg	150
3	Aveia em flocos finos	Pct.	100
4	Amido de milho	Pct	100
5	Alho, cru	Kg	200
6	Arroz branco	Pct	600
7	Azeite: Extra virgem	Unid.	40
8	Batata inglesa	Kg	300
9	Beterraba crua	Kg	150
10	Cacau em pó 100% alcalino	Pct	100
11	Carne bovina, acém, moída	Kg	450
12	Carne bovina, acém, pedaços	Kg	600
13	Carne bovina – fígado fresco	Kg	150
14	Carne bovina – músculo em pedaços	Kg	300
15	Cebola, crua	Kg	250
16	Cereais, flocos, arroz, sem sal	Pct	700
17	Chuchu	Kg	150
18	Cuscuz, de milho	Pct	800
19	Farinha de mandioca, crua	Pct	300
20	Folha de louro	Pct	70
21	Farinha de trigo (1 kg)	Pct	900
22	Feijão carioca	Pct	900
23	Feijão de corda/trepa-pau, cru	Pct	100
24	Feijão preto	Pct	200
25	Fermento em pó, químico	Und	400





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

26	Fermento em pó, biológico, levedura	Und	100
27	Fórmula Infantil de seguimento	Lata	100
28	Fórmula Infantil de seguimento sem lactose	Lata	100
29	Fórmula Infantil de seguimento a base de soja	Lata	100
30	Frango, coxa e sobrecoxa	Kg	900
31	Frango, peito (SEM OSSO)	Kg	600
32	Laranja, pêra, crua	Kg	600
33	Leite de vaca integral, zero lactose	Litro	250
34	Leite de vaca integral em pó	Pct	100
35	Leite de soja, integral	Litro	200
36	Limão	Kg	100
37	Macarrão, de trigo, cru, tipo parafuso	Pct	200
38	Manteiga de leite	Und	60
39	Maçã nacional	Kg	350
40	Milho, fubá, cru	Pct	200
41	Óleo, de soja	Und	350
42	Orégano	Und	30
43	Ovo, de galinha, inteiro, cru	Cartela	900
44	Peixe, filé de tilápia	Kg	300
45	Polvilho, doce	Pct	900
46	Repolho, branco, cru	Kg	200
47	Sal, iodado	Pct	200
48	Vinagre	Garrafa	100





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

ANEXO III
MODELOS DE DECLARAÇÕES
EDITAL Nº 01/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00000.0.032138/2024

A empresa, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº, com sede na, através de seu representante legal infraassinado, DECLARA, sob as penas da Lei, e para fins de contratação com a Associação Escola....., que:

- 1) Não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menores de 16 (dezesesseis) anos. Ressalva ainda, que, caso empregue menores na condição de aprendiz (a partir de 14 anos, deverá informar tal situação no mesmo documento).
- 2) A empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- 3) Tomou conhecimento e que aceita os termos deste edital.
- 4) Que conhece as especificações do objeto descrito no Anexo I deste Edital, e que possui condições de fornecer, durante o prazo de validade dos contratos oriundos da Ata de registro de preços, produto de iguais característica, em quantidade e características ao que se encontram descritos no Termo de Referência – ANEXO II, deste Edital e com os valores homologados;.
- 5) Que não possuímos nenhum sócio com vínculo, ligado a qualquer entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, ou por adoção, bem como também não possuímos em nosso quadro social, nenhum Servidor do Município.
- 6) Que cumpre com **todos os requisitos habilitatórios constantes no Edital.**
- 7) Cumpri com as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8) A empresa não contrata ou contratará empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção ou de assessoramento até o terceiro grau, na forma da Súmula Vinculante nº 013 do STF (Supremo Tribunal Federal).
- 9) Conhece e cumpre, bem como continuará a cumprir, o previsto na Lei Federal nº12.846/2013, de 01.08.2013 (Lei Anticorrupção), bem como o previsto no Decreto Federal nº 8.420/2015 e Decreto Municipal Nº 2.403, DE 15 de agosto de 2023, abstendo-se de cometer atos tendentes a lesar a Administração Pública. Possui conhecimento da legislação anticorrupção e se compromete.



10) Para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por esta Associação Escola, que o 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 do contrato.

xxxxxxxxxxxxx, ____de _____ 2024.

Representante Legal

Nome da Empresa





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

ANEXO IV

DEMONSTRATIVO DA CAPACIDADE ECONÔMICO FINANCEIRA

(USO OBRIGATÓRIO POR TODOS OS LICITANTES)

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

QUADRO DE INFORMAÇÕES	
EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº	:
PROCESSO Nº	:
OBJETO	:
JULGAMENTO	:

$LG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP}$ $LG = \frac{+}{+}$ $LG =$	AC = Ativo Circulante PC = Passivo Circulante RLP = Realizável a Longo Prazo ELP = Exigível a Longo Prazo (Passivo não Circulante) AT = Ativo Total
$SG = \frac{AT}{PC + ELP}$ $SG = \frac{+}{+}$ $SG =$	
$LC = \frac{AC}{PC}$ $LC =$ $LC =$	

..... de
Local e Data

Identificação e Assinatura do Responsável pelas Informações



ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(USO OBRIGATÓRIO POR TODOS OS LICITANTES)

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

QUADRO DE INFORMAÇÕES		
EDITAL	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
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 CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANA LUÍZA DE ARAÚJO NAPUNUCENO** - Edital de Pregão Eletrônico nº ____/2024, 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.



ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

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

DADOS DA EMPRESA	
PROPONENTE	
CNPJ	
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)



**ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO****ANEXO VI****MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS****ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____/_____****PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/____****PROCESSO Nº 00000.0.032138/2024**

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para atender aos alunos matriculados, no ano de 2024, nas escolas da rede municipal de ensino de Palmas-TO.

A ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL SÍTIO DO PICA PAU AMARELO, com sede na Rua 07, APM 07, Bairro Aurenny IV, CEP 77.060-008, em Palmas/TO, neste ato representada pela sua Presidente, **FABIANA APARECIDA GOMES**, portadora do CPF nº 035.XXX.XX6-70 doravante designado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, nos termos da Lei Federal 14.133, de 2021, do Decreto n. 11.462, de 31 de março de 2023, do Decreto Municipal nº 1.955 de 13 de outubro de 2020 e 2.460, de 15 de dezembro de 2023 (Regulamento NLL) e demais legislação aplicável, 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, as constantes desta Ata de Registro de Preços e demais Anexos, conforme a seguir.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto **REGISTRAR PREÇOS de gêneros alimentícios** destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para atender aos alunos matriculados, no ano de 2024, nas escolas da rede municipal de ensino 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 DAS EMPRESAS VENCEDORAS

2.1. Os preços ofertados pelas empresas, signatárias da presente ATA de Registro de Preços, constam da tabela descritiva dos itens, conforme item 2.2.2. deste instrumento.

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





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

2.2.1. DADOS DO FORNECEDOR

I-

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

2.2.2. DOS PREÇOS REGISTRADOS

I-

ITEM	QTD	UNID	DISCRIMINAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

2.2.3. VALOR TOTAL DA ATA: R\$ _____ (_____)

2.3. Este instrumento de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar contratações com a Contratada, ficando-lhe facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada, nos termos do artigo 83, da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – ÓRGÃO GERENCIADOR

3.1. O órgão gerenciador será a **A ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL SÍTIO DO PICA PAU AMARELO**

3.2. O controle de adesões, será através do Órgão Gerenciador.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento licitatório poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. Dos limites para as adesões:

4.5.1. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.5.2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.6. Vedação a acréscimo de quantitativos:

4.6.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. CLÁUSULA QUINTA - DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA



ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

5.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a vigência de 01(um) ano, podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovada o preço vantajoso, conforme artigo 102 do Decreto Municipal nº 2.460/2023.

5.2.1. O contrato decorrente da Ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários.

5.2.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar a elas.

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2. somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.9. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.9.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.9.1. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.10. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. CLÁUSULA SEXTA DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

7. - CLÁUSULA SÉTIMA – NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.5.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art 32 do Decreto nº 11.462/20223.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3 a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no Item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- 9.4.1. Por razão de interesse público;
- 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 9.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

9.5. No caso de cancelamento da ata, em que o fornecedor não tiver tido ingerência sobre a descontinuidade do produto no mercado, não será penalizado, contudo deverá ser feita a reclassificação da ata.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS DAS PENALIDADES





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS VEDAÇÕES.

11.1. É VEDADO À CONTRATADA:

11.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

11.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.;

11.1.3. É vedada a subcontratação.

12. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – - DOS CASOS OMISSOS.

12.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as normas e princípios gerais dos contratos.

13. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

13.1. 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. 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 Creche do Centro





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

de Educação Infantil Sítio do Pica Pau Amarelo, em Palmas/TO, **em até 05 (cinco) dias após o seu recebimento.**

14.2. 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 14.1, a partir de 05 (cinco) dias após o protocolo da entrega das vias originais prevista no item anterior.

14.3. 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 89, da Lei nº 14.133/2021.

14.4. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se-lhe todos os seus dispositivos, o Edital do **Pregão Eletrônico nº _____/_____** e seus anexos, conforme estabelece a Lei Federal 14.133/2021 e suas alterações, naquilo que não contrariar as presentes disposições.

14.5. Será permitida a adesão da Ata de Registro de Preços, conforme o Decreto Federal nº 11.462 de março de 2023.

14.6. Reger-se-á a presente Ata de Registro de Preços, no que for omissos, pelas disposições constantes na Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, Decreto Federal nº 11.462 de março de 2023, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e alterada pela Lei complementar nº 147 de 7 de agosto de 2014, Decretos Municipais nº 1.955 de 13 de outubro de 2020 e 2.640 de 15 de dezembro de 2023 e demais legislação aplicável.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ASSINATURAS

15.1. Assinam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS **as empresas abaixo discriminadas**, através de seus representantes credenciados no certame e o representante do ÓRGÃO GERENCIADOR.

Palmas-TO, _____ de _____ de _____.

Presidente da Associação _____
NOMExxxxxxxxxxxxxx
ÓRGÃO GERENCIADOR

Representante da Empresa _____
NOME xxxxxxxxxxxxxx
FORNECEDOR





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

ASSINATURAS DOS PARTICIPANTES DA ATA:

- 1 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Sítio do Pica Pau Amarelo
- 2 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Sementinhas do Saber
- 3 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Criança Feliz
- 4 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Miudinhos
- 5 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Sonho de Criança



**ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO**

- 6 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Paraíso Infantil
- 7 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Cantinho da Alegria
- 8 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Fontes do Saber
- 9 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Vitória Régia
- 10 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Irmã Maria Custódia de Jesus
- 11 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Cantiga de Ninar



**ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO**

- 12 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Castelo Encantado

- 13 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Recanto Infantil

- 15 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Aconchego

- 15 Associação Comunidade Centro de Educação Infantil do Centro Municipal de Educação Infantil Araras





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

ANEXO VII

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº _____, CELEBRADO ENTRE A ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO SITIO DO PICA PAU AMARELO E A EMPRESA _____, REFERENTE À AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

CONTRATANTE: A ASSOCIAÇÃO COMUNIDADE CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL DO CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL SÍTIO DO PICA PAU AMARELO, instituição de direito privado, inscrita no Ministério da Fazenda (CNPJ) sob o nº: _____, endereço: _____ Palmas, Capital do Estado do Tocantins, neste ato representada pelo (a) Presidente Senhor (a) _____ brasileiro(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 ____/____**, às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº ____/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1. O presente contrato tem por objeto Aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para atender alunos matriculados, no ano de 2024, nas escolas da rede municipal de ensino de Palmas-TO

2.2. Objeto da contratação:

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

2.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 2.3.1. O Termo de Referência;
- 2.3.2. O Edital da Licitação;
- 2.3.3. A Proposta do contratado;
- 2.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

4. CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

4.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....).

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

5. CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da CONTRATADA, bem como a apresentação da Certidão do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, criada pela Lei nº 12.440/2011, válidas, 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.

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

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

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item contratado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço contratado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas, será facultado ao fornecedor requerer à Contratante a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço contratado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço contratado, o pedido será indeferido pela Contratante e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas no Contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.2 e no item 6.2.1, a Contratante atualizará o preço, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado, mediante Termo Aditivo.

6.3. Os casos omissos serão decididos segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, demais normas municipais e nas normas e princípios gerais dos contratos.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

7.1. DA CONTRATADA:

7.1.1. Cumprir nas normas do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária definido pela Lei Federal 9.782 de 26 de janeiro de 1999.

7.1.2. Cumprir nas normas da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos contidas na Resolução nº 12 de 1978 do Ministério da Saúde, no que couber.

7.1.3. É de responsabilidade da CONTRATADA providenciar todos os recursos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídos no preço proposto todas as despesas com materiais, insumos, mão de obra, fretes, embalagens no que for necessário, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução do contrato.

7.1.4. A CONTRATADA estará obrigada a satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

7.1.5. Atender prontamente todas as solicitações da CONTRATANTE previstas neste Termo de Referência.

7.1.6. Receber via correio eletrônico ou retirar pessoalmente Nota de Empenho referente ao objeto do presente Termo na sede da ACCEI SITIO DO PICA PAU AMARELO, Palmas – Tocantins.

7.1.7. Garantir a qualidade dos materiais ofertados comprometendo-se a substituí-los às suas expensas os que não atendam ao padrão de qualidade exigido, apresente defeitos ou danos em decorrência do transporte, no prazo de 24 horas.

7.1.7.1. Os prazos mencionados nesta cláusula serão contados em dias úteis e o cumprimento em horário de expediente.

7.1.8. Efetuar a entrega dos materiais de acordo com as especificações, prazo de entrega e demais condições estipuladas no Termo e na Nota de Empenho, responsabilizando-se exclusivamente por todas as despesas relativas à execução do objeto.

7.1.9. Comunicar a Associação Escola, imediatamente após o recebimento do pedido motivos que possam impossibilitar a entrega dentro do prazo.

7.1.10. Responsabilizar-se com exclusividade por todas as despesas relativas à entrega dos materiais, inclusive quanto à retirada do(s) mesmos ou de quaisquer dos materiais que apresentar defeitos e substituí-los por um novo.

7.1.11. Responsabilizar-se pelo transporte apropriado dos materiais, assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação do objeto desta licitação.

7.1.12. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em conformidade com Art. 92, inciso XVI, da Lei Federal Nº 14.133 de 2021, incluindo a atualização de documentos de controle da arrecadação de tributos e contribuições federais e outras legalmente exigíveis.

7.1.13. A contratada deverá possuir instalações na cidade de Palmas-TO para que possa atender as condições de fornecimento.

7.1.14. 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.

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

7.1.16. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato.

7.2. DA CONTRATANTE:





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

7.2.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

7.2.2. 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;

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

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

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

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

7.2.7. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear os produtos;

7.2.8. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7.2.9. Efetuar o pagamento do fornecimento executado, conforme condições estabelecidas no contrato ou Nota de Empenho, e conferir as notas fiscais, atestando-as.

7.2.10. Anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, determinando o que for necessário à regularização do fiel cumprimento do contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

8.1. Os produtos, objeto deste termo, deverão ser entregues (sem ônus de entrega), conforme as solicitações da Unidade de Ensino, no endereço discriminado no Apêndice I do ANEXO II - Termo de Referência.

8.2. A CONTRATADA deverá atender as solicitações da Unidade de Ensino, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, contados do momento do envio do pedido (requisição) dos produtos e confirmação por e-mail.

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

9. CLÁUSULA NONA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas dos recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e do tesouro municipal, transferidos pela Secretaria Municipal de Educação a essa associação em conta específica, vinculada ao PNAE para o exercício de 2024.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES CABÍVEIS E DOS VALORES DAS MULTAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;





ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO

- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

- a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;
- d) Multa moratória de 1,00% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias.

10.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

10.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

10.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

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

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

10.5. Na aplicação das sanções serão considerados:

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

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





ACCEI DO CMEI SITIO DO PICA-PAU AMARELO

10.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

10.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep).

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

10.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS CASOS DE RESCISÃO

11.1. São motivos de rescisão do contrato, independente de procedimento judicial, aqueles inscritos no artigo 137 da Lei n. 14.133/2021.

11.2. Nos casos de rescisão, previstos nos incisos I ao III do art. 137 da Lei 14.133/2021, se sujeita a contratada ao pagamento de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

12.1. 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. 94 da Lei 14.133/2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

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

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

13.3. 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.

13.4. 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

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

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

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



**ACCEI DO CMEI SÍTIO DO PICA-PAU AMARELO****15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS**

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, Decreto Municipal 2460/2023 e 1.995/2020 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. 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.

16.2. As alterações contratuais obedecerão aos dispositivos constantes do artigo 124 da Lei 14.133/2021.

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

16.4. O Termo de Contrato terá vigência até o final do exercício em vigor, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021

16.4.1. O prazo de vigência poderá ser prorrogado por iguais períodos sucessivos por consenso entre as partes, até o limite decenal estipulado na Lei nº 14.133/2021, caso se demonstre ser vantajoso para a administração.

16.4.1. O Contrato terá sua vigência a partir da data de sua assinatura até ____ de ____ de ____.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1. Fica eleito o foro de Palmas – TO, para dirimir quaisquer questões fundadas neste Contrato.

17.2. E por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo, em 02 (duas) 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 xxxxxxxxxxxx
NOME
CONTRATANTE

Representante da Empresa xxxxxxxx
NOME
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

CPF Nº _____

2. _____

CPF Nº _____

