



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÕES E PREGÕES
Rua. Pedro Augusto, nº 53 - Centro - CEP: 61890-000
Guaiúba- CE
Fone: (85) 3376.1016



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA UNIDADE REQUISITANTE:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DESPORTO

2. DO OBJETO:

2.1. SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AOS ALUNOS ASSISTIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE GUAÍUBA-CE, conforme as especificações e quantitativos previstos neste Termo de Referência.

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A presente contratação objetiva a aquisição de itens destinados a composição da merenda escolar no intuito de atender aos programas federais de merenda na escola e ainda ofertar um serviço público de qualidade aos Municípios de Guaiuba-CE.

4. REFERENCIAL DOS PREÇOS

4.1. Os preços de referência foram estimados com base nas cotações realizadas pelo Setor de Cotação de Preços do Município de Guaiuba/CE, constando nos autos do processo.

5. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

As despesas decorrentes da contratação correrão pela fonte de Recursos da Secretaria da Educação e Desporto, conforme dotação orçamentária descrita na contratação.

6. DOS BENEFÍCIOS DESTINADOS A ME/EPP.

6.1. TERMO DE REFERÊNCIA PARA PREGÃO ELETRÔNICO, COM LOTE DE AMPLA PARTICIPAÇÃO E COTA EXCLUSIVA A ME/EPP, REGIDO PELA LEI N.º 10.520, DE 17 DE JULHO DE 2002, DO DECRETO FEDERAL N.º 5.450/2005, DE 31/05/2005 E SUBSIDIARIAMENTE PELA LEI N.º 8.666 DE 21/06/93 ALTERADA PELA LEI N.º 8.883/94 DE 08.06.94 E LEI 9.648/98 E LEGISLAÇÃO COMPLEMENTAR EM VIGOR, LEI 123/2006, LEI 147/2014 E SUAS ALTERAÇÕES E LEI 12.846/2013 E DECRETO N.º 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019.

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); (Redação dada pela Lei Complementar n.º 147, de 7 de agosto de 2014)

III - deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

6.3. Os itens serão exclusivos a ME/EPP e de ampla disputa. Serão garantidas às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal n.º 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação nos termos previsto na Seção I do Capítulo V da Lei Complementar n.º 123/2006 e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014.

6.3.1. Art. 49. Não se aplica o disposto nos Arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:

COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÕES E PREGÕES
Rua. Pedro Augusto, n.º 53 - Centro - CEP: 61890-000
Guaiúba- CE
Fone: (85) 3376.1016



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR. DESENVOLVER E PROSPERAR.



III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

6.4. Art. 42. Nas licitações públicas, a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

6.4.1. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte (ME ou EPP), nos termos da Lei Complementar Nº. 123/06, para que estas possam gozar dos benefícios previstos na referida Lei, inclusive participar dos Itens exclusivos para ME e EPP é necessário, à época do credenciamento, apresentação de declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do Art. 3º da Lei Complementar 123/06.

7. CRITÉRIO DE JULGAMENTO, DIVISÃO E COMPOSIÇÃO DOS LOTES E DAS AMOSTRAS.

7.1. Critério de julgamento: MENOR PREÇO POR LOTE

7.2. DOS LOTES

7.2.1. Os LOTES 1, 3, 5, 7 e 9 são de ampla participação. Serão garantidas às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação nos termos previsto na Seção I do Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014.

7.2.2. Os LOTES 2 (10%), 4(5%), 6(5%), 8(25%) e 10(5%) são reservados às microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas que se enquadram nos termos disposto no inciso III do art. 48 da lei complementar Nº123/2006, e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014.

7.2.3. Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço do primeiro colocado.

7.2.3.1. Se a mesma licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

7.3. DA COMPOSIÇÃO DOS LOTES PARA O CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO ART. 48 DA LEI COMPLEMENTAR 147/14:

LOTE 1 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD
1	ALHO PICADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). 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: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.	KG	5.724
2	CALDO DE CARNE BOVINA, peso total de 57 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Caixa contendo 06 cubos.	UND	8.370

COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÕES E PREGÕES
Rua. Pedro Augusto, nº 53 – Centro - CEP: 61890-000
Guaiúba- CE
Fone: (85) 3376.1016



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR. DESENVOLVER E PROSPERAR.



3	CALDO DE GALINHA , peso total de 57 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Caixa contendo 06 cubos.	UND	8.370
4	COLORIFICO - Ingredientes: Urucum, farinha de milho (fubá) e óleo vegetal. (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. 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. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 08 (oito) meses da data de fabricação do produto.	PCT	14.310
5	MARGARINA VEGETAL , produto com os seguintes ingredientes: óleos vegetais líquidos e esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, com ingredientes: açúcar, maltodextrina, enriquecido com cálcio, ferro, aromatizante, corantes e acidulantes próprios, sem glúten, com informações nutricionais determinadas pela ANVISA no rótulo. Embalagem de 500g. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	UND	22.896
6	MANJERICÃO DESIDRATADO . Folhas de manjericão desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	900
7	MOLHO DE TOMATE - Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Não contém Glúten. Embalagem sachê de 340g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 08 (oito) meses da data de fabricação do produto.	UND	33.678
8	ORÉGANO DESIDRATADO . Folhas de orégano desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	900
9	TEMPERO COMPLETO EM PÓ SEM PIMENTA , sem adição de pimenta, tendo como ingredientes básicos: alho, sal, cebola, salsa e cebolinha, embalagem de 300g, produto com registro no órgão competente. Prazo de validade adequado a legislação vigente. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	UND	9.540

LOTE 2 - COTA RESERVADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD
1	ALHO PICADO SEM SAL . Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). 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 -	KG	636

COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÕES E PREGÕES
Rua. Pedro Augusto, nº 53 - Centro - CEP: 61890-000
Guaiúba- CE
Fone: (85) 3376.1016



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



	ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de PVC leitoso atóxico contendo 1000g do produto.		
2	CALDO DE CARNE BOVINA , peso total de 57 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Caixa contendo 06 cubos.	UND	930
3	CALDO DE GALINHA , peso total de 57 g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Caixa contendo 06 cubos.	UND	930
4	COLORIFICO - Ingredientes: Urucum, farinha de milho (fubá) e óleo vegetal. (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. 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. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 08 (oito) meses da data de fabricação do produto.	PCT	1.590
5	MARGARINA VEGETAL , produto com os seguintes ingredientes: óleos vegetais líquidos e esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, com ingredientes: açúcar, maltodextrina, enriquecido com cálcio, ferro, aromatizante, corantes e acidulantes próprios, sem glúten, com informações nutricionais determinadas pela ANVISA no rótulo. Embalagem de 500g. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	UND	2.544
6	MANJERICÃO DESIDRATADO . Folhas de manjeriço desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	100
7	MOLHO DE TOMATE - Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Não contém Glúten. Embalagem sachê de 340g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 08 (oito) meses da data de fabricação do produto.	UND	3.742
8	ORÉGANO DESIDRATADO . Folhas de orégano desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo de 100g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	100
9	TEMPERO COMPLETO EM PÓ SEM PIMENTA , sem adição de pimenta, tendo como ingredientes básicos: alho, sal, cebola, salsa e cebolinha, embalagem de 300g, produto com registro no órgão competente. Prazo de validade adequado a legislação vigente. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	UND	1.060



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.

**LOTE 3 - AMPLA PARTICIPAÇÃO**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD
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 n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°. 123 de 13/05/04 — ANVISA, lei n°. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 06 (seis) meses da data de fabricação do produto.	KG	9.671
2	ARROZ PARBOILIZADO LONGO FINO TIPO 1 , embalagem primária de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, com peso líquido de 1 kg, contendo: identificação do produto, nome e endereço do empacotador, número de registro do produto no órgão competente e procedência, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade, em fardos lacrados de 30kg (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo de validade mínimo de 6 meses da data da entrega.	KG	15.105
3	ARROZ BRANCO LONGO FINO TIPO 1 , longo fino, branco, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Embalagem deve conter valor nutricional. Embalagem primária, saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 06 (seis) meses da data de fabricação do produto.	KG	15.105
4	ATUM EM PEDAÇOS . Atum em pedaços ao molho de tomate. Embalagem primária: lata fechada hermeticamente com sistema de fechamento abre-fácil contendo de 170 a 250g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	1.900
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS , naturalmente rica em proteínas, fibras e isenta de colesterol. Acondicionada em embalagem plástica ou em caixa de papelão apropriada com peso líquido de 170g a 200g. Validade mínima de 1 ano da entrega do produto.	KG	9.567



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



6	AMIDO DE MILHO , em pó, tipo maisena. produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. aspecto: pó fino; cor: branca; o dor e sabor próprio. embalagem: caixa com peso líquido de 500 a 1000g. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.	KG	6.451
7	FARINHA DE MANDIOCA COMUM , grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem primária em pacotes de 1kg, inviolados, sem presença de insetos ou impureza que comprometam o armazenamento ou consumo humano, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	KG	6.451
8	FARINHA DE MILHO FLOCADA FLOCÃO PRÉ-COZIDO - Flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Embalagem primária, saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 04 (quatro) meses da data de fabricação do produto.	KG	20.140
9	FEIJÃO TIPO CARIOCA , o produto deve seguir as exigências da lei. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem: Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo 30kg. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	KG	10.070
10	FEIJÃO TIPO CORDA , o produto deve seguir as exigências da lei. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem: Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo 30kg. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	KG	10.070
11	FUBÁ DE MILHO REFINADO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO - Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, contendo 500g. Embalagem deve conter informação nutricional e data de fabricação, com validade máxima de 06 (seis) meses da data de fabricação do produto.	PCT	20.140



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR. DESENVOLVER E PROSPERAR.



12	MACARRÃO PARAFUSO. Massa alimentícia de sêmola sem ovos, tipo parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de cúrcuma e urucum. Embalagem primária: saco plástico contendo 1.000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	2.850
13	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia obtida pelo empasto e amassamento exclusivo da farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina de trigo. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade isenta de fungos e 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. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 08 (oito) meses da data de fabricação do produto.	PCT	16.112
14	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. Apresentar certificado de classificação vegetal. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 RDC nº123 de 13/05/04 — ANVISA, lei nº. 10674/03). No caso de óleos vegetais deve constar, em destaque e negrito, a recomendação "Manter em local seco e longe de fonte de calor" ou a expressão equivalente sobre a conservação (de acordo com RDC nº. 270 de 22/09/05). Embalagem primária em garrafa plástica PET (Polímeros Politerefialato de Etileno, contendo 900 ml). Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 03 (três) meses da data de fabricação do produto.	UND	4.484
15	PÃO MASSA FINA TIPO HOT-DOG. Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto com 10 unidades. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 02 (dois) dias da data de fabricação do produto.	PCT	2.014
16	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. O produto deverá ter como ingredientes básicos a proteína texturizada de soja e o corante caramelo, embalagem de 400 g. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	PCT	12.588



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



17	TABLETE DOCE DE CANA NATURAL. Produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana. Ingredientes básicos: água e melado de cana. Fabricado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Sem adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Apresentação individual em tabletes embalados individualmente e acondicionados em pacote plástico contendo 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	950
18	ERVILHA SIMPLES, ervilha em sachê/lata, devidamente rotulado, com peso drenado de 200 gramas, com data de fabricação e número do lote e validade mínima de 06 meses a contar do recebimento	UND	23.161
19	MILHO VERDE, em sachê/lata, devidamente lacrado e rotulado, com data de fabricação e número do lote, com peso drenado de 200 gramas, com validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	UND	23.161
20	SAL REFINADO IODADO - Sal refinado, iodado, inviolado, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem deve conter informação nutricional e data de fabricação, com validade máxima de 06 (seis) meses da data de fabricação do produto.	KG	3.021

LOTE 4 - COTA RESERVADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD
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 n.º. 360/359 de 23/12/03, RDC n.º. 259 de 20/09/02, RDC n.º. 123 de 13/05/04 — ANVISA, lei n.º. 10674/03). Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validades expressa na mesma, com validade máxima de 06 (seis) meses da data de fabricação do produto.	KG	509



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR. DESENVOLVER E PROSPERAR.



2	ARROZ PARBOILIZADO LONGO FINO TIPO 1 , embalagem primária de polietileno transparente, resistente, atóxico, hermeticamente fechado por termo-soldagem, com peso líquido de 1 kg, contendo: identificação do produto, nome e endereço do empacotador, número de registro do produto no órgão competente e procedência, informação nutricional por porção, data de embalagem e prazo de validade, em fardos lacrados de 30kg (especificações impressas na própria embalagem). Isento de mofo, odores estranhos, parasitas, substâncias nocivas e quaisquer outros tipos de impureza. Prazo de validade mínimo de 6 meses da data da entrega.	KG	795
3	ARROZ BRANCO LONGO FINO TIPO 1 , longo fino, branco, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Embalagem deve conter valor nutricional. Embalagem primária, saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 06 (seis) meses da data de fabricação do produto.	KG	795
4	ATUM EM PEDAÇOS . Atum em pedaços ao molho de tomate. Embalagem primária: lata fechada hermeticamente com sistema de fechamento abre-fácil contendo de 170 a 250g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UND	100
5	AVEIA EM FLOCOS FINOS , naturalmente rica em proteínas, fibras e isenta de colesterol. Acondicionada em embalagem plástica ou em caixa de papelão apropriada com peso líquido de 170g a 200g. Validade mínima de 1 ano da entrega do produto.	KG	503
6	AMIDO DE MILHO , em pó, tipo maisena. produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. aspecto: pó fino; cor: branca; o dor e sabor próprio. embalagem: caixa com peso líquido de 500 a 1000g. Validade mínima de 6 meses da entrega do produto.	KG	339
7	FARINHA DE MANDIOCA COMUM , grupo seca, subgrupo fina, tipo 1, embalagem primária em pacotes de 1kg, inviolados, sem presença de insetos ou impureza que comprometam o armazenamento ou consumo humano, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	KG	339
8	FARINHA DE MILHO FLOCADA FLOCÃO PRÉ-COZIDO - Flocos de milho pré-cozido, 100% natural, sem adição de sal, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Embalagem primária, saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade	KG	1.060



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



	expressa na mesma, com validade máxima de 04 (quatro) meses da data de fabricação do produto.		
9	FEIJÃO TIPO CARIOCA , o produto deve seguir as exigências da lei. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem: Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo 30kg. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	KG	530
10	FEIJÃO TIPO CORDA , o produto deve seguir as exigências da lei. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem: Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo 30kg. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	KG	530
11	FUBÁ DE MILHO REFINADO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO - Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. O produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, contendo 500g. Embalagem deve conter informação nutricional e data de fabricação, com validade máxima de 06 (seis) meses da data de fabricação do produto.	PCT	1.060
12	MACARRÃO PARAFUSO . Massa alimentícia de sêmola sem ovos, tipo parafuso. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de cúrcuma e urucum. Embalagem primária: saco plástico contendo 1.000g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	150
13	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia obtida pelo empasto e amassamento exclusivo da farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina de trigo. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade isenta de fungos e de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 de 20/09/02, RDC n°123 de 13/05/04 - ANVISA, lei n°. 10674/03). Embalagem primária. saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 08 (oito) meses da	PCT	848



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



	data de fabricação do produto.		
14	ÓLEO DE SOJA REFINADO - Produto deve seguir a legislação vigente (RDC n°. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Apresentar certificado de classificação vegetal. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC n°. 360/359 de 23/12/03, RDC n°. 259 RDC n°123 de 13/05/04 — ANVISA, lei n°. 10674/03). No caso de óleos vegetais deve constar, em destaque e negrito, a recomendação "Manter em local seco e longe de fonte de calor" ou a expressão equivalente sobre a conservação (de acordo com RDC n°. 270 de 22/09/05). Embalagem primária em garrafa plástica PET (Polímeros Politerefialato de Etileno, contendo 900 ml). Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 03 (três) meses da data de fabricação do produto.	UND	236
15	PÃO MASSA FINA TIPO HOT-DOG. Composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Embalagem primária: saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto com 10 unidades. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, com validade máxima de 02 (dois) dias da data de fabricação do produto.	PCT	106
16	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA. O produto deverá ter como ingredientes básicos a proteína texturizada de soja e o corante caramelo, embalagem de 400 g. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	PCT	662
17	TABLETE DOCE DE CANA NATURAL. Produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana. Ingredientes básicos: água e melado de cana. Fabricado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Sem adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Apresentação individual em tabletes embalados individualmente e acondicionados em pacote plástico contendo 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	50
18	ERVILHA SIMPLES, ervilha em sachê/lata, devidamente rotulado, com peso drenado de 200 gramas, com data de fabricação e número do lote e validade mínima de 06 meses a contar do recebimento	UND	1.219



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR. DESENVOLVER E PROSPERAR.



19	MILHO VERDE , em sachê/lata, devidamente lacrado e rotulado, com data de fabricação e número do lote, com peso drenado de 200 gramas, com validade mínima de 06 meses a contar da data de recebimento.	UND	1.219
20	SAL REFINADO IODADO - Sal refinado, iodado, inviolado, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000g do produto. Embalagem deve conter informação nutricional e data de fabricação, com validade máxima de 06 (seis) meses da data de fabricação do produto.	KG	159

LOTE 5 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD
1	ALMÔNDEGAS DE CARNE DE FRANGO - Levemente temperada, com teor máximo de gordura permitido pela legislação. Sem odor impróprio ou qualquer característica que inviabilize o consumo humano, em perfeito estado de conservação. Deve pesar entre 25g a 30g cada, chegar congelada ao local de entrega, validade mínima de 90 (NOVENTA) dias. No rótulo tem que conter as seguinte informações: data de embalagem, prazo de validade, temperatura de transporte, informação nutricional. Produto deverá ter registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) e no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e deve ter o carimbo do SIF ou SIE. Deve apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico-químico, do ano vigente. A embalagem primária deve conter as informações nutricionais. Embalagem primária: Empacotamento em embalagem plástica flexível, atóxica resistente, transparente e acondicionada. Embalagem de 1kg. Embalagem secundária: caixa de papelão.	KG	6.042
2	CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA (BIFE DE COXÃO MOLE) - Especificação: Cortes Bovinos de Coxão Mole fatiado em bifés de 150 g, embalados em embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET+PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com coloração vermelho-escura, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Deverá apresentar registro do produto e memorial descritivo do produto junto com a amostra. Produto com registro do serviço de	KG	5.035

COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÕES E PREGÕES
Rua. Pedro Augusto, nº 53 - Centro - CEP: 61890-000
Guaiúba- CE
Fone: (85) 3376.1016



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



	inspeção/MA.		
3	CARNE BOVINA MOÍDA DE MÚSCULO CONGELADA , em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem plástica transparente e atóxica, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo, pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	5.035
4	CARNE RESFRIADA DE BOVINO (CARNE DO SOL) . Ingredientes: Carne resfriada de bovino, corte coxão mole, e sal, embalagem por filme plástico transparente, que garanta a integridade do produto até o consumo, com peso de 1kg. Dados da embalagem de acordo com ANVISA, com registro no SIF, SIE ou SIM. Validade mínima de 120 dias da data de entrega	KG	5.035
5	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADAS , seguir a legislação vigente, registro do SIF ou SIE. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	KG	5.035
6	FÍGADO BOVINO EM BIFE . Miúdo bovino proveniente da espécie bovina sadio, abatido sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processado, congelado, sem pele e sem gordura. Cor vermelha, sabor e aroma característicos, aspecto não amolecida nem pegajosa. Registro do SIF ou SIE. Embalagem primária: filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, selável à vácuo, contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	1.425
7	OVOS DE GALINHA - Ovos brancos, grandes, tipo classe A, frescos, casca limpa, áspera, fosca, com cor, odor e aspectos característicos. Selecionados, com embalagem primária plástico filmado atóxica, contendo 30 unidades e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizada. Produto isento de rachadura e sem sujidades. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de	BDJ	2.850



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



	20 dias no momento da entrega.		
8	PEITO DE FRANGO CONGELADO - Peito com osso, em peça, sem tempero, congelado, com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosada sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674). Na embalagem deve conter N.º de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: bandeja com 1 kg do produto. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 08 (oito) meses da data de fabricação do produto.	KG	10.070

LOTE 6 - COTA RESERVADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD
1	ALMÔNDEGAS DE CARNE DE FRANGO - Levemente temperada, com teor máximo de gordura permitido pela legislação. Sem odor impróprio ou qualquer característica que inviabilize o consumo humano, em perfeito estado de conservação. Deve pesar entre 25g a 30g cada, chegar congelada ao local de entrega, validade mínima de 90 (NOVENTA) dias. No rótulo tem que conter as seguinte informações: data de embalagem, prazo de validade, temperatura de transporte, informação nutricional. Produto deverá ter registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) e no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e deve ter o carimbo do SIF ou SIE. Deve apresentar ficha técnica, laudo microbiológico e físico-químico, do ano vigente. A embalagem primária deve conter as informações nutricionais. Embalagem	KG	318

COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÕES E PREGÕES
Rua. Pedro Augusto, nº 53 - Centro - CEP: 61890-000
Guaiúba- CE
Fone: (85) 3376.1016



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR. DESENVOLVER E PROSPERAR.



primária: Empacotamento em embalagem plástica flexível, atóxica resistente, transparente e acondicionada. Embalagem de 1kg. Embalagem secundária: caixa de papelão.

2	CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA (BIFE DE COXÃO MOLE) - Especificação: Cortes Bovinos de Coxão Mole fatiado em bifés de 150 g, embalados em embalagem primária plástica transparente a vácuo termo formada em filme PET+PE de alta barreira em pacotes de 1 kg, inviolados e íntegros. Não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. Produto sem osso com coloração vermelho-escuro, em perfeito estado de conservação, sem odor impróprio ou quaisquer características que inviabilizem o consumo humano. Deverá apresentar registro do produto e memorial descritivo do produto junto com a amostra. Produto com registro do serviço de inspeção/MA.	KG	265
3	CARNE BOVINA MOÍDA DE MÚSCULO CONGELADA , em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem plástica transparente e atóxica, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo, pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	265
4	CARNE RESFRIADA DE BOVINO (CARNE DO SOL) . Ingredientes: Carne resfriada de bovino, corte coxão mole, e sal, embalagem por filme plástico transparente, que garanta a integridade do produto até o consumo, com peso de 1kg. Dados da embalagem de acordo com ANVISA, com registro no SIF, SIE ou SIM. Validade mínima de 120 dias da data de entrega	KG	265
5	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADAS , seguir a legislação vigente, registro do SIF ou SIE. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada. Validade mínima de 150 dias da data de	KG	265

COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÕES E PREGÕES
Rua. Pedro Augusto, nº 53 - Centro - CEP: 61890-000
Guaiúba- CE
Fone: (85) 3376.1016



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR. DESENVOLVER E PROSPERAR.



	entrega do produto.		
6	FÍGADO BOVINO EM BIFE. Miúdo bovino proveniente da espécie bovina sadio, abatido sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processado, congelado, sem pele e sem gordura. Cor vermelha, sabor e aroma característicos, aspecto não amolecida nem pegajosa. Registro do SIF ou SIE. Embalagem primária: filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, selável à vácuo, contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	75
7	OVOS DE GALINHA - Ovos brancos, grandes, tipo classe A, frescos, casca limpa, áspera, fosca, com cor, odor e aspectos característicos. Selecionados, com embalagem primária plástico filmado atóxica, contendo 30 unidades e embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizada. Produto isento de rachadura e sem sujidades. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	BDJ	150
8	PEITO DE FRANGO CONGELADO - Peito com osso, em peça, sem tempero, congelado, com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosada sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674). Na embalagem deve conter N.º de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: bandeja com 1 kg do produto. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 08 (oito) meses da data de fabricação do produto.	KG	530

LOTE 7 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD
1	BISCOITO INTEGRAL CREAM CRACKER SEM LACTOSE. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, sal, estabilizante, lecitina de soja, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, fibra e fermento. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 150 dias da data de	PCT	5.963

COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÕES E PREGÕES
 Rua. Pedro Augusto, nº 53 - Centro - CEP: 61890-000
 Guaiúba- CE
 Fone: (85) 3376.1016



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



	entrega do produto.		
2	BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE. Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma e sal. Embalagem plástica contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	PCT	750
3	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR. Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares. Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), mix de castanhas, fibra natural solúvel em pó, milho integral em pó e amido. Embalagem primária plástica contendo 150g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	750
4	BISCOITO DOCE INTEGRAL SEM LACTOSE SABOR CHOCOLATE. Biscoito ou bolacha doce integral, isento de lactose, sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, gordura vegetal de palma, cacau em pó e sal. Embalagem plástica contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	PCT	750
5	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker amanteigada, não quebradiço. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	PCT	5.963
6	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE COM LEITE, contendo 350 g a 400g, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Data de fabricação e validade expressa na embalagem, com validade máxima de 04 (quatro) meses da data de fabricação do produto.	PCT	5.963



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR. DESENVOLVER E PROSPERAR.



7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE COM COCO , contendo 350 g a 400g, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Data de fabricação e validade expressa na embalagem, com validade máxima de 04 (quatro) meses da data de fabricação do produto.	PCT	5.963
---	---	-----	-------

LOTE 8 - COTA RESERVADA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	COTA
1	BISCOITO INTEGRAL CREAM CRACKER SEM LACTOSE. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, sal, estabilizante, lecitina de soja, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, fibra e fermento. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.	PCT	1.987
2	BISCOITO TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE. Biscoito ou bolacha doce tipo Maria, isento de lactose. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma e sal. Embalagem plástica contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	PCT	250
3	BISCOITO DIET ISENTO DE AÇÚCAR. Biscoito ou bolacha para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabor castanhas, sem adição de açúcares. Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais (milho e ou girassol e ou algodão), mix de castanhas, fibra natural solúvel em pó, milho integral em pó e amido. Embalagem primária plástica contendo 150g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	PCT	250
4	BISCOITO DOCE INTEGRAL SEM LACTOSE SABOR CHOCOLATE. Biscoito ou bolacha doce integral, isento de lactose, sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, gordura vegetal de palma, cacau em pó e sal. Embalagem plástica contendo de 330 a 400g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.	PCT	250
5	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER , biscoito ou bolacha salgada tipo cream cracker amanteigada, não quebradiço. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo 350g a 400g do produto.	PCT	1.987



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



	Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 150 dias da data de entrega do produto.		
6	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE COM LEITE , contendo 350 g a 400g, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Data de fabricação e validade expressa na embalagem, com validade máxima de 04 (quatro) meses da data de fabricação do produto.	PCT	1.987
7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE COM COCO , contendo 350 g a 400g, devidamente identificada com o nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Data de fabricação e validade expressa na embalagem, com validade máxima de 04 (quatro) meses da data de fabricação do produto.	PCT	1.987

LOTE 9 - AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
1	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO , enriquecido com 10 vitaminas mais ferro e zinco. Deve ter boa solubilidade, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem constando identificação do produto, a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis. Ser do tipo poliéster, metalizado, atóxico e resistente, contendo no mínimo 1 Kg. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	7049
2	FARINHA LÁCTEA , cereal infantil de trigo enriquecido com vitaminas e ferro, preparo instantâneo em pacote aluminizado de 200g a 230g. Validade mínima de 150 dias da entrega do produto.	PCT	8759
3	LEITE EM PÓ INTEGRAL 12 VITAMINAS - Leite em pó integral, rico em vitaminas: A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Magnésio e Manganês. Com embalagem aluminizada em pacotes de 500g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo, com validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde	PCT	12893

COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÕES E PREGÕES
Rua. Pedro Augusto, nº 53 - Centro - CEP: 61890-000
Guaiúba- CE
Fone: (85) 3376.1016



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



4	LEITE INTEGRAL UHT - Especificação: Leite integral, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, PP, ácido fólico, ferro, zinco e cálcio. Embalagem Tetra Pak de 1 Litro. Registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, CONTÉM LACTOSE - NÃO CONTÉM GLUTEN	LITRO	15105
5	LEITE ZERO LACTOSE - Leite em pó livre de Lactose: Ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter N° de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 04 (quatro) meses da data de fabricação do produto.	PCT	9500
6	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE MORANGO , produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 900g a 1000g. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias..	UND	30210
7	CREME DE LEITE , 100% de origem animal, embalado em caixas de 200g, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	UND	28500



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR. DESENVOLVER E PROSPERAR.

**LOTE 10 - COTA RESERVADA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD
1	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO , enriquecido com 10 vitaminas mais ferro e zinco. Deve ter boa solubilidade, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem constando identificação do produto, a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis. Ser do tipo poliéster, metalizado, atóxico e resistente, contendo no mínimo 1 Kg. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	371
2	FARINHA LÁCTEA , cereal infantil de trigo enriquecido com vitaminas e ferro, preparo instantâneo em pacote aluminizado de 200g a 230g. Validade mínima de 150 dias da entrega do produto.	PCT	461
3	LEITE EM PÓ INTEGRAL 12 VITAMINAS - Leite em pó integral, rico em vitaminas: A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Magnésio e Manganês. Com embalagem aluminizada em pacotes de 500g, livre de impurezas, embalagem em perfeito estado de conservação, integridade e consumo, com validade mínima de 6 meses da entrega do produto. Registro no Ministério da Saúde	PCT	677
4	LEITE INTEGRAL UHT - Especificação: Leite integral, vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, PP, ácido fólico, ferro, zinco e cálcio. Embalagem Tetra Pak de 1 Litro. Registro do produto cotado emitido pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE, CONTÉM LACTOSE - NÃO CONTÉM GLUTEN	LITRO	795
5	LEITE ZERO LACTOSE - Leite em pó livre de Lactose: Ingredientes: leite integral, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Na embalagem deve conter N° de Registro emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária de alumínio, em pacote de 300g. Embalagem deve conter informação nutricional, data de fabricação e validade expressa na mesma, e com validade máxima de 04 (quatro) meses da data de fabricação do produto.	PCT	500
6	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE MORANGO , produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente	UND	1590



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



	fechados com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 900g a 1000g. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias..		
7	CREME DE LEITE , 100% de origem animal, embalado em caixas de 200g, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	UND	1500

7.4. DAS AMOSTRAS

7.4.1. O licitante provisoriamente declarado vencedor do lote, deverá apresentar 02 (Duas) amostra de cada item por lote, constante no termo de referência. A apresentação das amostras por parte da licitante provisoriamente declarada vencedora deverá ser realizada em até 05 (Cinco) dias úteis a contar da solicitação procedida pelo Pregoeiro, as quais deverão ser apresentadas diretamente na sede da Secretaria de Educação e Desporto de Guaiuba, localizada a Rua Dr Leiria de Andrade, 409, Centro, 61.890-000, Guaiuba/Ce, obedecendo o horário de 08:00h as 12:00h;

7.4.1.1. O licitante que quando convocado para a apresentação das amostras não o fizer no prazo de até 05 (Cinco) dias úteis após convocação, **PERDERÁ O DIREITO** de apresentar as amostras para outros lotes que tenha ofertado proposta, caso esteja mais bem classificado.

7.4.1.2. A Convocação para apresentação das amostras será feita **exclusivamente** em ata no sistema ou para o e-mail da licitante mais bem classificada, e assim se dará até o final do processo.

7.4.2. A Secretaria de Educação e Desporto disponibilizará um servidor(a) para o recebimento das amostras;

7.4.3. As amostras serão submetidas a testes de preparo, rendimento e qualidade, onde serão avaliadas pelo servidor(a) indicado, os quais expedirão parecer favorável ou desfavorável da amostra avaliada, de acordo com especificações descritas neste termo de referência e resultados destes testes;

7.4.4. A licitante deverá entregar sua amostra, em embalagem IGUAL à que será entregue por ocasião do fornecimento, devidamente identificada, com as respectivas fichas técnicas do produto e laudo físico-químico e microbiológico de laboratório qualificado, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos, emitidos no ano vigente.

7.4.4.1. As Fichas técnicas deverão estar devidamente assinadas por profissional qualificado e os laudos físico-químico e microbiológicos deverão ser emitidos por laboratórios qualificados e acreditado.

7.4.5. As amostras dos produtos deverão obedecer a todas as especificações exigidas e deverão ser apresentadas conforme determinado no edital;



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



7.4.6. Após o recebimento e conferência das amostras não será permitido substituí-las, sendo analisadas somente as amostras que forem recebidas no dia e hora marcados, conforme informações constantes em sua proposta de preços.

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

7.4.8. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues, serão descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objetivo da licitação, mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado.

8.2. Fica facultado aos licitantes a apresentação de contrato ou instrumento hábil que comprove a prestação do serviço objeto do atestado de capacidade técnica mencionado no item anterior.

8.3. Caso o(s) atestado(s), certidão(ões) ou declaração(ões) não explicitem com clareza o objeto executado, este(s) deverá(ão) ser acompanhado do respectivo contrato ou instrumento congênere que comprove o objeto da contratação.

8.4. Caso a apresentação do(s) atestado(s), certidão(ões) ou declaração(ões) não sejam suficientes para o convencimento do pregoeiro, promover-se-á diligência para a comprovação da capacidade técnica, como preconiza o art. 43, §3º da lei 8.666/93, em aplicação subsidiária a Lei 10.520/2002.

9. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

9.1. Quanto à entrega/execução dos serviços:

9.1.1. O objeto contratual deverá ser entregue/executado em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo, no prazo de 05 (Cinco) dias corridos, contado a partir do recebimento da nota de empenho ou instrumento hábil, na sede do Almoxtarifado Municipal, localizado à Dr Leiria de Andrade, 409, Centro, 61.890-000, Guaiuba/Ce, nos horários e dias da semana de segunda às sextas-feiras, das 07:00 às 11:00 horas, e das 13:00 às 17:00 horas, e aos sábados, das 07:00 às 11:00 horas.

9.1.2. A entrega do objeto/execução dos serviços será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, sendo esta responsável por toda despesa decorrente da execução do objeto, comprometendo-se ainda integralmente com eventuais danos causadas ao objeto contratual ou a contratante.

9.1.3. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 05 (cinco) dias corridos antes do término do prazo de entrega, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

9.1.4. A CONTRATADA deverá entregar/executar qualquer quantidade solicitada pelo município, não podendo, portanto, estipular cotas mínimas ou máximas para entrega.

9.2. Quanto ao recebimento:

9.2.1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela CONTRATANTE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



9.2.2. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido Termo de Recebimento Definitivo, após a verificação da qualidade e quantidade do objeto/serviço, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e a consequente aceitação das Notas Fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

9.2.3. Caso o material/serviço licitado não atenda às especificações exigidas ou apresente defeitos, não será aceito, sujeitando-se o fornecedor à aplicação das penalidades previstas no termo do contrato.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será proveniente dos recursos da Secretaria de Educação e Desporto e será efetuado até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada.

10.1.1. A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

10.2. Não será efetuado qualquer pagamento à contratada em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.3. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

10.4. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

10.4.1. Documentação relativa à regularidade para com a Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Trabalhista e Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

10.5. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada, seja em cartório, seja por meio do permissivo da Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018. Caso esta documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

10.6. REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO: 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 termo aditivo, 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 art. 65, II, "d" da Lei Nº. 8.666/93, alterada e consolidada.

11. DAS OBRIGAÇÕES

11.1. DA CONTRATANTE

11.1.1. Solicitar o fornecimento do objeto à contratada através da emissão da Ordem de Fornecimento/Serviço.



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR. DESENVOLVER E PROSPERAR.



11.1.2. Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal no 8.666/1993 e suas alterações.

11.1.3. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da contratada, que atenderá ou justificará de imediato.

11.1.4. Notificar a contratada de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

11.1.5. Efetuar os pagamentos devidos à contratada nas condições estabelecidas neste Termo.

11.1.6. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

11.2. DA CONTRATADA

11.2.1. Executar e entregar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento.

11.2.2. Manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.2.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

11.2.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato de a contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

11.2.5. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.

11.2.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

11.2.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, imediatamente, à suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo de 02 (dois) dias contados da sua notificação, independentemente das penalidades aplicáveis ou cabíveis.

11.2.8. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

11.2.9. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.

11.2.10. Serão por conta da CONTRATADA todas as despesas relativas à perfeita execução do contrato no local indicado pela CONTRATANTE, inclusive, ainda, a mão-de-obra, obrigações sociais, seguros contra acidentes de trabalho e outros que eventualmente estejam vinculados a execução contratual.

12. PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

COMISSÃO CENTRAL DE LICITAÇÕES E PREGÕES
Rua. Pedro Augusto, nº 53 - Centro - CEP: 61890-000
Guaiúba- CE
Fone: (85) 3376.1016



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR. DESENVOLVER E PROSPERAR.



12.1. O prazo de vigência do contrato é restrito aos créditos orçamentários contados a partir da sua assinatura.

12.1.1. A publicação resumida do instrumento de contrato dar-se-á na forma do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/1993.

13. DA FISCALIZAÇÃO

13.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidores especialmente designados pela Secretaria Contratante. De acordo com o estabelecido no art. 67 da Lei Nº. 8.666/93, doravante denominados GERENTE DE CONTRATO.

13.2. O gerente de contrato ora nominado poderá ser alterado a qualquer momento, justificadamente, caso haja necessidade por parte da(s) contratante(s)

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações, a contratada estará sujeita, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, às seguintes penalidades administrativas:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

14.2. As multas serão estipuladas na forma a seguir:

14.2.1. Multa moratória em caso de atraso injustificado da entrega do objeto contratual, a contar da respectiva solicitação do órgão contratante de 0,33% do valor total inadimplido, por dia e por ocorrência.

14.2.2. Multa indenizatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação da licitação em caso de recusa à assinatura do Contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente.

14.2.3. Multa de 0,33%, por dia e por ocorrência, em caso de atraso injustificado da entrega do objeto contratual, a contar da respectiva solicitação do órgão contratante.

14.2.4. Multa de 0,33% a 3,0%, por dia e por ocorrência, quando:

- a) deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato, nos termos do inciso XIII do art. 55, da Lei Federal nº 8.666/93;
- b) permanecer inadimplente após a aplicação da advertência;
- c) deixar de regularizar, no prazo definido pela Administração, os documentos exigidos na legislação, para fins de liquidação de pagamento da despesa;
- d) não devolver os valores pagos indevidamente pela Administração;
- e) manter funcionário sem qualificação para a execução do objeto contratado;
- f) utilizar as dependências da contratante para fins diversos do objeto contratado;
- g) tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;
- h) deixar de fornecer equipamento de proteção individual (EPI), quando exigido aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR. DESENVOLVER E PROSPERAR.



- i) deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;
- j) deixar de repor funcionários faltosos;
- k) deixar de apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária regularizada;
- l) deixar de entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados pela Administração;
- m) retirar das dependências da Administração quaisquer equipamentos ou materiais de consumo, previstos em contrato ou não, sem autorização prévia do responsável.

14.2.5. Multa de 1,0% a 5,0%, por dia e por ocorrência, quando não entregar ou entregar objeto contratual em desacordo com a qualidade, especificações e condições licitadas ou contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto, que torne o objeto impróprio para o fim a que se destina.

14.2.6. Multa de 7,0%, por dia e por ordem de serviço ou instrumento equivalente, quando suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, desde que expressamente aceitos pela Administração Pública, os serviços contratuais.

14.2.7. Multa de 10,0%, quando:

- a) o infrator der causa, respectivamente, à rescisão do contrato;
- b) fornecer informação e/ou documento falso.

14.2.8. Multa de 0,33% a 10,0%, a depender do caso concreto, a ser decidido no âmbito do processo administrativo de aplicação de penalidade, quando não cumprir quaisquer dos itens não mencionados nesta seção, em relação à fase de execução contratual.

14.3. O licitante que ensejar falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Municipal e será descredenciado nos sistemas cadastrais de fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) 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 neste instrumento e das demais cominações legais.

14.4. Os efeitos da declaração de inidoneidade permanecem enquanto perdurarem os motivos que determinaram a aplicação da penalidade ou até que seja promovida a reabilitação pelo infrator perante a própria autoridade que a aplicou.

14.4.1. A reabilitação será concedida quando, após o decurso do prazo de 2 (dois) anos a contar da data em que foi publicada a decisão administrativa no Diário Oficial do Município, o infrator ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes de sua conduta.

14.5. O CONTRATADO recolherá a multa por meio de:

14.5.1. Documento de Arrecadação Municipal (DAM), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do Órgão contratante. Caso não o faça, será cobrado pela via judicial. 14.5.2. Descontos ex-officio de qualquer crédito existente da CONTRATADA ou cobradas judicialmente e terão como base de cálculo o cronograma inicial dos serviços.

14.6. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



15.1. Este termo de referência, visa atender as exigências legais para o procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, constando todas as condições necessárias e suficientes, ficando proibido por este termo exigir cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam, ou frustrem o caráter competitivo e estabeleçam preferências ou destinações em razão de naturalidade dos licitantes ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para sua especificação.

15.2. Reproduza-se fielmente este termo de referência na minuta do edital e edital.


JOSÉ MAILTON ARAÚJO NOCRATO

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E DESPORTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE

Guaiúba

HUMANIZAR, DESENVOLVER E PROSPERAR.



ANEXO I - MATRIZ DE RISCO

PROCESSO N° _____.

OBJETO: SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AOS ALUNOS ASSISTIDOS PELO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE GUAÍUBA-CE.

FASE DA ANÁLISE	
Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor	
PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES AO EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA DA LICITAÇÃO	
Probabilidade	Média
Impacto	Médio
Dano	Retardamento da Licitação
Ação Preventiva	Revisar o TR e compará-lo com o de outras licitações exitosas para evitar questionamentos que possam vir a culminar na impugnação do Edital e TR
Ação de Contingência	Responder aos esclarecimentos e impugnações de modo a reverter qualquer risco de suspensão do processo licitatório.

LICITAÇÃO DESERTA OU FRACASSADA	
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Dano	Realização de novo processo licitatório, adiando ainda mais o processo de contratação do serviço.
Ação Preventiva	Ampla divulgação do certame e revisar o processo.