



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE TALISMÃ
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA
(art. 14 da Lei nº 8666/93)

Talismã-TO 28 de fevereiro de 2020.

1. DEMANDANTE: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

2. OBJETO:

1.1 2.1 - Futuras Aquisições de gêneros alimentícios para merenda escolar e materiais de higiene e limpeza para o Fundo Municipal de Educação de Talismã no exercício de 2020. Cujas especificações e quantitativos, de acordo com item 06, deste Termo de Referência.

3. RECURSOS VINCULADOS:

4. JUSTIFICATIVA:

4.1 – A presente licitação é justificada pela necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar e materiais de higiene e limpeza para o Fundo Municipal de Educação para atender as demandas da secretaria de Educação e Escolas Municipais no ano letivo de 2020, nas atividades das Secretarias do Município, por período de 12 (Doze) meses.

5. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA E CLASSIFICAÇÃO DA DESPESA:

0006.0015.12.306.0007.2018 EDUCAÇÃO
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Ensino Fundamental
Merenda Escolar
339030000 MATERIAL DE CONSUMO
0202.00.000 MERENDA EM CONJUNTO
339039000 OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS - PESSOA JURIDICA
0010.00.020 RECURSO PROPRIO – EDUCAÇÃO

0006.0015.12.361.0007.2019 EDUCAÇÃO
ENSINO FUNDAMENTAL
Ensino Fundamental
Ensino Fundamental - Manutenção
339039000 OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS - PESSOA JURIDICA
0020.00.000 MDE - EDUCAÇÃO

0006.0015.12.361.0025.2022 EDUCAÇÃO
ENSINO FUNDAMENTAL
FUNDEB
FUNDEB - 40%
339039000 OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS - PESSOA JURIDICA
0030.40.361 FUNDEB 40 % - Ensino Fundamenta
339030000 MATERIAL DE CONSUMO

6. DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES.

Item	QUANT.	UNIDADE	DISCRIMINAÇÃO
01	200	Fardos contendo 06 unidades de 5 Kg	ARROZ POLIDO – TIPO I Branco, tipo 1, não parborizado, polido, classe longo fino, com Sistema da Qualidade Certificado – ISSO 9001 de procedência nacional e ser de safra corrente, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos) embalagem com peso líquido de 5 kg em sacos plásticos resistente, transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados.

02	500	Kg	<p>FARINHA DE TRIGO</p> <p>Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de , atóxica, bem vedada, contendo 1kg.</p>
03	150	Embalagem de 100g	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</p> <p>Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Não contém glúten. Embalagem PET de 100g cada, com tampa medidora. Validade não inferior a 12 meses.</p>
04	2.000	Pct de 500g	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</p> <p>Embalagem de polietileno transparente de 500g. Embalagens resistentes, intactas e hermeticamente vedadas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Informação Nutricional: porção 80g: valor energético 286kcal, carboidrato 61g, proteína 8,8g, gordura total 0,8g. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Contém glúten. Deve constar na embalagem data de fabricação e validade. Sendo a validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p>
05	1.000	Lata de 850g	<p>Extrato de tomate Concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Informação Nutricional: porção de 30g: valor energético 20kcal, carboidrato 4,2, gorduras totais 0g, sódio 130mg vitamina A e E. Fonte de fibras e vitaminas. acondicionada em latas de 340g, de flandres, com verniz sanitário, recravadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna, e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante</p>
06	1.000	Pct de 02 Kg	<p>Açúcar Aspecto solido com cristais bem definidos de origem vegetal, de procedência nacional ser de safra corrente. Açúcar refinado amorfo de primeira qualidade. Constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar, com aspecto, cor branca, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99%P/P e umidade máxima de 0,3%P/P, sem fermentação, isento de sujidades, mofo, fermentação, odores estranhos, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais e substancias nocivas. Embalado em sacos plásticos transparentes íntegros hermeticamente fechados contendo peso liquido 02 kg. Informações nutricionais: porção de 5g: valor energético 18 kcal, carboidrato 5g. A embalagem secundária deve ser fardo resistente suportando o transporte sem perder sua integridade totalizando seu peso liquido de 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas</p>
07	200	Pct de 01 Kg	<p>SAL</p> <p>Refinado, iodado, de primeira qualidade, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Ingredientes: sal refinado extra iodato de potássio, atiumectantes: ferracioneto de sódio e dióxido de silício. Informações Nutricionais: porção de 1g: sódio 390mg, iodo 25mcg. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 1 quilo de peso liquido Registrado no Ministério da saúde.. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>
08	30	Pct de 1.000g	<p>AÇAFRÃO</p> <p>Ingredientes: Açafraão e amido. Informação Nutricional: Porção de 10g: valor calórico, 30kcal, carboidratos 6g, proteína 0,74g, gorduras totais 0,44g, fibras alimentares 0,30g, sódio 25,14mg, embalagem pet de 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>

09	30	Pct de 1.000g	<p>CALDO DE CARNE</p> <p>Em tabletes preparado à base de extrato de carne e condimentos, acondicionado em caixa íntegra, atóxico. Embalagem de até 342g sendo 6 cubos de 57g. Informação Nutricional: porção de 4,75g (1/2 cubo) valor energético 12kcal, carboidrato 0,9g, gorduras totais 0,9g, gordura saturada 0,5g, sódio 1014mg. Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, açúcar, água alho, cebola, extrato de carne bovina, salsa, louro, pimenta vermelha, gengibre, cúrcuma realçadores de sabor glutamato monossódico, corante caramelo e aromatizante. Com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
10	300	Pct de 57g	<p>CALDO DE GALINHA</p> <p>Em tabletes preparado à base de carne de galinha desidratada e condimentos, acondicionado em caixa íntegra, atóxico. Embalagem de 342g sendo 6 cubos de 57g. Informação nutricional: porção de 4,75g (1/2 cubo) valor energético 12kcal, carboidrato 0,7g, gorduras totais 0,9g, gordura saturada 0,6g, sódio 1078mg. Ingredientes: sal, gordura vegetal, amido, água, açúcar, cúrcuma, cebola, alho, salsa, carne de galinha, pimenta do reino branca, realçadores de sabor, aromatizantes e corantes. Com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
11	2.000	Litros	<p>OLÉO DE SOJA</p> <p>Refinado, tipo 1, 100% natural. Embalado em garrafas pet limpas, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Informação Nutricional: porção 13ml: valor energético 108kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, sódio 0mg, vitamina E 2,8mg. Acondicionado em embalagem de 900 ml, distribuídos em caixa de papelão contendo 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>
12	1.500	Kg	<p>FARINHA DE MANDIOCA A farinha de mandioca deverá ser 100% originária da raiz da mandioca, isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde, de insetos vivos ou outras matérias estranhas. Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca.</p>
13	500	Kg	<p>CEBOLA – BRANCA</p> <p>Secas, limpas, graúdas, sadias, boa qualidade e apresentação. Sem vestígios de pragas, insetos e roedores. Acondicionadas em saco próprio para este fim, aerado, não úmido e limpo. Casca e polpa íntegras. Textura, cor, odor e sabor característicos. Peso médio por unidade de 120g.</p>
14	400	Kg	<p>ALHO</p> <p>Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>
15	700	Kg	<p>CENOURA</p> <p>De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.</p>
16	1.500	Kg	<p>TOMATE</p> <p>Aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, insentos de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes. Tomate in natura, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima, sendo que em cada caixa deverá ter, no mínimo, 90% de frutos nesse grau mínimo de maturação (frutos verdes ou apodrecidos não serão aceitos). Sem ferimentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme. Sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma espécie. Peso mínimo por unidade de 90g.</p>
17	750	Kg	<p>REPOLHO – BRANCO</p> <p>De 1ª qualidade, liso. Cabeça íntegra, excesso de folhas externas removido; sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa.</p>
18	2.300	Kg	<p>BANANA – PRATA</p> <p>De 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes</p>

			no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.
19	1.500	Kg	<p>BATATA INGLESA</p> <p>Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>
20	700	Kg	<p>MANDIOCA DESCASCADA E CONGELADA: não deve apresentar podridão, dano profundo, defeitos provocados por doença, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas, sem umidade externa anormal, isento de odor e sabor estranho e descascada, congelada. embalagem plástica virgem, atóxica, resistente e transparente.</p>
21	4.000	Kg	<p>MELANCIA</p> <p>Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>
22	4.000	Kg	<p>LARANJA</p> <p>Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>
23	2.000	Kg	<p>MEXERICA</p> <p>de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes.</p>
24	2.000	Kg	<p>MAÇA GALA</p> <p>fisiologicamente desenvolvidas, com tolerância de defeitos leves que não prejudiquem as características próprias das frutas e coloração acima de 20% nacional tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassados. para consumo na semana da entrega.</p>
25	300	Kg	<p>ABOBORA – CABUTIÁ</p> <p>Tipo madura, de primeira qualidade, fresca, nova, em bom estado de conservação, sem umidade. Tamanho médio e coloração uniforme isenta de enfermidades e material terroso ou pragas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte ou ataque de pragas. Sem deterioração. Embaladas em embalagens transparentes.</p>
26	4.000	Kg	<p>PÃO FRANCÊS</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco – creme de textura e granulação fina não uniforme. Fornecimento em embalagens adequadas.</p> <p>Transporte em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA).</p> <p>Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas).</p>
27	500	Lata de 2 Kg	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA</p> <p>Ingredientes: Milho verde e salmora (água e sal) Não conte gluten. Informação Nutricional: porção 130g: valor energético 129kcal, carboidrato 125g, proteína 4,2g, gorduras totais 1,5g, sódio 606mg. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso líquido de 320 g e peso líquido drenado de 200 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
28	1.000	Pct de 400g	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ</p> <p>Em pó, instantâneo, solúvel, enriquecido com 7 vitaminas, não conter glúten, cor própria do tipo, cheiro</p>

			<p>característico e sabor doce. Informação Nutricional: Porção de 20g: valor energético 80kcal, carboidrato 19g, sódio 28mg, gorduras totais 0g, gordura saturada 0g. Obtido pela mistura do açúcar, cacau, extrto de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, estabilizante lecitina de soja e aromatizante, contendo glúten. Constituído de pó fino e homogêneo, sabor e cheiro próprio, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em potes plásticos, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Contendo aproximadamente 800g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>
29	2.000	Pct de 400g	<p>Leite em pó integral instantâneo - Embalagem de 400g: A embalagem deve conter informações quanto à: quantidade do produto; data de fabricação; prazo de validade; Registro no Órgão competente (SIF); <u>composição nutricional; modo de preparo. Características físicas e de embalagem inalteradas.</u></p>
30	300	Dúzias	<p>OVOS – GALINHA</p> <p>Tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega (Apresentar amostra, <u>ficha técnica, laudo e certificado de inspeção</u>).</p>
31	1.000	Kg	<p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>Tipo 1, classe carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. Informação Nutricional: porção 60g: valor energético 179kcal, carboidrato 33g, proteína 11g, gorduras totais 0,5g, sódio 0mg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>
32	350	Pct de 500g	<p>MARGARINA VEGETAL COM SAL:</p> <p>Fabricada a partir de matérias primas selecionadas, aspecto, cheiro, sabor e odor e cor peculiares aos mesmos e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Informação Nutricional: porção 10g: valor energético 72kcal, carboidrato 0g, proteína 0g, gorduras totais 8,0g, sódio 60mg. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (1,6%), leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, estabilizantes mono e diglicerídeos e lecitina de soja, conservadores sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, acidulante ácido láctico, aroma artificial de manteiga, antioxidante edta cálcico dissódico, bht e ácido cítrico, corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural, beta caroteno e vitamina A. Aromatizado artificialmente. Não contém glúten. Produzida exclusivamente de gordura vegetal, resfriada até 16°C com adição de sal, cremosa, com 80% de lipídios em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante deve ter registro no Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA Nº 0002/3278 Indústria Brasileira.</p>
33	1.000	Kg	<p>POLPA DE FRUTA - CAJU Polpa de fruta, caju, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da Saúde.</p>
34	1.000	Kg	<p>POLPA DE FRUTA - MARACUJÁ Polpa de fruta, caju, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da Saúde.</p>
35	1.000	Kg	<p>POLPA DE FRUTA - ABACAXI Polpa de fruta, abacaxi, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da Saúde.</p>
36	1.000	kg	<p>POLPA DE FRUTA - ACEROLA Polpa de fruta, acerola, de primeira qualidade, embalagem individual de 1000 g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da Saúde.</p>

37	20	Fardos	CAFÉ EM PÓ - Café torrado e moído, com selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café); de 1ª qualidade; sem conservantes; sabor suave; cor preta; textura em pó; odor característico do café
38	800	Pct de 800g	Biscoito doce tipo rosquinha de coco
39	2.000	Pct de 400g	Biscoito salgado tipo crean craker
40	60	CX	DETERGENTE , Embalagem de 500 ML, contendo Marca do Fabricante, Identificação do Produto, Prazo de Validade
41	50	CX	SABÃO EM PÓ , Cx C/ 20 Und de 01 Kg, Contendo Marca do Fabricante, Identificação do Produto, Prazo de Validade
42	30	CX	Limpa Alumínio Com 500 ML, Contendo Marca do Fabricante, Identificação do Produto, Prazo de Validade
43	20	CX	Sabão Em Barra Cx Com 10 Pacotes de 05 Und de 200 G Cada
44	10	CX	Cera Líquida 750 ML Cx Com 12 Unidades Cor Vermelha.
45	10	CX	Cera Líquida 750 ML Cx Com 12 Unidades Cor Verde.
46	10	CX	Cera Líquida 750 ML Cx Com 12 Unidades Cor Amarela.
47	25	CX	Cera Líquida 750 ML Cx Com 12 Unidades Incolor.
48	300	Un	Espunja de Limpeza Dupla Face , de Um Alado Em Fibra Sintética Na Cor Verde, Outro Lado Em Espuma de Poliuretano
49	250	UN	Rodo , Corpo de Madeira de ótima qualidade com Uma Lâmi6na Em Silicone Reforçada, Medindo Aproximadamente 60 Cm Na Base Inferior e 1,50 Cm...
50	40	UN	Vassoura de Palha de Primeira Qualidade.
51	30	UN	Vassoura de pêlo formada por corpo e cabo em madeira resistente, lixada com pontas arredondadas e isenta de nós. O cabo poderá ser pregado ou firmemente.
52	30	UN	Vassoura Em Nylon Base Retangular Em Madeira, Largura 25 Cm, Cabo Em Madeira, Comprimento 1,20m. Com Ponteira Plástico
53	60	CX	DESIFETANTE , Embalagem de 2 Litros, Diversos Aromas, Contendo Marca do Fabricante, Identificação do Produto, Prazo de Validade
54	40	PCT	Pano de Chão Em Saco Cru, Medindo 60x90 Pct. Com 20 Unidades.
55	100	UN	Flanela para limpeza 30x40cm
56	50	UN	Balde Plástico Capacidade Para 20 Litros.
57	50	UN	Balde Plástico Capacidade para 10 litros.
58	40	FARDO	Espunja de Lã de Aço , Carbono Abrasivo, para Limpeza, Fd Com 14 Embalagens de 08 Und.
59	40	CX	Água Sanitária , Cx C/ 12 Und de 1 Litro, Contendo Marca do Fabricante, Identificação do Produto, Prazo de Validade
60	50	FARDO	Papel Higiênico de folha simples, branco, fabricado a partir de fibras naturais virgens e/ou recicladas, em rolos. Fardo com 16 unidades de 04 rolos.
61	20	CX	Copo descartável em plástico transparente com capacidade de 200ml; massa mínima de 2,20 gramas; resistência mínima de 0,85n; sem tampa, pacote 100 x200 ml - (com 25 pacotes de 100 unidades)
62	30	PCT 10 UNIDADES	Saco plástico lixo , 100 litros.
63	20	PC 20 UNIDADES	Saco plástico lixo , 15 litros
64	30	KG	Saco plástico capacidade de 05 kg
65	20	UN	Escova sanitária com estojo
66	30	UN	Pano de copa, para cozinha, resistente, com no mínimo 95% algodão, em cores claras, medindo 40x66cm.
67	30	UN	Bacia de Plástico tamanho grande 30 lt.
68	30	UN	Bacia de Plástico tamanho médio 20 lt.
69	30	UN	Bacia de Plástico tamanho pequeno 10 lt.
70	4.000	KG	FRANGO CONGELADO Frango Congelado, amarelo-rosada, não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, congelada (até 12°C) resfriada (0° a 4°C). Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
71	3.000	KG	CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA de 2ª Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0° a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paletaou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor

			próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta.
72	1.500	KG	CARNE BOVINA DE 2º - SEM OSSO Não pegajoso, sem escurecimentos e manchas esverdeadas ou de qualquer outra cor, cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até - 12°C), resfriada (0º a 7°C) tipo moída dianteira sem osso tipo paletaou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. Características Técnicas: Peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável, carne dianteiro. Embalagem: Deve estar intacta
73	2.000	KG	LINGUIÇA TOSCANA de primeira qualidade, resfriada, em sacos de quilo 1.000,00 polietileno, com etiquetas de identificação, e validade, procedência e número de registro e carimbos com o ministério da agricultura e ANVISA.

ESTIMADO

7.1 - O valor total estimado para esta compra é de R\$ 609.989,41 (seiscientos e nove mil novecentos e nove reais e quarenta e um centavos) obtido através de pesquisa de mercado, conforme previsto na lei 8.666/93.

8. PRAZO PARA ENTREGA.

8.1 – Os materiais deverão ser entregues, conforme necessidades do Fundo Municipal de Educação o qual formulará os pedidos.

8.2 – Os produtos deverão ser entrega no prazo máximo de **07 (sete)** dias após o recebimento do pedido.

9 LOCAL DE ENTREGA

9.1 – A entrega deverá ser feita no almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação localizada na Av. Ilson Furtado Carlota s/n centro Talismã-TO, no horário das 08h00min a 13h30min, em dias úteis.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

10.1 – Comunicar ao Fundo Municipal de Educação, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

10.2 – Manter informado o Fundo Municipal de Educação a quanto a mudanças de endereço, telefones, fax e e-mail de seu estabelecimento.

10.3 – Entregar os produtos licitados de primeira linha no prazo estabelecido pelo o Fundo Municipal de Educação, em dia e local indicado, de acordo com as especificações e condições estabelecidos no Edital e seus Anexos.

10.4 - A empresa contratada deverá fazer a reposição dos itens que não preenchem as especificações, no prazo de 24 (horas) a contar da data de devolução, sendo que em caso de não aceitação do material, a devolução (frete) será por conta da contratada.

10.5 – O não cumprimento das condições estabelecidas neste Edital e nos seus anexos por parte da mantenedora implicará na sua desclassificação e a imediata convocação das remanescentes, sem prejuízos das sanções cabíveis.

11 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

11.1 – Requisitar os produtos com antecedência mínima de 02 (dois) da data determinada para a entrega.

11.1 – Fiscalizar a execução desta ata, apontado vícios e defeitos, e determinar a substituições dos produtos entregues fora das especificações da proposta vencedora.



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE TALISMÃ
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

11.1 – Efetuar os pagamentos de faturas/notas Fiscais, nos termos previsto em Ata.

<p>12. SETOR SOLICITANTE</p> <p>Data: ____/____/____</p> <hr/> <p>Carimbo/Assinatura</p>	<p>13. ORDENADOR DA DESPESA</p> <p>Declaro, como ordenador de Despesas, para os fins do art. 16, inciso II da LC nº 101, de 4/5/2000, que a presente despesa tem adequação orçamentária, financeira e está compatível com o Plano Plurianual e a Lei de Diretrizes orçamentária.</p> <p>Data: ____/____/____</p> <hr/> <p>Carimbo/Assinatura</p>	<p>14. ORDENADORA DA DESPESA</p> <p>Autorizo a despesa, observada as normas legais.</p> <p>Data: ____/____/____</p> <hr/> <p>Carimbo/Assinatura</p>
---	---	--