

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO, QUANTITATIVOS E VALORES**

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR SERVIDA NAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE GRANJA-CE, de acordo com as especificações, quantitativos e locais de entrega solicitados, durante o exercício de 2018.

LOTE 1 – PERECÍVEIS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1.	CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA. Carne bovina obtida do músculo bovino cortada em iscas, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada em sacos de polietileno à vácuo contendo 1000 a 2000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexos II de 21/11/03 MAPA). Registro no SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).	KG	9.100
2.	CARNE DE CHARQUE BOVINA. Dianteira, em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Registro do SIF. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 1.000g do produto.	KG	6.500
3.	CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA. Obtida da moagem de músculo bovino seguidos do imediato congelamento. Isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagem, gordura parcial. Gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 83 anexo II de 21/11/03 MAPA). Registro no SIF. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674). Embalagem primária: saco de polietileno atóxico contendo 2000g do produto.	KG	26.000
4.	PATINHO BOVINO. Carne bovina, tipo patinho, de 1ª qualidade, congelada, sem osso, cartilagens, resíduos e nervos. Cor, aroma e textura próprias do produto em bom estado. Não amolecida, pegajosa ou esverdeada. Produto deve possuir no máximo 8% de gordura. Deve seguir a legislação vigente e chegar congelado em temperatura de -12° C a - 18° C ao local de entrega. Registro no SIE ou SIF. Embalagem primária: polietileno atóxico contendo de 1 kg a 4 kg do produto. Peçaço inteiro.	KG	29.250
5.	PEIXE EM POSTA, Peixe em posta, congelado, embalagem plastica em polietileno contendo 01 kg do produto, inviolado, integro (especificações impressa na própria embalagem), não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto com coloração e odor próprio, produzido de acordo com a legislação vigente no SIF/DIPOA/SIE/SIM, em perfeito estado de conservação, sem odor improprio ou qualquer característica que inviabilize o consumo humano. O produto deverá ser transportado em caminhão refrigerado, higienizado, temperatura inferior a -12°c no ato da entrega, de acordo com o pedido feito pelo departamento competente. Produto com registro no serviço de inspeção MA/SIF/SIE/SIM. Produto com validade mínima de 120 dias na data de entrega. Embalagem secundaria em caixas de papelão contendo de 20 a 30 kg do produto.	KG	13.000
6.	FILÉ DE PEIXE MERLUZA. Carne de Merluza filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Registro do SIF. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº22 de 24/11/05, lei nº10.674 de 16/05/03). Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade contendo 1000g a 2000g do produto.	KG	6.500
7.	FRANGO. Corte de frango tipo coxa e sobrecoxa. Seguir a legislação vigente	KG	32.500

	(Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico.		
8.	FRANGO. Corte de frango tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria nº210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro do SIF. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e Portaria nº 210 de 10/11/98 MAPA, lei nº10.674). Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente.	KG	32.500

LOTE 2 – FORMULADOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1.	ACHOCOLATADO EM PÓ. Mistura para preparo de achocolatado em pó enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: açúcar refinado, maltodextrina, cacau em pó, sal refinado e aroma artificial de baunilha. Embalagem primária laminada de alumínio de 1000g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e saúde humana.	KG	6.500
2.	BEBIDA LÁCTEA EM PÓ SABOR MORANGO. Produto pronto para o preparo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Ingredientes básicos: açúcar, leite e soro de leite em pó, xarope de glucose, proteína láctea, maltodextrina, óleo de palma e sal. Embalagem em saco de poliéster laminado, metalizado, atóxico, contendo 1Kg do produto, acondicionado em caixa de papelão com capacidade para 10Kg de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	3.250
3.	BEBIDA LÁCTEA EM PÓ SABOR CAFÉ COM LEITE. Produto pronto para o preparo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Ingredientes básicos: açúcar, leite e soro de leite em pó, xarope de glucose, proteína láctea, maltodextrina, óleo de palma e sal. Embalagem em saco de poliéster laminado, metalizado, atóxico, contendo 1Kg do produto, acondicionado em caixa de papelão com capacidade para 10Kg de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	1.950
4.	BEBIDA LÁCTEA EM PÓ SABOR NAPOLITANO. Produto pronto para o preparo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Ingredientes básicos: açúcar, leite e soro de leite em pó, xarope de glucose, proteína láctea, maltodextrina, óleo de palma e sal. Embalagem em saco de poliéster laminado, metalizado, atóxico, contendo 1000 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	3.250
5.	CANJA DE GALINHA COM LEGUMES. Mistura para o preparo de Canja de Galinha com Legumes. Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho pré-gelatinizada fortificada com ferro e ácido fólico, proteína texturizada de soja, caldo de galinha, gordura de palma, sal e legumes desidratados. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 1000 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	1.300
6.	CEREAL DE ARROZ. Cereal a base de arroz para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho pré-gelatinizada fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 200 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	1.300
7.	CEREAL DE MILHO. Cereal a base de milho para alimentação infantil enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura homogênea, aspecto flocado, de coloração amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho pré-gelatinizada fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, mix de vitaminas e minerais e aroma artificial de baunilha. Embalagem: sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechado contendo de 200 a 250 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	1.300
8.	CEREAL INFANTIL DE MULTICEREAIS 400g, contendo nutriprotect+ e probiótico	KG	1.300

	bifidus bl. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d), probiótico e aromatizante vanilina. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.		
9.	FARINHA LÁCTEA , alimento pré-cozido, rico em ferro, cálcio e 11 vitaminas. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar, extrato de malte, aroma natural de baunilha, sal, minerais, vitamina a, vitamina b1, vitamina b2, vitamina b6, vitamina b12, vitamina c, vitamina d, vitamina e, niacina, ácido pantotênico, ácido fólico, ferro e pantotenato de cálcio. Embalagem sachê 230g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega	KG	6.500
10.	LEITE DE SOJA . Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300 a 400g de peso líquido. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	LATA	195
11.	MINGAU DE CANJIQUINHA DE MILHO VERDE SABOR LEITE CONDENSADO . Mistura homogênea em pó para preparo de canjiquinha de milho verde com leite condensado, coloração amarela e odor característico. Ingredientes básicos: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, coco ralado, leite em pó integral, soro de leite em pó, amido de milho, proteína de soja, óleo de palma, sal refinado, aroma natural de milho verde e coco. Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	5.200
12.	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU DE ARROZ COM FLOCOS DE MILHO SABOR LEITE CONDENSADO . Mistura heterogênea, de coloração amarelada e odor característico; constituída de farinha de milho e arroz pré-gelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico; açúcar cristal; leite e soro de leite em pó; aveia em flocos; amido de milho; flocos de milho, maltodextrina; gordura de palma; aroma artificial de leite condensado. Sacos de poliéster metalizado laminado, hermeticamente fechados, contendo 1 kg de produto. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 273 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº.31 de 13/01/98). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem plástica contendo 1000g do produto.	KG	5.850
13.	MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA COM CARNE E MOLHO DE TOMATE - Rica em vitamina C e Ferro - ingredientes: farinha de arroz e milho pré-gel, enriquecido com ferro e ácido fólico, arroz, macarrão, proteína de soja, caldo de carne, carne desidratada, molho de tomate, alho, óleo de palma, sal, colorau, aroma natural de carne, Vitamina C e Ferro. Mistura heterogênea de coloração amarelada e odor característico. Contém glúten. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1kg não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	3.250
14.	MISTURA PARA O PREPARO DE SOPA COM FRANGO E MOLHO DE TOMATE - rica em vitamina C e Ferro - ingredientes: farinha de arroz e milho pré-gel, enriquecido com ferro e ácido fólico, arroz, macarrão, proteína de soja, caldo de frango, frango desidratado, molho de tomate, alho, óleo de palma, sal, colorau, aroma natural de carne, vitamina c e ferro. Odor característico. Contém glúten. Embalagem de poliéster metalizado laminado de 1kg não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana	KG	3.250
15.	MINGAU DE AVEIA SABOR BANANA . Mistura para o preparo de mingau de aveia sabor banana. Mistura heterogênea, de coloração levemente amarelada e odor característico. Ingredientes básicos: açúcar, farinha de arroz pré-gelatinizada, leite e soro de leite em pó, aveia em flocos, amido de milho, maltodextrina, gordura de palma e aroma artificial de banana. Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	3.250

16.	MINGAU SABOR NAPOLITANO. Mistura para o preparo de mingau sabor napolitano. Mistura homogênea de coloração marrom e odor característico. Ingredientes básicos: açúcar, farinha de arroz pré-gelatinizada, leite e soro de leite em pó, amido de milho, cacau em pó, maltodextrina, gordura de palma e aromas de baunilha e morango. Embalagem primária: poliéster metalizado laminado atóxico contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	3.250
-----	--	----	-------

LOTE 3 – MERCEARIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	TOTAL
1.	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC nº. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino de fácil escoamento. Não deve ser empedrado. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº. 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	26.000
2.	ARROZ INTEGRAL. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	26.000
3.	ARROZ PARBOILIZADO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	32.500
4.	ARROZ BRANCO. Grupo: beneficiado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	32.500
5.	FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástica transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	KG	1.300
6.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. Farinha de trigo com fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	KG	1.560
7.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO. Farinha de trigo sem fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1000g. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impurezas. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	KG	3.250
8.	FARINHA DE MILHO FLOCADA. Flocão de Milho pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03,	KG	13.000

	RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo ou saco de papelão contendo 10 kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.		
9.	FEIJÃO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	13.000
10.	FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto.	KG	6.500
11.	FEIJÃO DE MULATINHO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Deverá ser entregue Certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado ao MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo 30kg. Validade não inferior a 90 dias. Safra 2016/2017.	KG	13.650
12.	AVEIA EM FLOCOS FINOS – Aveia, flocos finos, 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, data de fabricação e prazo de validade, caixas de 200 a 250 gramas. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	KG	3.250
13.	LEITE UHT INTEGRAL. Leite Integral. Aspecto: líquido. Cor branca, odor e sabor característicos, sem sabores nem odores estranhos. Registro SIF. Rotulagem obrigatória (RDC No. 360/359 de 23/12/03, RDC No. 259 de 20/09/02, RDC No. 123 de 13/05/04, RDC No. 266 de 22/09/05, Lei No. 10674/03). Embalagem primária: tetrapak contendo 1000 ml do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 12 unidades.	L	9.100
14.	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Integral, enriquecido com vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, FERRO, COBRE, IODO, ZINCO, MAGNÉSIO E MANGANÊS. Embalagem primária aluminizada, hermeticamente fechado, em pacote de 200g, acondicionado em fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção de SIF ou SIE. Validade mínima de 80% a partir da data de entrega. O produto deve seguir a legislação vigente sobre a rotulagem: RDC 360/359 de 23/12/03 e 259 de 20/09/02 - ANVISA, e RDC 123 de 13/05/04 - ANVISA, e lei nº10.674/03. Produto com validade mínima de 120 dias da data de entrega.	KG	13.000
15.	MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto.	KG	520
16.	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE. O produto deverá ter como ingredientes básicos a proteína texturizada de soja e o corante	KG	3.250

	caramelo, apresentar um rendimento mínimo de 1:2 (um para dois), ou seja, 1 (uma) medida desidrata rende 2 (duas) hidratadas. Deve estar seco e solto no pacote, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. Data de validade na embalagem primária e deve ter validade mínima de 06 (seis) meses.		
17.	PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA DE SOJA SABOR FRANGO. O produto deverá ter como ingredientes básicos a proteína texturizada de soja e o corante caramelo, apresentar um rendimento mínimo de 1:2 (um para dois), ou seja, 1 (uma) medida desidrata rende 2 (duas) hidratadas. Deve estar seco e solto no pacote, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. Data de validade na embalagem primária e deve ter validade mínima de 06 (seis) meses.	KG	3.250
18.	SARDINHA ENLATADA. Sardinha ao óleo, sem conservantes, conservada no próprio suco. Embalada à vácuo, com peso líquido de 850g. Obrigatória na embalagem, a identificação do produto, do fabricante, data de fabricação e validade. Registro no SIF. Prazo de validade mínimo de 60 dias.	UND	2.600
19.	ALMÔNDEGAS BOVINAS AO MOLHO - Almôndegas bovinas ao molho, em latas de 830g, não amassadas, invioladas, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Contem glúten. Rotulagem obrigatória. seguir a legislação vigente. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressa na embalagem, bem como o número do lote. Validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	KG	17.940

LOTE 4 – MASSAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1.	BISCOITO CREAM CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Cream Cracker, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, gordura vegetal, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, caixa com 8Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	KG	15.600
2.	BISCOITO TIPO MAIZENA. Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), leite, sal refinado, estabilizante lecitina de soja, acondicionados em caixas de papelão, validade de no mínimo 06 meses a 01 ano. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	15.480
3.	BISCOITO DOCE TIPO MARIA. BISCOITO DOCE - biscoito tipo Maria - sem gorduras trans, de tamanho grande, crocante de massa fina com os seguintes ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, amido de milho, gordura vegetal hidrogenado, açúcar invertido, sal refinado, vitaminas do complexo B e Zinco. serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. dupla embalagem impermeável e lacrada com peso líquido de 400g. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	15.600
4.	BISCOITO SALGADO TIPO MINI-CRACKER. Biscoito ou bolacha salgada tipo Mini-Cracker. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem de polietileno atóxico, contendo 400g do produto, caixa com 8Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	10.400
5.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE BANANA COM CANELA. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor banana com canela. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de milho e aroma artificial de banana com canela. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	KG	10.400
6.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal, fermentos químicos, amido de	KG	10.400

	milho e aroma artificial de leite. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.		
7.	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE. A base de: chocolate, farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite integral, sal. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais, em embalagem de 400 g, com informação nutricional de acordo com legislação vigente.	KG	15.600
8.	BISCOITO SORTIDO DOCE. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), aromatizante, emulsificante (lecitina de soja), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio). Embalagem de 400 g, com informação nutricional de acordo com legislação vigente.	KG	15.600
9.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO. Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho verde. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de milho verde. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	KG	10.400
10.	PÃO TIPO HOT DOG A base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B), fécula de mandioca, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico, sal, óleo de soja, pacote plástico transparente de polietileno atóxico, contendo 10 unidades de 50g, prazo de validade mínimo de 06 dias. Entrega na data estabelecida pelo setor responsável, com devidas informações no rótulo e informação nutricional conforme legislação da ANVISA.	KG	10.400
11.	PÃO HAMBURGUER A base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B), fécula de mandioca, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico, sal, óleo de soja, pacote plástico transparente de polietileno atóxico, contendo 10 unidades de 50g, prazo de validade mínimo de 06 dias. Entrega na data estabelecida pelo setor responsável, com devidas informações no rótulo e informação nutricional conforme legislação da ANVISA.	KG	10.400
12.	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS. Macarrão longo com ovos, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem primária plástica de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	26.000
13.	MACARRÃO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 500g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	26.000

LOTE 5 - TEMPEROS E BEBIDAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1.	ALHO PICADO COM ERVAS. Sem sal. Tempero a base de alho picado com salsinha e orégano. Produto deve seguir a legislação vigente, rotulagem. Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 200g a 1000g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 12 unidades do produto.	KG	7.150
2.	TEMPERO COMPLETO EM PÓ SEM PIMENTA, Ingredientes básicos: CEBOLA, SAL, ALHO, ÓLEO DE SOJA, COENTRO, GENGIBRE, CANELA, LOURO embalagem de 300 g a 1.000 g, produto com Registro no órgão competente. Prazo de validade adequado a legislação vigente.	KG	10.000
3.	CAFÉ TORRADO E MOÍDO. Empacotado à vácuo puro. Embalagem de 250g com rendimento igual ou superior a 7 litros para o preparo de café suave tendo como característica sensorial sabor não amargo. Deve ter o Selo de Pureza da ABIC. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	KG	1.300
4.	COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº.	KG	2.600

	360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.		
5.	POLPA DE TOMATE , com composição geral de polpa de tomate concentrada, embalagem em caixa tetra Pack de 400 g a 1000 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 06 meses, informação nutricional, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	KG	6.800
6.	EXTRATO DE TOMATE . Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem em lata ou sachê contendo de 300 a 1000 gramas do produto.	KG	2.600
7.	ÓLEO DE SOJA REFINADO . Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.	GRF	5.850
8.	ÓLEO DE GIRASSOL REFINADO . De primeira qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Produto deve seguir a legislação vigente. . Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto.	GRF	6.800
9.	VINAGRE DE ÁLCOOL . Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº.10674/03). Embalagem primária: garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 500ml do produto.	GRF	2.600
10.	SAL REFINADO . Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	KG	4.810
11.	SUCO DE ACEROLA . Suco concentrado de frutas, sabor acerola, com alto teor de polpa de fruta, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	L	6.500
12.	SUCO DE CAJU . Suco concentrado de frutas, sabor caju, com alto teor de polpa de fruta, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	L	6.500
13.	SUCO DE GOIABA . Suco concentrado de frutas, sabor goiaba, com alto teor de polpa de fruta, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	L	6.500
14.	SUCO DE MARACUJÁ . Suco concentrado de frutas, sabor maracujá, com alto teor de polpa de fruta, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básicos: polpa e suco de fruta. Embalagem em garrafa de 500 ml. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	L	6.500
15.	POLPA DE FRUTAS Polpa de fruta, pasteurizada, sabores variados, de acordo com a safra e pedidos. Ingrediente básico: polpa da fruta, com máximo de 15% de água em sua composição Embalagem plástica contendo 1 kg do produto, com etiqueta com rótulo descrevendo data de fabricação, peso, nome do fabricante e validade, de no mínimo 6 meses de validade e nº do registro do MAPA.	KG	8.200



ANEXO 02 - MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº _____

**CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI O
MUNICÍPIO DE GRANJA ATRAVÉS DA
_____ COM
_____ PARA O FIM QUE A
SEGUIR SE DECLARA.**

O Município de GRANJA, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na PRAÇA DA MATRIZ, S/N, CENTRO, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 07.827.165/0001-80, neste ato representado pelo Ordenador de Despesas da Secretaria de _____ Sr. (NOME DO ORDENADOR DE DESPESAS), doravante denominado de CONTRATANTE, no final assinado, e do outro lado, _____, com sede na cidade de _____, Estado do _____ à Rua/Av _____, n.º _____ - Bairro _____, inscrita no CNPJ/MF nº _____, representada pelo Sr(a). _____, inscrito(a) no CPF/MF n.º _____, no final assinada, doravante denominada de CONTRATADA, de acordo com o Pregão Eletrônico n.º 001/2018, Processo n.º 001/2018, em conformidade com o que preceitua a Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, sujeitando-se os Contratantes às suas normas e às cláusulas e condições a seguir pactuadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO LEGAL E REGIME DE FORNECIMENTO

1.1. Processo de Licitação, na modalidade Pregão, em conformidade com a Lei Federal Nº 8.666/93 - Lei das Licitações Públicas c/c os termos da Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002 - Lei que Regulamenta o Pregão, devidamente homologado pelo(a) Sr(a). Ordenador de Despesas acima citado.

1.2- As entregas dos produtos deverão ser feitas PARCELADAMENTE no almoxarifado, conforme necessidade e prévia solicitação da Secretaria.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. Constitui objeto da presente AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A MERENDA ESCOLAR SERVIDA NAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO DE GRANJA-CE, mediante PREGÃO, conforme Anexo I do Edital.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR

3.1. O objeto contratual tem o valor de R\$ (...), a ser pago até o 30º dia após a entrega, obedecido o constante no Preâmbulo do Edital de Pregão.

CLÁUSULA QUARTA - DA VALIDADE E DA VIGÊNCIA

4.1 O Contrato resultante da presente Licitação terá vigência a partir de sua assinatura tendo validade até 31 de Dezembro de 2018, podendo ser prorrogado nos casos e formas previstos na Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1 - A Contratante se obriga a proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do Termo Contratual, conforme estabelece a Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- 5.2-Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratual, por servidor devidamente designado;
- 5.3-Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto contratual, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas;
- 5.4-Providenciar os pagamentos à Contratada à vista das Notas Fiscais /Faturas devidamente atestadas pelo Setor Competente.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1 - Executar o fornecimento do objeto licitado dentro dos padrões estabelecidos pelo MUNICÍPIO, de acordo com o especificado neste Termo de Referência observando ainda todas as normas técnicas que eventualmente regulem o fornecimento, responsabilizando-se ainda por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula ou condição aqui estabelecida;
- 6.2 - Assumir a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, em decorrência do fornecimento;
- 6.3 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- 6.4 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao MUNICÍPIO ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- 6.5 Indicar preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do contrato. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante do contratado deverão ser comunicadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
- 6.6 Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo MUNICÍPIO, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência ao MUNICÍPIO, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato;
- 6.7 Dispor-se a toda e qualquer fiscalização do MUNICÍPIO, no tocante à aquisição do material, assim como ao cumprimento das obrigações previstas neste Termo;
- 6.8 Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- 6.9 Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
- 6.10 Manter, sob as penas da lei, o mais completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, informações, documentos, especificações técnicas e comerciais dos materiais do MUNICÍPIO, de que venha a tomar conhecimento ou ter acesso, ou que venham a ser confiados, sejam relacionados ou não com a aquisição, objeto deste Termo;
- 6.11 Manter, durante a vigência do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital relativo à licitação da qual decorreu o presente ajuste, nos termos do Art. 55, Inciso XIII, da Lei nº 8.666/93, que será observado, quando dos pagamentos à CONTRATADA.

- 6.12 A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões no quantitativo do objeto contratual, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do Contrato, conforme o disposto no § 1º, do art. 65, da Lei de Licitações

CLÁUSULA SÉTIMA - PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

- 7.1 - O prazo de entrega dos objetos licitados será de 03 (três) dias úteis a contar do recebimento da requisição formalizada por setor competente.
- 7.2 Os produtos ao serem entregues deverão estar em conformidade com o que foi solicitado no edital.
- 7.3 As entregas deverão ser feitas nos horários de expediente: das 08:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00 horas, sendo que a entrega fora dos horários e dias de expediente não será aceita por vigias.
- 7.4 No ato do recebimento, o Funcionário designado para o recebimento, providenciará a conferência dos itens entregues e a conformidade das suas especificações de acordo com as exigências constantes neste Termo de Referência e no Edital, havendo alteração quanto às especificações, o produto deverá ser substituído em um prazo máximo de 02 (dois) dias úteis do comunicado, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.
- 7.5 Todos os produtos congelados como frango, carne suína, carne bovina moída, carne bovina do patinho, carne bovina sem osso somente serão recebidos se vierem transportados em caminhão frigorífico com os produtos em perfeitas condições de refrigeração, ou seja, congelados no momento da entrega.

CLÁUSULA OITAVA - DA ORIGEM DOS RECURSOS

- 8.1. As despesas deste contrato correrão por conta da Dotação Orçamentária: _____, elemento de despesa nº _____.

CLÁUSULA NONA - DO PAGAMENTO

- 9.1 O pagamento será realizado ao fornecedor, quando regularmente solicitadas as aquisições pelo MUNICÍPIO, segundo as autorizações de fornecimento expedidas, de conformidade com as notas fiscais devidamente atestadas pelo Gestor da despesa, acompanhadas das Certidões Federais, Estaduais e Municipais, todas atualizadas, observadas as condições da proposta e os preços.
- 9.2 Por ocasião da execução do fornecimento o Contratado deverá apresentar recibo em 02 (duas) vias e a respectiva Nota Fiscal. A Fatura e Nota Fiscal deverão ser emitidas em nome da Prefeitura Municipal de Granja - CE, com endereço na Praça da Matriz, SN, Centro - Granja - CE, CEP 62.430-000, inscrito no CNPJ sob o nº 07.827.165/0001-80 e CGF nº 06.920.175-7, Telefone (88) 3624-1155.
- 9.3 O MUNICÍPIO efetuará o pagamento em até 30 (trinta) dias, através de crédito em conta corrente mantida pelo fornecedor, após o encaminhamento da documentação, observadas as disposições editalícias.
- 9.4 Caso for constatada alguma irregularidade nas notas fiscais, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para pagamento da data da sua reapresentação.
- 9.5 Por ocasião do pagamento, será efetuada consulta "ON-LINE" às certidões apresentadas, para verificação de todas as condições de regularidade fiscal.
- 9.6 Constatada a situação de irregularidade junto à fazenda pública, a CONTRATADA será comunicada por escrito para que regularize sua situação, no prazo estabelecido pelo MUNICÍPIO, sendo-lhe facultada a apresentação de defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

9.7 Nenhum pagamento isentará o FORNECEDOR das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

9.8 Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, poderá, mediante procedimento administrativo onde reste demonstrada tal situação, e antes de recebida a ordem de fornecimento, ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma do artigo 65, II, "d" da Lei Federal n.º 8.666/93, alterada e consolidada.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES

10.1. O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas no edital e no termo de contrato e das demais cominações legais.

10.2 A Contratada ficará, ainda, sujeita às seguintes penalidades, em caso de inexecução total ou parcial do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, garantida a prévia defesa:

I – advertência, sanção de que trata o inciso I do art. 87, da Lei n.º 8.666/93, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

- a) Descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas na licitação;
- b) Outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços da Contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

II – multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas Municipais, por meio de Documento de Arrecadação Municipal – DAM, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante);

- a) de 1% (um por cento) sobre o valor contratual total do exercício, por dia de atraso na prestação dos serviços ou indisponibilidade do mesmo, limitada a 10% do mesmo valor;
- b) de 2% (dois por cento) sobre o valor contratual total do exercício, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, não especificada nas demais alíneas deste inciso, aplicada em dobro na reincidência;
- c) de 5% (cinco por cento) do valor contratual total do exercício, pela recusa em corrigir qualquer serviço rejeitado, caracterizando-se a recusa, caso a

correção não se efetivar nos 5 (cinco) dias que se seguirem à data da comunicação formal da rejeição;

III – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de GRANJA, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, depois do ressarcimento à Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

10.3 No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, garantida nos prazos de 5 (cinco) dias úteis para as sanções previstas nos incisos I, II e III do item 10.2 supra e 10 (dez) dias corridos para a sanção prevista no inciso IV do mesmo item.

10.4 O valor da multa aplicada deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 5 (cinco) dias a contar da notificação ou decisão do recurso. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente ou inscrito como Dívida Ativa do Município e cobrado mediante processo de execução fiscal, com os encargos correspondentes.

10.5 As sanções previstas nos incisos III e IV do item 10.2 supra, poderão ser aplicadas às empresas que, em razão do contrato objeto desta licitação:

I – praticarem atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;

II – demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de atos ilícitos praticados;

III – sofrerem condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

10.6 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 10.2 supra poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II do mesmo item, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

10.7 A licitante adjudicatária que se recusar, injustificadamente, em firmar o Contrato dentro do prazo de 2 (dois) dias úteis a contar da notificação que lhe será encaminhada, estará sujeita à multa de 5,00% (cinco por cento) do valor total adjudicado, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis, por caracterizar descumprimento total da obrigação assumida.

10.8 As sanções previstas no item 10.7 supra não se aplicam às demais licitantes que, apesar de não vencedoras, venham a ser convocadas para celebrarem o Termo de Contrato, de acordo com este edital, e no prazo de 48 (quarenta e oito) horas comunicarem seu desinteresse.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

11.1 - Este contrato poderá ser rescindido de conformidade com o disposto nos art's. 77 a 80 da Lei nº 8.666/93;

11.2- Na hipótese de ocorrer à rescisão administrativa prevista no art. 79, inciso I, da Lei nº 8.666/93, à Contratante são assegurados os direitos previstos no art. 80, incisos I a IV, parágrafos 1º a 4º, da Lei citada

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e



exclusiva, do acordo entre elas celebrado;

12.2. Obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1 Fica eleito o foro da Comarca de Granja, para conhecimento das questões relacionadas com o presente Contrato que não forem resolvidos pelos meios administrativos.

E, assim, inteiramente acordados nas cláusulas e condições retro-estipuladas, as partes contratantes assinam o presente instrumento, em duas vias, para que surtam seus jurídicos e legais efeitos.

GRANJA-Ce, de de 2018.

CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

NOME:

CPF:

NOME:

CPF

ANEXO 03 – DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO

1. PARA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Cópia da Cédula de Identidade do representante legal da Empresa.
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual.
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e todos os aditivos ou aditivo consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedade por ações, acompanhado da data da assembleia que elegeu seus atuais administradores. Em se tratando de sociedades civis, inscrição do ato constitutivo, acompanhado 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.

2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no **cadastro de contribuintes estadual**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade fiscal junto à **Fazenda Municipal** de seu domicílio e do município de Granja-CE (Certidão Negativa de Débitos Gerais ou ISS);
- d) Prova de regularidade fiscal junto à **Fazenda Estadual** de seu domicílio;
- e) A comprovação de regularidade para com a **Fazenda Federal** deverá ser feita através da certidão conjunta emitida pela Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);
- f) Prova de regularidade fiscal junto à Seguridade Social (**INSS**) – **CND**;
- g) Prova de regularidade fiscal junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**);
- h) **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS – CNDT**, conforme art. 29, inc. V da Lei 8.666/93, alterada pela Lei 12.440/1 de 8 de Julho de 2011;

1) - As comprovações de regularidade com a Fazenda Federal e o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, exigidas nas alíneas “e” e “f”, a partir de 03 de Outubro de 2014 serão consolidadas as Certidões de Regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e a Dívida Ativa da União (CND) emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751 de 02/10/2014, exceto as certidões anteriores a data da portaria citada vigente na data do certame.

2) No caso de cooperativa, a mesma está dispensada da apresentação dos documentos relativos ao FGTS e INSS e, para efeito desta dispensa, deverá apresentar o seguinte:

- I) **DECLARAÇÃO** constando que, caso vencedora da licitação, o objeto será produzido ou comercializado por ela própria através de seus cooperados.
- II) **ATA DA SESSÃO** em que os cooperados autorizaram a cooperativa a participar da licitação e executar o contrato caso seja vencedora.
- III) **RELAÇÃO DOS COOPERADOS** que produzirão ou comercializarão o objeto da licitação comprovando através de documento a data de ingresso de cada um deles na cooperativa.

3. PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

a) Comprovação de aptidão da proponente, mediante apresentação de **atestado(s)** fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação.

4. PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) **CERTIDÃO NEGATIVA DE DECRETAÇÃO DE FALÊNCIA OU CONCORDATA** expedida pelo distribuidor, ou distribuidores, se for o caso, da sede da pessoa jurídica.

I) No caso da licitante ser filial terá que apresentar as certidões de sua filial e matriz.

II) No caso de cooperativa, está dispensada a apresentação da Certidão exigida no item "a" acima.

b) Tratando-se de Sociedade Anônima, publicação em Diário Oficial ou jornal de grande circulação ou cópia autenticada do Balanço Fiscal correspondente ao último exercício social encerrado, com as respectivas demonstrações de Conta de Resultados. Os demais tipos societários deverão apresentar cópias autenticadas do Balanço Patrimonial "**na forma da Lei**", do último exercício social, devidamente registrado na Junta Comercial da sede do licitante devidamente assinados por contabilista registrado no CRC, bem como por sócio, gerente ou diretor, acompanhado de cópia dos Termos de Abertura e de Encerramento do Livro Diário do qual foi extraído (artigo 5º, parágrafo 2º, do Decreto-lei Nº 486/69), devidamente averbados na Junta Comercial da sede/domicílio ou por outro órgão equivalente, juntamente com a Certidão de Regularidade Profissional - CRP do profissional responsável pelo trabalho técnico-contábil, nos termos da Resolução CFC 1.402/2012 do Conselho Federal de Contabilidade, reservando-se à COMISSÃO o direito de exigir a apresentação do Livro Diário para verificação dos valores, assinados por contador habilitado;

b.1) Sociedades constituídas há menos de ano poderão participar do torneio apresentando o balanço de abertura, assinado por contabilista habilitado e pelo representante da empresa.

c) Deverá apresentar para a comprovação sobre boa situação financeira através dos demonstrativos de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que um (>1), resultantes da aplicação das fórmulas:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

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

d) Será garantido às licitantes enquadradas como Microempresas e às Empresas de Pequeno Porte, tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações posteriores, em seu CAPÍTULO V – DO ACESSO AOS MERCADOS / DAS AQUISIÇÕES PÚBLICAS.

d.1) A microempresa e Empresa de Pequeno Porte deverão apresentar junto aos documentos de habilitação no prazo do art. 22, § 1º da Lei de Licitações, antes de exercer o direito de preferência previsto na Lei Complementar 123/2006 e suas alterações posteriores, os documentos:

I – Empresas optantes pelo Sistema Simples de Tributação, regido pela Lei 123/2006 e suas alterações posteriores:

- a) comprovante de opção pelo Sistema nacional obtido através do site da Secretaria da Receita Federal, <http://receita.fazenda.gov.br/simplesnacional>;
- b) Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum impedimentos previstos do § 4º do Artigo 3º da LC 123/06, com firma reconhecida;

II – Empresas não optante pelo Sistema Simples de Tributação, regido pela Lei 123/96:

- a) Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício – DRE comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II do Artigo 3º da LC 123/06;
- b) Cópia da Declaração de Informações Socioeconômicas e Fiscais - (DEFIS) e respectivo recibo de entrega, conforme legislação vigente;
- c) Declaração, firmada pelo representante legal da empresa de não haver nenhum impedimento previstos nos incisos do § 4º do Artigo 3º da LC 123/06, com firma reconhecida.

5. DECLARAÇÕES E OUTRAS EXIGÊNCIAS:

- a) Declaração de que, em cumprimento ao estabelecido na Lei nº 9.854, de 27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e ao inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 (dezesesseis) anos em trabalho algum, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme modelo constante dos Anexos deste edital.
- b) Declaração de conhecimento de todos os parâmetros e elementos do produto a ser ofertado e que sua proposta atende integralmente aos requisitos constantes neste edital, conforme modelo constante dos Anexos deste edital.
- c) Declaração expressa de integral concordância com os termos deste edital e seus anexos, conforme modelo constante dos Anexos deste edital.
- d) Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, ficando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, conforme modelo constante dos Anexos deste edital (art.32, §2º, da Lei n.º 8.666/93).
- e) CERTIDÃO SIMPLIFICADA da Junta Comercial, onde será considerado como prazo de validade de 30 (trinta) dias a partir de sua emissão.
- f) Alvará de Licença de Funcionamento da empresa.
- g) Alvará de Vigilância Sanitária da empresa.

Os documentos necessários à habilitação da proponente poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou publicação em órgão de imprensa oficial. No caso de cópia autenticada, a cada face de documento reproduzida deverá corresponder uma autenticação, ainda que diversas reproduções sejam feitas na mesma folha, todos perfeitamente legíveis. Caso na autenticação conste expressamente que a mesma se refere ao verso e ao anverso do documento, a exigência referente à autenticação de todas as faces do documento fica sem validade. Os documentos deverão estar em plena vigência, ficando, porém, a critério da Comissão solicitar as vias originais de quaisquer dos documentos, caso haja constatação de fatos supervenientes. Caso não conste indicada expressamente a validade do documento, esta será considerada como de 30 (trinta) dias a partir da data da emissão do documento. A aceitação das certidões, quando emitidas através da Internet, ficam condicionadas à verificação de sua validade e dispensam a autenticação.

Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

A não regularização da documentação implicará decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

ANEXO 04 – DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

(NOMINA E QUALIFICA O FORNECEDOR), DECLARA, para os devidos fins de direito, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto ao Município de GRANJA, Estado do Ceará, que, em cumprimento ao estabelecido na Lei nº 9.854, de 27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e ao inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 (dezesesseis) anos em trabalho algum, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma a presente, sob as penas da Lei.

..... (CE), de 2018.

.....
DECLARANTE

ANEXO 05 – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE TODOS OS PARÂMETROS

(NOMINA E QUALIFICA O FORNECEDOR), DECLARA, para os devidos fins de direito, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto ao Município de GRANJA, Estado do Ceará, que tem pleno conhecimento de todos os parâmetros e elementos dos produtos a serem ofertados no presente certame licitatório e que sua proposta atende integralmente aos requisitos constantes neste edital.

Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma a presente, sob as penas da Lei.

..... (CE), de 2018.

.....
DECLARANTE

ANEXO 06 - DECLARAÇÃO EXPRESSA DE INTEGRAL CONCORDÂNCIA

(NOMINA E QUALIFICA O FORNECEDOR), DECLARA, para os devidos fins de direito, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto ao Município de GRANJA, Estado do Ceará, que concorda integralmente com os termos deste edital e seus anexos.

Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma a presente, sob as penas da Lei.

..... (CE), de 2018.

.....
DECLARANTE

ANEXO 07 - DECLARAÇÃO DE FATO SUPERVENIENTE

(NOMINA E QUALIFICA O FORNECEDOR), DECLARA, para os devidos fins de direito, especialmente para fins de prova em processo licitatório, junto ao Município de GRANJA, Estado do Ceará, sob as penalidades cabíveis, que inexistem qualquer fato superveniente impeditivo de nossa habilitação para participar no presente certame licitatório, bem assim que ficamos ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, nos termos do art.32, §2º, da Lei n.º 8.666/93.

Pelo que, por ser a expressão da verdade, firma a presente, sob as penas da Lei.

..... (CE), de 2018.

.....
DECLARANTE

ANEXO 08 – Modelo de declaração de enquadramento em regime de tributação de Micro empresa ou empresa de pequeno porte . (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

(Nome da empresa) , CNPJ / MF nº , sediada (endereço completo) Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão , que estou (amos) sob o regime de ME/EPP , para efeito do disposto na LC 123/2006

Local e data

Nome e nº da cédula de identidade do declarante



ANEXO 09 - CARTA-PROPOSTA PARA FORNECIMENTO

Ao Órgão Comprador
Prezados Senhores,

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº /0000 – Carta-Proposta de Fornecimento.

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos Itens abaixo discriminados, conforme Anexo 01, que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

RAZÃO SOCIAL:
CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL

REPRESENTANTE E CARGO:
CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:
ENDEREÇO e TELEFONE:
AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA
ENDEREÇO ELETRÔNICO

2. CONDIÇÕES GERAIS

2.1. A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário e total do lote, de acordo com o Anexo 01 do Edital.

A proposta terá validade de 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

PROPOSTA: R\$ (Por extenso)

2.2 O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas etc.), cotados separados e incidentes sobre o fornecimento.

LOCAL E DATA

ASSINATURA E CARIMBO DA PROPONENTE

(OBS.: REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA)

