

ANEXO II PROPOSTA PADRONIZADA

A Prefeitura Municipal de Granjeiro, Estado do Ceará.

Pela presente declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente os da Lei nº 8.666/93 e Lei nº 10.520/2002, bem como às cláusulas e condições da modalidade Pregão nº 2023.02.02.1.

Declaramos ainda, que não ocorreu fato que nos impeça de participar da mencionada Licitação.

Assumimos o compromisso de bem e fielmente fornecer os produtos/bens especificados no Anexo I, caso sejamos vencedor(es) da presente Licitação.

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios, destinados à composição da Merenda Escolar das Unidades Municipais de Ensino Público do Município de Granjeiro/CE, conforme especificações apresentadas no abaixo.

Lote: 01 - Gêneros Alimenticios

	VI - Generos Alimenticios					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valor Total
	Feljão Preto, Tipo 1 Embalagem 1 KG Especificação : FEIJÃO Preto, tipo 1 Embalagem contendo 1 Kg. ESPECIFICAÇÃO: FEIJÃO Preto, tipo 1 Embalagem contendo 1 Kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - Anvisa e Portaria 74/94 do MS/SNVS	KG	400			1919
	Aveia beneficiada, classe branca, apresentação em flocos finos100%, presença de glúten, aveia em flocos isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, sem aditivos ou conservantes. Acondicionada em embalagens primaria de hermeticamente vedada, com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente, com abas superiores e inferiores lacradas. Prazo de validade de 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	600			
	Biscoito, apresentação redondo, classificação doce, características adicionais sem recheio, tipo maria, livre de gordura trans. Empacotado em plástico atóxico, termosselado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalado em pacotes de 400g. Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade e lote, número de registro no órgão competente. Embalagem integra, sem rupturas; isento de presença de qualquer parasita, insetos, fragmentos estranhos, e umidade. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega.		1500			
	Açúcar, tipo 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 terrosal, livre de umidadel, isento de parasitas e fungosl, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Pó branco fino	KG	3000			



0006	de fácil escoamento. Não deve se empedrado. Rotulagem obrigatória (di 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 1kg de produto. Prazo validade mínimo 12 meses a contar da data de entrega Alho triturado acondicionado en embalagem primária tipo pote 200g Características: alho selecionado sem sal 100% natural. Embalagem contendo o loca de origem do produto peso data de embalagem data de vencimento e lote	POTE	1000		
-	Produto com validade igual ou superior a	2			
	180 dias a contar da data de entrega Arroz beneficiado tipo agulhinha/branco subgrupo polido classe longo fino qualidade tipo 1. Com registro no ministério da agricultura. A embalagem deverá conterexternamente os dados de identificação procedência informações nutricionais número de lote quantidade do produto validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em pacote de 01 kg. Embalagem sem rupturas; isento de presença de qualquer parasita, insetos, fragmentos estranhos, e umidade	KG	2500		
0307	Biscoito apresentação: quadrado classificação: salgado tipo: cream cracker. Isento de gordura trans. Empacotado em plástico atóxico termosselado isento de bolores substâncias nocivas odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalado em pacotes de 400g. Embalagem primária declarando a marca peso líquido nome e endereço do fabricante prazo de validade e lote número de registro no órgão competente. Embalagem íntegra, sem rupturas; isento de presença de qualquer parasita, insetos, fragmentos estranhos, e umidade. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega	PCT	1500		
8000	Biscoitol, apresentação redondol, classificação docel, características adicionais sem recheiol, tipo marial, livre de gordura transl. Empacotado em plástico atóxicol, termosseladol, isento de boloresl, substâncias nocivasl, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalado em pacotes de 400g. Embalagem primária declarando a marcal, peso líquidol, nome e endereço do fabricantel, prazo de validade e lotel, número de registro no órgão competente. Embalagem íntegra, sem rupturas; isento de presença de qualquer parasita, insetos, fragmentos estranhos, e umidade. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega		1600		
	Chocolate tipo preto apresentação pó sabor tradicional chocolate em pó solúvel fino e homogêneo umidade máxima de 3% p.p. ingredientes: açúcar cacau em pó (32%) e aromatizante, podendo ser o cacau parcialmente desengordurado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência informações nutricionais número de lote quantidade	РСТ	2500		



[do produto validade mínima de 6 (seis	1	1			
	meses a partir da data de entrega	4				
	Acondicionado em embelamos de contrata	4				
	Acondicionado em embalagem de 200g	H				
-	Embalagem sem rupturas; isento de	≱				
-	presença de qualquer parasita, insetos	,				
	fragmentos estranhos, e umidade	J	İ			
	Reposição do produto: no caso de	j		ļ	1	
-	alteração do mosmo ontos de consissante	1	Ì			
	alteração do mesmo antes do vencimento	7				
	do prazo de validade e embalagens	>	ŀ			
	danificadas	1	1			
0010	Extrato de tomate concentrado de			 		-
	primeira qualidade. Ingredientes: tomate	1				
İ						
Ì			i			
1	preparado com frutos escolhidos\		ŀ			1
-	maduros sãos sem pele e sementes\	ŀ				
	podendo conter adição de 1% de açúcar e	Í				
	5% de cloreto de sódio na porção de 30g.	1	ļ			
	leente de fermenteesel	1				
1	Isento de fermentação processamento	¥				
	defeituoso sujidades parasitas larvas		i			
Ì	detritos animais e vegetais. Deve					
	apresentar consistência de massa mole\					
		UND	2000	.1		
		עאיטן	2000	1		1
1	característicos do produto. Apresentação	ĺ	[-		
	em embalagem de 340 gramas podendo	1			1	1 1
	ser: sache de saco plástico laminado ou		1		1	1
-	caixa cartonada. O produto deverá te r	1	1			
	registro no ministério da saúde e atender a				1	
	portorio 454/07 de estaté de la 2000 e atender a	1				
	portaria 451/97 do ministério da saúde e a	ļ				
	resolução 12/78 da comissão nacional de					
	normas e padrões para alimentos cnnpa.					l
-	Prazo de validade de 12 meses e		i			
1	fabricação mão evenção e 20 (t. () 1					
Ī	fabricação não superior a 30 (trinta) dias da			•		
	entrega do produto	L		İ		
0011	Farinha de milho apresentação: flocos		1			
	milho tipo: amareia características					
	adicionais: degerminado/ macerado/					
	socado/ peneirado\ aspecto físico:					
j	levemente torrada. Apresentação:	PCT	4000	1		i l
	empacotada, embalagem de 500g tipo:		İ		}	
	extra prazo validade: 6 meses a partir da					
1	data de entregal, aspecto físico: po		}	-		1
1	data de entregar, aspecto risico: po					
1	granulado		<u> </u>			
0012	Feijão carioca tipo 01 - pacote 1 kg					
	constituído de grãos inteiros e sadios com					
	teor de umidade máxima de 15% isento		İ			
1	de material terroreal aviidades a mintre de					
	de material terroso sujidades e mistura de		i			
	outras variedades e espécies. Não poderá					ĺ
	ter perda superior a 10% na catação. Macio			1		
	e de fácil cozimento com bom rendimento.]	1		ļ
1	Embalagem em sacos plásticos					[
1	transparentes e atóxicos limpos não	VO.				
ĺ	violados), resistrativos (, IIMpos), 1120	NG	900			
1	violados resistentes que garantam a		1			
	integridade do produto até o momento do		1			
	consumo. A embalagem deverá conter		1			
	externamente os dados de identificação e		1			
			1		}	
	número do lote data de validade. Validade					
	mínima de 06 meses a partir da data de		ł			
1	entrega do produto		1			
0013	Leite em pó, origem de vaca, teor de		-			
	gordura integral, sem adição de açúcar.					
1	Podoré ser adaire la duição de açucar.		į :		·	
1	Poderá ser adicionado de lecitina de soja					
1	como emulsificante. Enriquecido com					
ł	vitaminas e minerais. Embalagem primária]			1
	de alumínio, em pacote de 200g, não]		
	furadae actufadae invioledae incidente	ኮሶሞ		1		
	furadas, estufadas, invioladas, livres de	rui	2500			
	impurezas, umidade, insetos, micro-			ļ		
	organismos ou outras impurezas que		i			
	venham a comprometer o armazenamento				Į.	
	e a saúde humana. Data de fabricação e			į	İ	
						†
	Identificação de órgão de inspeção		i		}	1



						4302
	sanitária. Validade não inferior a 180 dia na data da entrega	s				
0012	Leite fluido origem de vaca tipo A teo	r	 			
	gordura integrall, processamento UHT]				
	tipo restrição zero lactose, leite longa vida	2		ļ		
	sem lactose. Embalagem longa vida	<u> </u>		İ		
	contendo 1 litro recipiente tipo tetra pack\	1		į		
	impermeável a germes e ao arl, con	1				
	identificação do produto marca do		}			
1	fabricante e prazo de validade. Não deve]				
	conter adição de açúcar e derivados	1				
	Ingredientes básicos: leite integral		İ			
	estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de	1				
		PCT	300			
	difosfato dissódico, enzima lactase e	1	300			
	poderá ser enriquecido com vitaminas e]				
	minerais. A embalagem deverá conter	1				
ļ	externamente os dados de identificação\					
	procedência informação nutricionais\				1	
	número de lotel, data de validadel		[
	quantidade do produto e o número de	j			İ	
-	registro no ministério da agricultura/ SIF/					
	DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.				1	
	Validade mínima de 120 dias a partir da					
-	data de entrega	1				
0015	Macarrão, tipo espaguete, comum e longo,		 	 		<u> </u>
150,0	sem ovos. Massa alimentícia de sêmola,		İ			
1	enriquecido com ferro e ácido fólico, isento					
	de gorduras trans. Tempo de cozimento de		ļ			
-	5 a 11 min, conforme especificações de		j			
	gêneros alimentícios. Embalagem primária					
	plástica de 500g não furadas, estufadas,					
	invioladas, livres de impurezas, umidade,	DOT	0000			
			2600			
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,					İ
	insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o					
	armazenamento e a saúde humana. Data				İ	
	de fabricação e validade expressas na			1		
1	embalagem. Validade não inferior a 180					
	dias na data da entrega					
0016	Macarrão, tipo ninho, sem ovos. Massa					
100.0	alimentícia de sêmola, enriquecido com					
	ferro e ácido fólico, isento de gorduras	i				
	trans. Tempo de cozimento de 5 a 11 min.					
1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
	contorme especificações de gêneros alimentícios. Embalagem primária plástica					
	de 500g não furadas, estufadas, invioladas,					
	livres de impurezas, umidade, matérias	DOT	4000			
	terrosas, parasitas, larvas, insetos.	rui	1600			
	microrganismos ou outras impurezas que		ļ			
	venham a comprometer o armazenamento		ļ			İ
	e a saúde humana. Data de fabricação e					
	validade expressas na embalagem.		1			
	Validade não inferior a 180 dias na data da		ļ	:	•	
	entrega		į			
0017	Óleo vegetal comestível tipo 1, puro			·		
"	espécie vegetal soja refinado\ tendo	1	l			
	sofrido processo tecnológico adequado]
	como degomagem neutralização		[
]	clarificação frigorificação ou não e	ļ	1			
	desodorização. Deverá apresentar		i			
[]	aspectol, cheirol, sabor e cor peculiares e	ĺ			:	
	deverá estar isento de ranço e de outras	ļ	•	1		
	características indesejáveis. Deve ser	LIMID	4000			
	embalado em garrafas plásticas tipo pet	רואה	1000	ļ		
				ļ		
	nao amassadas resistentes que garantam a integridade do produto até o	ļ				
	consumol, contendo 900 ml de peso		ľ			
	líquido. A embalagem deverá conter					
	externamente os dados de identificação.		j			
	Prazo de validade deverá ser de no mínimo					
	180 dias a contar da data da entrega	Ì		,		
L	una a comai da data da emilega					



00	18 Proteína texturizada de soja composição				170
	pasica proteina de soja 50% e carboidrate 30%, apresentação flocos, aspecto físico desidratada, sabor carne bovina, con aspecto, cor, cheiro e sabor própriol isenta de sujidades. Deve estar de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa Embalagem primária plástica de 400g não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem. Validade não inferior a 180 dias na data da entrega	PCT	1500		
001	teor máximo de sódio: 390 mg/g, aditivos: iodo/prussiato. Acidez: 7,2 ph. Embalagem primária plástica de 1kg, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade não inferior a 6 meses a contar da data de entrega	KG	500		
0021	em lata com revestimento interno apropriado vedada isento de ferrugens e substâncias nocivas com peso líquido de 120g a 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa peso data de validade carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade não inferior a 180 dias a contar da data da entrega	UND	4000		
	aspecto físico: liquido aspecto visual: límpido, tipo: vinagre branco isentos de corantes artificiais ácidos orgânicos e minerais estranhos livre de sujidade material terroso e detritos de animais e L vegetal acondicionado em frasco plástico 500ml com tampa inviolável hermeticamente fechado. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega	IND	500		
	Ovol, origem galinhal, grupo brancol, classe Al, tipo médiol, variação de peso entre 50 e 55 gl, casca lisal, pouco porosal, isento de sujidadesl, fungos e substâncias tóxicasl, acondicionado em embalagem de polietileno ou papelão de material descartável totalmente fechadas que preserve a integridade e qualidade do Bl produto, Contendo 30 unidades. Ovo de galinha - limposl, íntegrosl, sem manchas ou sujidadesl, tamanho uniforme. Deve conter rotulageml, data de fabricaçãol, validade e selo de inspeção. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedêncial, número do	D	1500		

[1-4-1					7026
	lote data da embalagem data da	3				
	validadel, condições de armazenamentol quantidade do produtol, número de registro	4				
	no ministério de agricultura /sif/dipoa e	1				
	carimbo de inspeção do sif, proveniente de					
1	avicultor com inspeção oficia. Rotulagem	1				
	deve atender a legislação vigente					
0023	Carne bovina in natural, apresentação	×			 	-
ļ	moída tipo: magra de primeira qualidade\	,				
	estado de conservação: congelada					
	temperatura no recebimento igual ou	ď				
	inferior a -12°C. Embalagem primária em	n	İ			
	plástico atóxico à vácuo contendo 500g,					
	inviolada, sem sinais de recongelamento	1	ļ			
	com aspecto firme cor vermelho vivo com odor característico sem		1	1		
	escurecimento ou manchas esverdeadas),	рст	E000			
İ	cheiro e sabor própriol, com ausência de	FUI	5000	'		
	sujidades, parasitas e larvas. Deve conte					
1	registro de inspeção sanitária. As	1				
-	embalagens deverão estar devidamente					
	rotuladas e íntegras. Validade mínima de					
	90 dias a partir da data da entrega.				1	
	Reposição do produto: no caso de mau					
	cheiro e escurecimento não característico					
0004	do produto					
0024	and the state of the description					
	músculo de primeira qualidade				ì	
	apresentação congelada em peças					
	temperatura no recebimento igual ou inferior a -12°C processamento sem				Ì	
	ossol, estado de conservação		Ì			
	congelado(a) com no máximo 3% de					
	água 10% de gordura e 3% aponevroses					
i	cor própria sem manchas esverdeadas\					
	cheiro e sabor próprio com ausência de					
	narasitas e larvas), deve cor iconto do					
-	cartilagens. Embalagem a vácuo em saco	KC.	1200			
	Prostico transparente e atoxico/ tiexivel e		1200			
	resistente que garanta integridade do					
	produto até o momento do consumo. Em					
	pacotes de 1kg acondicionados em caixas					
	lacradas de 10kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e					
1	constar dados de identificação e informações nutricionais do produto\					
	validade mínima de 90 dias a partir da data					
	da entrega. Deve conte registro de					
	inspeção sanitária. Reposição do produto:					
	no caso de mau cheiro e escurecimento					
	não característico do produto					
0025	Carne de avel, tipo animal frangol, tipo					VA
	corte peitol, apresentação inteirol, estado					
į ;	de conservação congelado, temperatura no					
	recebimento igual ou inferior a -12°C \					
	processamento sem pele sem osso, carne					
	de frango - peito de frango in natura\					
	congelada. Com teor total máximo de água		ĺ			
	conforme determinado pela in 32/2010 do mapa. Apresentar consistência firme não					
	amolecidat, odor e cor característicost, cor					1
	amarelo-rosado. Não dovo aprocented]			
	formações de cristais de gelo penas e	KG	3000			
	penugens perfurações coáquios e					
	queimaduras por congelamento.					
	Acondicionada em embalagem de					
1	polietileno atóxico resistente contendo 1] 	
	kg com rotulagem constando identificação					
	do produto marca do fabricante número					
	do serviço de inspeção sanitária do				}	
	estabelecimento produtor lote data de					
	validade. Registro de inspeção sanitária.					
L	As embalagens deverão estar devidamente					



						1.0
	rotuladas e íntegras. Reposição do	×		T	T	
	produto: no caso de mau cheiro e					
	escurecimento não característico do)	1			
L	produto				İ	
0026	Creme de Leite - UHT, homogeneizado	 	 	 		
	que seja produzido a partir de creme de		İ			
	leite, leite em pó, espessante,			}		
	estabilizantes, sem glúten, com mínimo	')				
	17% de gordura. Embalagem tetra park de] I IAID	000		İ	
	200 gramas. Dever conter registro do	UND	600			
	Ministério da Agricultura na embalagem.	1	}			
ļ	Validade mínima de 06 (seis) meses a					
	portir de data de entre en	Į.				
0037	partir da data da entrega.					
0027	Margarina Vegetal - Produto contendo	L				
	como principais ingredientes: óleos					
	vegetais líquidos e interesterificados e /ou					
	hidrogenados, água, leite em pó desnatado					
	e/ou soro de leite em pó. O produto deverá					
	ter de 60 a 80% de lipídios e ser isento de		1			
	gordura trans. A empresa deverá					
	apresentar registro no Ministério da Saúde		}			
1	(DINAL), ficha técnica emitida e assinada					
	pelo fabricante, laudo bromatólogico		500			
	completo expedido por laboratório oficial	0110	300			i
1	com exames: organoléptico, físico-químico,				1	
	microscópico e biológico, com validade de		Í			į
	180 dias também na entrega do produto					
1	deverá estar de acordo com a NTA- 50 do					
	Decreto Estadual nº1.486 de 20/10/78, A					
1	Decielo Estadual nº 1,486 de 20/10//8, Al					
	embalagem deverá ser em pote de 500g,					
	com data de fabricação, prazo de validade					
2002	e número de lote					
0028	Arroz beneficiado tipo parbolizado					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
-	subgrupo polidol, classe longo finol,					
	qualidade tipo 1. Com registro no ministério					
	da agricultura. A embalagem deverá conter					
	externamente os dados de identificação\					
[]	procedêncial, informações nutricionais!,					
	número de lote quantidade do produto	KG	1500			
	validade mínima de 6 (seis) meses a partir					
	da data de entrega. Acondicionado em					
	pacote de 01 kg. Embalagem sem rupturas					
	isento de presença de qualquer parasita,					
	insetos, fragmentos estranhos, e umidade				•	
0029	Bebida Láctea Fermentada – com polpa de					
0023						
1 1						
	consistência cremosa, sabor de					[
[]	característico da fruta. Acondicionada em				-	
	saco plástico de 1 litro, atóxica, estéril e	LITRO	3200		1	
1 1	rechada a racac. Internações natheionais,		3200			
} [data de validade, numero do registro no					
	Ministério da Agricultura/SIF/SIE-DIPOA.					
	Com prazo de validade mínimo de 30 dias.					
	a partir da data de entrega		ļ			
	Café Torrado e Moído - Tradicional dentro					
	dos padrões de qualidade da Instrução					
	Normativa Nº 16 de 24 de maio de 2010		ļ]
	(Ministério de Agricultura Doquéria a					
	abastecimento). Embalagem de 500g,	PCT	800			
	pacote tipo standing pack, totalmente					
	selada, sem micro fungos. Com selo da		1			
	ABIC	İ]
0034	Louise on Folks				ļ	
	Louro em Folha - desidratado, em folha	l	į			
	seca, obtido de espécimos, vegetais	ļ	l			
	genuínos, folhas sãs, limpas e secas, cor e	Ì	į			1
	cheiro, próprios. Isento de materiais	PCT	400			
1	estrannos a sua especie. Em embalagem		400			ļ
1	de polietileno transparente de 100g. Com	ļ				
-	data de validade mínima de 3 meses a					
- 1	contar da data de entrega					
0032	Milho Pipoca - embalagem primaria pacote			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
	de 500g, produto com registro, sem	PCT	600			
	St. Producto Cottl (Chiano, Selli)					_,



	T					Moderate
	impurezas que comprometem o consumo	>				
	humano ou armazenamento, prazo de	₹				
ŀ	validade não inferior a 90 dias na data da	4				
0000	entrega					
0033	Pão tipo hot dog - à base de farinha de	3				
	trigo fortificada com ferro e ácido fólico	,]	
	fermento biológico, açúcar cristal, sal e	\$			İ	
	gordura vegetal. Matéria prima de bos	1				
	qualidade. Isento de gordura trans		-			
	Empacotado em plástico atóxico\	,				
	embalagem íntegra, sem rupturas termos selado\		ļ			
l				-		
-	bolores substâncias nocivas fragmentos		1			
	estranhos, umidade, odores e sabor estranhos ao seu aspecto pormal		5000			
	estranhos ao seu aspecto normal Embaiado em pacotes de 400-500g	-	İ		•	
		1				
1	contendo unidades de 50-55g. Na embalagem deve conter etiqueta com o	}				
	nome do produto e fabricante, data da					
	fabricação, prazo de validade e lote,					
	número de registro no órgão competente e					
1	valor nutricional. Validade mínima de 5 dias					
	a partir da data de entrega.	ĺ				i
0034						
1004	imersos ou não em líquido de cobertura			į		
	apropriado, submetidos processo tecnológico adequado ante ou depois de		1		Ì	
	hermeticamente fechados nos recipientes					
1	utilizados a fim d evitar sua alteração.					
	Ingredientes: milho verde e água. Deve					
	apresenta grãos inteiros, com tamanho e	LIMITS	000			
	forma regulares, sem aditivos químicos.	שאוט	800			
	Livre de fermentação, isento de matéria					
	terrosas, de parasitos e detritos animais e			1		
	vegetais. Sachês com peso drenado de					1
	170g gramas. A embalagem deverá estar					
	intacta e prazo de validade mínima de 3					
1	meses a partir da data da entrega					
0035	Frango - inteiro, sem pés, pescoço e					
	visceras. Apresentação inteiro estado de					
	conservação congelado, temperatura no					
	recebimento igual ou inferior a -12°C \					
	processamento sem pele sem osso, carne				•	
	de frango - peito de frango in natura					
	congelada. Com teor total máximo de água				;	
	conforme determinado pela in 32/2010 do	!			i	
	mapa. Apresentar consistência firme não					
	amolecida odor e cor característicos\					j
	cor amarelo-rosado. Não deve apresentar	,				
	formações de cristais de gelo penas e					
	penugens perfurações coágulos e					
	queimaduras por congelamento.		2000			
	Acondicionada em		2000			
	embalagem de polietileno atóxico]
	resistente contendo até 5 kg com					
	rotulagem constando identificação do					
	produto marca do fabricante número do					
	serviço de inspeção sanitária do				!	
	estabelecimento produtor lote data de					
	validade. Registro de inspeção sanitária.					
	As embalagens deverão estar devidamente	}				
	rotuladas e íntegras. Reposição do					
	produto: no caso de mau cheiro e		İ			
	escurecimento					
	não característico do produto.					
0036	Sobrecoxa de Frango - Carne de ave in					
	natura, tipo animal frango, tipo corte		ŀ			
	sobrecoxa, apresentação inteiro, estado de					
ł	conservação congelado(a), temperatura no	KG	2000			
	recebimento igual ou inferior a -12°c,		2000			
	processamento com pele, com osso, com		İ			
1	teor máximo total de água conforme	İ				



	determinado pela in 32/2010 do mapa. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, coi amarelo rosado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico resistente contendo 1 kg com rotulagem contendo identificação do produto marca do fabricante número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor lote data de validade. Registro de inspeção sanitária. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas e integras. Reposição do produto: no caso de mau cheiro e escurecimento não característico do produto				
0037	carne de frango pura e limpa, de primeira qualidade, apresentando-se me gomos uniformes e adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. Acondicionada em embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF	KG	500		
0038	preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, LIMPO, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. Acondicionada em embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA (departamento inspeção de inspeção do SIF.	KG	500		
0039	Carne suína - tipo lombo, em peça inteira, congelado, sem osso, acondiciona da em saco plástico transparente, atóxico. Limpo, acondicionados em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes. Acondicionada em embalagem de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura		1400		



SIF/DIPOA (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do SIF		
	Total:	

	02 - Hortifrutigranjeiro	,				
Item		Unid.	Qtde.	Marca/Modelo	Valor unitário	Valor Total
0001	Legume in natural, tipo beterrabal, espécie					
	comum, beterraba - lisa com polpa intacta					
	e limpa com coloração e tamanho					
	uniformes típicos da variedade. Sem					ļ
	brotosl, sem rachaduras ou cortes na					ŀ
-	casca não apresentando manchas	140				
	machucados bolores ou outros defeitos	NG	500			
	que possam alterar sua aparência e					
	qualidade. Livre da maior parte possível de					
1	terra aderente à casca e de resíduos de	•				
	fertilizantes. Isenta de umidade externa					
	anormal. De colheita recente		j			
0002	Legume in natural, tipo cebola branca,	·——				
0002	cebola - lisal, com polpa intacta e limpal,					
	cebola - lisat, com polpa intacta e limpat,		ļ			
	com coloração e tamanho uniformes típicos	F				
	da variedade. Sem brotos sem	1				
	rachaduras ou cortes na casca não	i	į			
	apresentando manchas), machucaduras),	VG	800			
	polores on outros deleiros dae bossam	ŀ	000			
]	alterar sua aparência e qualidade. Livre da	1				
	maior parte possível de terra aderente à	1	1			
	casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta	ì	•			
;	de umidade externa anormal. De colheita	1		Î		
	recente	-		1		
0003	Fruta tipo goiaba vermelha apresentação					
0003	notural de primeira qualidada) (1995-1992)		i			
	natural, de primeira qualidade frescas e	i	i			
	sãs. No ponto de maturação tal que lhe					
	permita suportar a manipulação, o	-	ŀ	•		
	transporte e a conservação em condições	İ				
	adequadas para o consumo. Intacta com		ļ			
- 1	todas as partes comestíveis aproveitáveis\	KG	1200			
- 1	cor e sabor característicos. Não deverão					
- 1	estar danificados por lesões que afetem					
	sua aparência e utilização. Isento de					
1	pontos amarelados apodrecidos e/ou	+	1			
İ	bolores livre de sujidades parasitas e	1	1			
	larvas	1			}	
0004	Maçã in natura, espécie nacional, tamanho					
0004					i	
ĺ	adequado, com casca firme, sem					
Į	perfurações, livre de fungos, lagartas ou	_	l			
	outros insetos contaminantes, integros,	KG	1200			
-	maturação natural, ausência de: mofos,	1				
- 1	manchas, partes murchas, amassadas e	j	į			
	sinais de apodrecimento		[1	
0005	Tomate in natura, com aspecto, cor, cheiro					
[e sabor próprios, firme e intacta, livre de	İ	Ì	1	1	
ŀ	residuos de fertilizantes, sujidades,	KG	300		İ	
ŀ	parasitas e larvas. Embalagem primária		300		İ	
	plástica 1kg	i	ļ	-	:	
nnne	Legume in natura, tipo pimentão, espécie					
0000	Legume in natura, tipo pimentao, especie			1		
ĺ	verde. Apresentando grau de maturação tal			İ		
ŀ	que lhe permita suportar a manipulação o			ļ		
]	transporte e a conservação em condições	-		1		
	adequadas para o consumo. Não deve				!	
	estar apresentando manchas\			į		
-	machucaduras bolores sujidades	KG	300		į	
-	ferrugem ou outros defeitos que possam	Ì			1]
	alterar sua aparência e qualidade. Livre de					
	umidade externa anormal e resíduos de					
].	fertilizantes. De colheita recente, com	1				
	acondicionamento em caixas plásticas			1		
	devidamente higienizadas	1			1	
0007	Cenoura – in natura, tamanho grande					
-	acima de 200g a unidade conformação uniforme, sem deformação, machucado,	KG	1200			



	refugos e livre de insetos e microrganismos	J	T		T	
	ou outra impureza que venha comprometer	ri				
	o armazenamento e a saúde humana					
	Validade mínima de 7 dias da data de		}			
	entrega do prod		j			
0008	Laranja - De primeira qualidade, in natura,		 			
	tino nera antecentando gray de meturação	j				
	que permita suportar a manipulação, o)		1		
	transporte e a conservação em condições	KG	3000			
	adequadas para o consumo, com ausência	1		-		
l	de sujidades, parasitas e larvas					
0009		 	ļ	<u> </u>		
1000						
1	tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme,					
	isentes de enfermidados, motorial torrese	1	i			
	sem dance físicos a mocânicas estradas de		İ			
1	sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio ou de transporte, de colheita	KG	800			
	managere of de transporte, de comens	1				
	recente. Reposição do produto: no caso de					
1	partes muito estragadas produto fora do	ĺ				
	ponto de maturação adequado (verde,					
0010	murcho e/ou danificado)					
0010	Abobora - Legume in natura, tipo abóbora.					
İ	Produto de 1ª qualidade, tamanho e					
1	coloração uniformes, isentas de					
	enfermidades, material terroso, sem danos		ļ			
1	físicos e mecânicos oriundos de manuseio	KG	300			
	ton de gansporte, de confeits fecentes		300			
	Reposição do produto: no caso de partes		!			
	muito estragadas produto fora do ponto				·	
ļ	de maturação adequado (verde, murcho]			
L	e/ou danificado)					
0011	Alface - crespa fresca, de primeira				 	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	qualidade, tamanho e coloração uniformes,					
	devendo ser bem desenvolvida, firme e					
	intacta. Isenta de enfermidades, material		į [
İ	terroso e umidade externa anormal, livre de					
	resíduos de fertilizantes, sujidades,		!			
	parasitas e larvas, sem danos físicos e	UND	400			
	mecânicos oriundos do manuseio e					
1	transporte. Reposição do produto: no caso					
İ	de partes muito estragadas produto fora					
	do ponto de maturação adequado (verde,					1
	murcho e/ou danificado)					1
0012	Bata Inglesa - Legume in natura tipo					
	batata inglesa, batata in natura espécie		į ,			
	inglesa lavada e lisa. De primeira					
	qualidade; tamanho grande; casca lisa\					[]
	livre de fungos sem indícios de					
	germinação sem manchas esverdeadas;					
	isenta de sujidades e objetos estranhos.	KC.	1600			
	Acondicionamento em caixas plásticas	NG	1600			
	devidamente higienizadas. Reposição do					
	produto: no caso de partes muito		ĺ			
	estragadas) produto foro de parte de				İ	
	estragadas produto fora do ponto de maturação adequado (verde, murcho e/ou		Ī			
	danificado dequado (verde, murcho e/ou danificado					
0042	Chuchu - Legume in natura de primeira					
0013	gualidado tipo churchi.		İ			
	qualidade, tipo chuchu com polpa intacta		ĺ			
[e limpal, com coloração e tamanho					
	uniformes típicos da variedade. Sem		[
	brotos sem rachaduras ou cortes na	ĺ			1	
[[cascal, não apresentando manchasl,					
	machucaduras bolores ou outros defeitos					
	que possam alterar sua aparência e	кG	400			
l i	quandade. Livie da maidi parte possivei de		400			
	terra aderente à casca e de resíduos de					
	fertilizantes. Isenta de umidade externa					
	anormal. De colheita recente. Reposição					
	do produto: no caso de partes muito				İ	
	estragadas produto fora do ponto de					
	maturação adequado (verde, murcho e/ou	ļ				
	danificado)					
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					



0014 Mal	ancia - Fruta tipo melancia vermelha\			·		
de natu tal man cons para para prim matu Intac apro Não que Isent apoc e is plást Repo muit de r e/ou	primeira qualidade, apresentação que lhe permita suportar a ipulação o transporte e a servação em condições adequadas o consumo. Isentos de sujidades\ isitos e larvas, melancia fresca de leira qualidade e sãs. No ponto de uração adequado para o consumo etas, com todas as partes comestíveis veitáveis cor e sabor característicos deverão estar danificados por lesões afetem sua aparência e utilização do de pontos amarelados ou drecidos livre de sujidades parasitas arvas. Acondicionamento em caixas cicas devidamente higienizadas. Desição do produto: no caso de partes o estragadas produto fora do ponto maturação adequado (verde murcho danificado)	KG	2500			
firme fertill Apre lhe trans adeq Acon device produ estra matu danif	no - in natura, de primeira qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, e e intacta, livre de resíduos de zantes, sujidades, parasitas e larvas sentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulaçãol, o porte e a conservação em condições uadas para consumo idicionamento em caixas plásticas tamente higienizadas. Reposição do uto: no caso de partes muito gadasl, produto fora do ponto de ração adequado (verde, murcho e/ou icado)	КG	400			
tipo color: desei de Apres lhe trans adeqi estar mach ferrug altera umida fertiliz acono devid produ estrag matur	olho - in natura, de primeira qualidade, liso, verde ou roxo. Tamanho e ação uniformes, devendo ser bem nvolvido, firme e intacto, sem lesões origem física ou mecânica, sentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação o porte e a conservação em condições uadas para o consumo. Não deve apresentando manchas jucaduras bolores sujidades jem ou outros defeitos que possam ar sua aparência e qualidade. Livre de exantes. De colheita recente, com dicionamento em caixas plásticas amente higienizadas. Reposição do ato: no caso de partes muito gadas produto fora do ponto de ração adequado (verde, murcho e/ou cado)	KG	300			
					Total:	

Valor Total da Proposta: R\$
Proponente:
Endereço:
CNPJ:
Data da Abertura:
Horário de Abertura:
Prazo de Entrega: Conforme Edital e Contrato.



/alidade da Proposta: 60 (sessenta) dias.	
Data:	
Assinatura do Proponente	





ANEXO III Pregão Nº 2023.02.02.1

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

A	empresa		•••••	inscrita	no	CNPJ	sob	o	nº
•••••		••••••	si	ituada					na
•		***************************************	••••	DECLAR	A, s	ob as p	enas	da	lei,
par	a surtir efe	ito junto à Prefeitura Municipal de Gra	anjeir	o, no proc	edim	ento lici	itatóri	o so	b a
mo	dalidade Pr	regão Eletrônico, que não incide na pro	oibiçã	io contida	no in	iciso XX	XXIII	do A	Art.
7° c	la Constitu	ição da República Federativa do Brasil.	•						
Por	ser verdad	e, firma a presente.							

Local, Data e Assinatura.



ANEXO IV MINUTA DO CONTRATO

Contrato para a aquisição de gêneros alimentícios, destinados à composição da Merenda Escolar das Unidades Municipais de Ensino Público do Município de Granjeiro/CE, que entre si fazem, de um lado o Município de Granjeiro/CE e do outro

O Município de Granjeiro, Estado do Ceará, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 41.342.098/0001-42, através do(a) Secretaria Municipal de Educação, neste ato representada por seu(sua) Ordenador(a) de Despesas, o(a) Sr(a). Maria Iris Meiry Vieira Brito Lima residente e domiciliado(a) na Cidade de Granjeiro/CE, apenas denominado de CONTRATANTE, e de outro lado
incerite and CNIDIA TO 1
o CCE sales reasonated in the control of the contro
e C.G.F. sob o nº, neste ato representada por
portador(a) do CPF nº, apenas
denominada de CONTRATADA, resolvem firmar o presente Contrato, tendo em vista o resultado da
Licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 2023.02.02.1, tudo de acordo com as normas gerais da
Lei nº 8.666/93, e suas alterações posteriores, bem como com a Lei nº 10.520/02 - Lei que
Regulamenta o Pregão Eletrônico, na forma das cláusulas e condições seguintes.
CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL
1.1 - Processo de Licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 2023.02.02.1, de acordo com as
normas gerais da Lei nº 8.666/93, e suas alterações posteriores, bem como com a Lei nº 10.520/02 -
Lei que Regulamenta o Pregão, devidamente homologado pelo(a) Sr(a). Maria Iris Meiry Vieira Brito
Lima, Ordenador(a) de Despesas do(a) Secretaria Municipal de Educação.
mine, ordenium (a) de respesas do(a) secretaria intuincipal de Educacao.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1 - O presente Instrumento tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios, destinados à composição da Merenda Escolar das Unidades Municipais de Ensino Público do Município de Granjeiro/CE, conforme especificações constantes no Anexo I do Edital Convocatório, nos quais a Contratada sagrou-se vencedora, conforme discriminado no quadro abaixo:

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR, DO REAJUSTE E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

- 3.2 O valor do presente contrato não será reajustado.
- 3.3 Poderá 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, desde que objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de conseqüências 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, nos termos do Art. 65, Inciso II, alínea "d" da Lei 8.666/93, devendo ser formalizado através de ato administrativo.
- 3.4 Para a efetivação do que trata o item anterior, deverá a Contratada apresentar requerimento formal à Administração Municipal solicitando o reequilíbrio econômico-financeiro do(s) preço(s) do item(ns) que se fizer(em) necessário(s) para a justa remuneração do(s) fornecimento(s), devendo o referido pedido ser acompanhado da(s) nota(s) fiscal (is) de entrada da(s) mercadoria(s), do período compreendido entre a data da contratação e da solicitação, que será formalizado através de Termo



Aditivo, cuja publicação do mesmo, em forma resumida, deverá ser providenciada pela Contratante, em obediência ao disposto no § único, do Art. 61, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

4.1 - O presente Contrato terá vigência até 31/12/2023, a contar da data de sua assinatura, ou enquanto decorrer o fornecimento dos produtos dentro da vigência do mesmo.

CLÁUSULA QUINTA - DA ENTREGA DOS PRODUTOS E DO RECEBIMENTO

- 5.1 Os produtos serão fornecidos de acordo com as solicitações requisitadas pelo(a) Secretaria Municipal de Educação, devendo os mesmos ser entregues junto à sede desta, ou onde for mencionado nas respectivas Ordens de Compra, ficando a Administração no direito de solicitar apenas aquela quantidade que lhe for estritamente necessária, sendo as despesas com a entrega de responsabilidade da empresa Contratada.
- 5.2 Os produtos deverão ser entregues no prazo de 05 (cinco), a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra.
- 5.3 A Contratada ficará obrigada a trocar, as suas expensas, os produtos que vierem a ser recusados por justo motivo, sendo que o ato do recebimento não importará a sua aceitação.
- 5.4 A Contratada deverá efetuar as entregas em transporte adequado para tanto, sendo que os produtos deverão estar todos em embalagens fechadas, contendo a identificação da data de industrialização e o prazo de validade, quando for o caso.
- 5.5 Caso a Prefeitura venha optar por entrega programada a contratada deverá dispor de instalações condizentes e compatíveis para a guarda e armazenamento dos produtos.
- 5.6 O recebimento dos produtos será efetuado nos seguintes termos:
- 5.6.1 Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;
- 5.6.2 Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do produto, pelo setor responsável pela solicitação e consequentemente aceitação.

CLÁUSULA SEXTA - DA ORIGEM DOS RECURSOS

6.1 - As despesas deste Contrato correrão por conta de recursos oriundos do Transferências de Recursos do FNDE Referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), previstos na seguinte Dotação Orçamentária:

Órgão	Unid. Orç.	Projeto/Atividade	Elemento de Despesa
07	02	12.361.0196.2.026.0000	3.3.90.30.00

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO

- 7.1 O pagamento dos produtos fornecidos será efetuado pela Administração, mensalmente, obedecidas as requisições, em moeda corrente, conforme o valor apresentado na fatura correspondente e certificado pelo setor competente limitando-se o desembolso máximo em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros do Tesouro Municipal, em prazo não superior a 30 (trinta) dias.
- 7.2 O pagamento será efetuado através de ou Transferência Bancaria.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1 A Contratada para fornecer o(s) produto(s), objeto do presente Contrato, obrigar-se-á a:
- 8.1.1 Cumprir integralmente as disposições deste Instrumento e do Edital Convocatório.
- **8.1.2** Responsabilizar-se pela perfeição do(s) produto(s) objeto deste Contrato, sendo ainda responsável por quaisquer danos pessoais ou materiais, inclusive contra terceiros, ocorridos durante seu fornecimento.
- **8.1.3** Responsabilizar-se e zelar pelo pagamento de suas dívidas em favor de terceiros envolvidos na execução do objeto contratual, em particular no que se refere às contribuições devidas à Previdência Social, Obrigações Trabalhistas, Seguros e aos Tributos à Fazenda Pública em geral.



- **8.1.4** Manter, durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 8.1.5 Fornecer com presteza e dignidade o(s) produto(s) objeto deste Contrato.
- 8.1.6 Aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessários na forma estabelecida no Art. 65, § 1º da Lei nº 8.666/93, alterada e consolidada.
- **8.1.7** Entregar no prazo máximo de 05 (cinco), a contar do recebimento da respectiva Ordem de Compra, os produtos requisitados pelo setor competente, devendo os mesmos ser entregues na sede do(a) Secretaria Municipal de Educacao, ou no local indicado na antedita Ordem de Compra, sendo as despesas com a entrega de sua responsabilidade.
- 8.1.8 Trocar, as suas expensas, o(s) produto(s) que vier(em) a ser recusado(s) por justo motivo, sendo que o ato de recebimento não importará em sua aceitação.
- **8.1.9** Efetuar a entrega do(s) produto(s) em transporte adequado para tanto, sendo que os mesmos deverão estar todos em embalagens fechadas, contendo a identificação da data de industrialização e o prazo de validade, quando for o caso.
- **8.1.10** Caso a Contratante venha optar por entrega programada a Contratada deverá dispor de instalações condizentes e compatíveis para a guarda e armazenamento dos produtos pondo-os a salvo de possível deterioração.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 9.1 A Contratante obrigar-se-á a:
- 9.1.1 Exigir o fiel cumprimento do Edital e deste Contrato, bem como zelo no fornecimento e o cumprimento dos prazos.
- 9.1.2 Notificar a CONTRATADA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do(s) produto(s) objeto deste Contrato.
- 9.1.3 Acompanhar e fiscalizar junto a Contratada, através da Secretaria/Fundo Municipal contratante, a execução do objeto contratual.
- 9.1.4 Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas neste Instrumento, bem como zelar pelo cumprimento de todas as cláusulas contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES

- 10.1 À Contratada total ou parcialmente inadimplente serão aplicadas as sanções dos artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/93, e suas demais alterações.
- 10.2 O Atraso injustificado na execução do contrato, inadimplemento, sujeitará a Contratada às seguintes sanções:
- 10.2.1 Advertência;
- 10.2.2 Multas necessárias, conforme segue:
- 10.2.2.1 O prazo de entrega deverá ser rigorosamente observado, ficando desde já estabelecido a multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor da respectiva Ordem de Compra, caso seja inferior a 30 (trinta) dias.
- 10.2.2.2 Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da respectiva Ordem de Compra, no caso de atraso superior à 30 (trinta) dias.
- 10.2.3 Suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a **Prefeitura Municipal de Granjeiro** por prazo não superior a 02 (dois) anos.
- 10.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com Administração Municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 10.3 A Prefeitura Municipal de Granjeiro, sem prejuízo das sanções aplicáveis, reterá crédito, promoverá cobrança judicial ou extrajudicial, a fim de receber multas aplicadas e resguardar-se dos danos e perdas que tiver sofrido por culpa da empresa Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

11.1 - Este contrato poderá ser rescindido unilateralmente pela Contratante, por conveniência administrativa ou por infringência de qualquer das condições pactuadas.



- 11.2 O não cumprimento das disposições especificadas neste Contrato implicará automaticamente em quebra de Contrato, ensejando rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei Federal 8.666/93, reconhecidos desde já os direitos da Administração, com relação as normas contratuais e as previstas em Lei ou Regulamento dispostas no presente Instrumento.
- 11.3 O presente contrato é rescindível ainda, independentemente de qualquer interpelação Judicial ou Extrajudicial, nos casos de:
- 11.3.1 Omissão de pagamento pela CONTRATANTE;
- 11.3.2 Inadimplência de qualquer de suas cláusulas por qualquer uma das partes;
- 11.3.3 Acerto em comum acordo por iniciativa de uma das partes, mediante aviso por escrito com 30 (trinta) dias de antecedência, sem ônus para ambas as partes.
- 11.3.4 No caso de não cumprimento de qualquer das cláusulas deste contrato, a parte que se sentir prejudicada poderá rescindi-lo sem que se faça necessário uma comunicação por escrito com a antecedência definida no subitem anterior.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

12.1 – Quaisquer alterações que venham a ocorrer neste Instrumento serão efetuadas mediante Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

13.1 – Este contrato deverá ser publicado por afixação em local de costume, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao de sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS ANEXOS

14.1 - Integram o presente contrato todas as peças que formaram o procedimento licitatório, a proposta apresentada pela Contratada, bem como eventuais correspondências trocadas entre as partes, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1 - O Foro competente para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato é o da Comarca de Granjeiro - CE.

Declaram as partes que este Contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva de acordo entre elas celebrado e, por assim estarem de acordo, assinam o presente Contrato as partes e as testemunhas abaixo firmadas.

Granjeiro/CE,				
	Maria Iris Meiry Vieira Brito Lima			
	Ordenadora de Despesas			
	Secretaria Municipal de Educação			
	CONTRATANTE			

	CONTRATADA			
TESTEMUNHAS:				
1)				
2)	CPF			
-,	······································			