



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 50/2019-CPL/ARSER

Grupos 01 ao 08, 11 e 13 e Itens 160, 163, 171 e 174 - AMPLA CONCORRÊNCIA
Grupos 09, 10 e 12 e Itens 159, 161, 162, 164 ao 170, 172 e 173 - EXCLUSIVO PARA ME e EPP

UASG: 926703

SESSÃO PÚBLICA: DIA 08/05/2019, às 09 horas (horário de Brasília/DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <www.comprasgovernamentais.gov.br>

A AGÊNCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS - ARSER torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará por meio de sistema eletrônico, licitação na modalidade PREGÃO, tipo MENOR PREÇO POR ITEM E/OU POR GRUPO DE ITENS, para REGISTRO DE PREÇOS, considerando o que consta dos autos do Processo Administrativo de interesse da Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, sob nº. 3000.36812/2017, regido pela Lei Federal nº. 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Decretos Federais nos 5.504/2005, 5.450/2005 e 8.538/2015, Decretos Municipais nºs. 6.417/2004, 6.476/2004, 7.496/2013, 8.415/2017, 8.557/2018 e, subsidiariamente, pela Lei Federal nº. 8.666/1993, e demais normas aplicáveis à espécie, o qual será conduzido e julgado pela Pregoeira Oficial deste Órgão, nomeado por Decreto do Prefeito de Maceió, observados os procedimentos, regras e condições estabelecidos neste EDITAL E SEUS ANEXOS, com a utilização do Sistema COMPRASNET, no Portal de Compras do Governo Federal.

1 O OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1 A presente licitação tem por objetivo a FORMALIZAÇÃO DE ARP PARA FUTURA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, cujas especificações, quantitativos e condições gerais encontram-se detalhados no termo de referência (ANEXO I).

1.2 O objeto será subdividido em ITENS/GRUPOS, facultando-se ao licitante interessado a participação em tantos ITENS/GRUPOS que lhe forem convenientes, ressalvada a obrigatoriedade de apresentação de proposta para todos os itens componentes de cada GRUPO/ITENS.

1.3 Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos da seguinte forma:

Itens/Grupos	Percentual	Participação
Grupos 01 ao 08, 11 e 13 e Itens 160, 163, 171 e 174	100%	Ampla de quaisquer empresas no ramo
Grupos 09, 10 e 12 Itens 159, 161, 162, 164 ao 170, 172 e 173	100%	Exclusiva das microempresas ou empresas de pequeno porte

1.3.1 As licitantes enquadradas como microempresas ou empresas de pequeno porte poderão cotar todos ou quaisquer itens/grupos. As demais licitantes somente poderão cotar os itens/grupos destinados a ampla participação.

1.4 Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no cadastro do COMPRASNET e as especificações constantes deste Edital e seus anexos, prevalecerão estas últimas.

1.5 Integram este Edital, dele fazendo parte integrante como se transcritos em seu próprio corpo, os seguintes Anexos:

- ANEXO I - Termo de Referência;
- ANEXO II - Minuta da Ata de Registro de Preços (ARP);
- ANEXO III- Minuta do Termo de Contrato;
- ANEXO IV - Modelo de proposta comercial.

2 DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S) DO SRP

2.1 O ÓRGÃO GERENCIADOR do presente SRP será a AGÊNCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS.

Participa da presente licitação para formalizar ARP o seguinte Órgão do Município:

ÓRGÃO	ENDEREÇO
Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS	Av Comendador Leão, nº 1383, Poço, Maceió - AL, CEP 57.025-000

3 DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1 Homologado o resultado da licitação, a ARSER convocará o(s) licitante(s) vencedor(es) para formalizar a ARP (com prazo de 05 DIAS prorrogável por igual período) e, se for o caso, com os demais classificados (CADASTRO DE RESERVA), obedecida a ordem de classificação e os quantitativos propostos, para fins de publicidade.

3.2 Será admitida a formação de CADASTRO DE RESERVA, em anexo à respectiva ARP, com o registro do(s) licitante(s) que aceite(m) cotar o(s) bem(ns) ou serviço(s) com preço(s) igual(is) ao(s) preço(s) vencedor(es), excluído o percentual da margem de preferência quando o objeto cotado pelo licitante interessado não atende a tal requisito, devendo-se observar que:

a) Por ocasião da homologação da licitação no sistema Comprasnet, a autoridade superior convocará os licitantes com propostas não recusadas para que possam aderir ao cadastro reserva;

b) Quando da convocação, o sistema enviará e-mail às licitantes, informando o prazo para manifestação definido pela autoridade competente, que não será inferior a 24 (vinte e quatro) horas;

c) A licitante interessada em participar do cadastro reserva deverá acessar o sistema Comprasnet, dentro do prazo estipulado, para efetivar sua participação, aceitando registrar o(s) preço(s) igual(is) ao do(s) vencedor(es) e se sujeitar às exigências e obrigações constantes deste Edital e seus anexos, inclusive quanto às condições de participação, de aceitação e classificação da proposta e de habilitação;

d) Se houver mais de um licitante interessado, apenas será admitido a compor o cadastro de reserva as duas primeiras empresas que registrarem o interesse via Comprasnet;

3.3 A análise das condições de participação, o julgamento da qualidade do(s) objeto(s) proposto(s) e da habilitação do(s) licitante(s) que constem do cadastro de reserva apenas será efetuada, pelo Pregoeiro, quando da sua eventual e futura convocação para assumir a titularidade do registro, nas hipóteses previstas no art. 13, parágrafo único, bem como nos casos de cancelamento do registro fixadas nos arts. 20 e 21, ambos do Decreto Municipal nº 7.496 de 11 de abril de 2013, observadas as exigências contidas no presente Edital e seus anexos;

3.4 O cadastro reserva tem por objetivo suprir eventuais impossibilidades de atendimento pelo primeiro colocado da licitação e titular da ARP, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto Municipal nº 7.496/2013, como também às recusas em assinatura da respectiva ARP pelo(s) titular(es).

3.5 A ARP é um documento vinculativo, obrigacional, com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas, a qual deverá ser assinada pelo(s) vencedor(es) do certame e titulares de cadastro de reserva, ficando as empresas sujeitas às penalidades nela previstas pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

3.6 Serão registrados na ARP, nesta ordem:

a) os dados de identificação dos particulares vencedores, as especificações (inclusive indicando marca e modelo, para materiais e equipamentos), os preços e quantitativos, tudo em conformidade com a proposta do licitante vencedor do certame, por item ou grupo do objeto; e

b) os dados de identificação dos particulares interessados em compor o cadastro de reserva, a ordem de classificação de cada interessado e as especificações (marca e modelo, para materiais e equipamentos), por item ou grupo do objeto.

c) Após a formalização da ARP, e cumpridos os requisitos de publicidade, os licitantes vencedores (e os interessados em compor o CADASTRO DE RESERVA) estarão TOTALMENTE VINCULADOS aos termos de sua proposta final e da ARP, a qual constitui compromisso formal de fornecimento nas condições estabelecidas.

d) O Órgão Gerenciador do presente Sistema de Registro de Preços - SRP será a Agência Municipal de Regulação e Serviços Delegados - ARSER, por meio da Gerência de Atas e Contratos.

e) Convocado o particular titular do registro para assinar o respectivo termo de contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho de despesa, havendo recusa injusta ou inércia em fazê-lo,

nos prazos e condições fixados, poderá a ARSER, mantida a ordem do cadastro, convocar o particular constante do CADASTRO DE RESERVA, licitante remanescente, ou até mesmo cancelar o registro do fornecedor, nos termos fixados nos arts. 13, parágrafo único, e 20, II, ambos do Decreto nº 7.892/2013, sem prejuízo das sanções administrativas previstas neste Edital e seus anexos.

f) As quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços, em conformidade com o Decreto Municipal nº. 8.415, de 30 de março de 2017.

3.7 O remanejamento de que trata a alínea “f” do subitem anterior somente poderá ser feito de Órgão participante para Órgão participante e de Órgão participante para Órgão não participante.

3.8 Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, tendo sua eficácia a partir da publicação do extrato no Diário Oficial do Município, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei Federal nº 8.666/93, salvo as hipóteses de cancelamento contidas nos arts. 20 e 21 do Decreto Municipal n.º 7.496/2013.

3.9 Publicada na Imprensa Oficial, a Ata de Registro de Preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, conforme disposto no artigo 14 do Decreto Municipal n.º 7.496/2013.

3.10 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, em conformidade com o disposto no §1º do art.12 do Decreto Municipal nº 7.496/2013.

3.11 A existência de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir; facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro o direito de preferência de fornecimento em igualdade de condições.

3.12 A revisão e o cancelamento dos preços registrados na ARP obedecerão às disposições contidas no Decreto Municipal n.º 7.496/2013.

3.13 A contratação do fornecedor registrado poderá ser formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme regras insertas no art. 62 da Lei nº 8.666/93 c/c o disposto no art. 15 do Decreto Municipal nº 7.496, observadas as disposições contidas no item 29 deste edital.

3.14 As contratações firmadas a partir da ARP poderão sofrer alterações posteriores, observados os limites e condições fixadas no art. 65 da Lei nº 8.666/93.

3.15 Se o(s) licitante(s) vencedor(es), convocado(s) nos termos do item 3.1 deste Edital, recusar-se a assinar a ARP, aplicar-se-á o disposto no § 3º do artigo 27 do Decreto nº 5.450/05 combinado com o disposto no item 22 deste Edital.

4 DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA COMPRASNET

4.1 O credenciamento é o nível básico de registro cadastral do particular no SICAF que permite a participação dos interessados em licitações na modalidade de Pregão, na forma eletrônico.

4.2 O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado, bem como com a observância de todas as diretrizes e orientações indicadas no site.

4.3 **ATENÇÃO:** A ARSER não é Órgão responsável por promover o cadastro dos interessados no SICAF/COMPASNET, o licitante deverá credenciar-se no sistema observando que:

- a) o credenciamento far-se-á mediante atribuição de chave de identificação (login) e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- b) a perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
- c) o credenciamento do licitante ou de seu representante perante o provedor do sistema implicará responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.4 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ARSER qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.5 Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

5 **DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE**

5.1 O particular interessado em participar da presente licitação OBRIGA-SE a:

- a) Responsabilizar-se pela proposta, declarações e demais informações cadastradas no Sistema Comprasnet;
- b) Realizar as declarações eletrônicas exigidas no cadastro da proposta no Comprasnet, sem qualquer falseamento da verdade;
- c) Manter-se logado (online) ao Comprasnet e acompanhando os trabalhos de processamento do certame durante toda a Sessão Pública Eletrônica;
- d) Atender tempestivamente aos chamados do Pregoeiro via CHAT;
- e) Prestar as informações e/ou encaminhar os documentos solicitados pelo Pregoeiro durante a Sessão, observando as condições e prazos fixados neste Edital e seus Anexos;
- f) Acompanhar as informações e/ou documentos disponibilizados no sítio oficial da Instituição em relação ao presente certame, por meio do endereço (<http://www.maceio.al.gov.br> - editais e licitações);
- g) Cumprir a proposta cadastrada ou o lance registrado;
- h) Assinar a ARP e o instrumento contratual, caso seja vencedor do certame;
- i) Manter-se em situação regular em relação às condições de participação e de habilitação até a data da assinatura da ARP e a(s) contratação(ões), caso seja vencedor;
- j) Não fazer declaração falsa ou não apresentar documento falso;
- k) Não cometer fraude fiscal;
- l) Não formar conluio ou combinar proposta com concorrente;
- m) Não fraudar ou frustrar a concorrência com utilização de mecanismos eletrônicos de registro de lances;
- n) Não indicar no cadastro da proposta qualquer tipo de caractere especial identificador da empresa para fins de garantia do anonimato da fase competitiva;
- o) Manter atualizadas todas as informações da empresa no SICAF que possam facilitar a comunicação, particularmente telefones e e-mail;

6 **DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO DO CERTAME**

6.1 O processamento desta licitação será realizado sempre em SESSÃO PÚBLICA ONLINE via Sistema COMPRASNET, sendo iniciado na data, no horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

6.2 Poderão participar da presente licitação os interessados que:

- a) possuírem cadastro no SICAF (item 04) e acesso ao sistema eletrônico provido pelo Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão (MPDG), por meio do Portal de Compras do Governo Federal no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br.
- b) adastrarem proposta eletrônica, em vernáculo, vinculada ao presente certame, inclusive com todas as informações necessárias e declarações eletrônicas constantes do Sistema, até o horário e data de realização da sessão pública.
- c) não se enquadrarem em nenhuma das proibições indicadas nas alíneas do item 6.3 deste Edital.

6.3 NÃO PODERÁ PARTICIPAR da presente licitação interessado que:

- a) não cumprir os requisitos formais indicados no item anterior;
- b) tenha elaborado, participado ou contribuído com a elaboração do Termo de Referência, nos termos do art. 9º da Lei 8.666/93;
- c) seja empresa estrangeira sem autorização de funcionamento no País;
- d) esteja com o direito de licitar e contratar com a PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ suspenso, nos termos do disposto no art. 87, inc. III, da Lei 8.666/93, por decisão definitiva do Prefeito;
- e) esteja impedida de licitar e de contratar com a PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ, nos termos do disposto no art. 7º da Lei 10.520/2002, por decisão definitiva de órgão ou entidade da Prefeitura;
- f) tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar com Administração Pública, nos termos do art. 87, inc. IV, da Lei 8.666/93, por decisão definitiva de qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, integrantes dos Poderes Legislativo, Executivo e Judiciário da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, ou por força do art. 46, da Lei 8.443/93, determinado pelo TCU - Tribunal de Contas da União;
- g) empresas com falência decretada ou em recuperação judicial ou extrajudicial, ressalvado se houver a apresentação de certidão de recuperação judicial ou extrajudicial e comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58 da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação;
- h) não seja ME - Microempresa ou EPP - Empresa de Pequeno Porte, conforme fixa o art. 48, inc. I e III, da Lei Complementar nº 123/2016, referente aos Grupos **09, 10 e 12** e itens **159, 161, 162, 164 ao 170, 172 e 173**.
- i) sociedades empresárias reunidas em CONSÓRCIO, tendo em vista a natureza e dimensão do objeto e o permissivo contido no art. 33 da Lei 8.666/93.

6.4 A verificação dos impedimentos e condições de participação, previstos no item anterior, ocorrerá somente após a fase de lances, momento no qual o sistema COMPRASNET permite a identificação das empresas participantes do certame.

6.5 Analisadas as condições de participação, o Pregoeiro decidirá fundamentadamente em relação à não permanência de licitante no certame.

7 DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

7.1 O pedido de esclarecimentos referente a este procedimento licitatório deverá ser enviado ao Pregoeiro, até o fim do horário do expediente do TERCEIRO DIA ÚTIL ANTERIOR à data da sessão pública inicial do certame, por meio de registro no COMPRASNET e/ou envio de e-mail para o endereço eletrônico gerencia.licitacoes@arser.maceio.al.gov.br

7.2 O Pregoeiro, com apoio da área técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência e da equipe de apoio, prestará os esclarecimentos formalmente solicitados, no prazo de até 24 horas, por e-mail, registro no Comprasnet e disponibilizando no link (<http://www.maceio.al.gov.br>).

7.3 Até o fim do expediente do SEGUNDO DIA ÚTIL ANTERIOR à data da sessão pública inicial do certame, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá IMPUGNAR o ato convocatório deste Pregão, mediante petição a ser registrada no COMPRASNET e/ou enviada para o endereço eletrônico gerencia.licitacoes@arser.maceio.al.gov.br

7.4 O Pregoeiro, com apoio da unidade técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência e da equipe de apoio, DECIDIRÁ sobre a impugnação no prazo de 24 HORAS, ou proporá o ADIAMENTO DA SESSÃO ou a SUSPENSÃO DO CERTAME para obter melhores condições de análise dos argumentos de impugnação.

7.5 Acolhida a impugnação contra este Edital e seus anexos, serão procedidas as alterações e adequações necessárias, bem como designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

7.6 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, bem como no sítio oficial da Prefeitura de Maceió (<http://www.maceio.al.gov.br>) para conhecimento da sociedade em geral e dos licitantes em potencial, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-los para a obtenção das informações prestadas.

7.7 Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital e seus anexos, apontando eventuais falhas ou irregularidades que o viciarem, o cidadão ou licitante que não o fizer nos prazos e condições fixados neste item, hipótese em que tal petição não terá efeito de impugnação e não obstaculizará a realização normal da sessão.

8 DO CADASTRO DA PROPOSTA COMERCIAL NO COMPRASNET

8.1 A participação neste certame licitatório dar-se-á pela utilização da senha privativa de acesso ao sistema para cada licitante, mediante prévio cadastro da proposta comercial eletrônica.

8.2 O licitante deverá registrar previamente proposta apenas por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

8.3 O licitante deverá consignar, na forma exigida pelo sistema eletrônico, além da descrição sucinta do objeto a ser fornecido, inclusive com indicação de marca, modelo e fabricação (se for o caso), a quantidade e os valores unitários e total do objeto proposto, já inclusas todas as despesas inerentes, tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e demais encargos, de qualquer natureza, que se façam indispensáveis à perfeita execução do objeto.

8.4 Até a abertura da sessão, o licitante poderá livremente retirar, alterar ou substituir a proposta anteriormente cadastrada. Depois da data e horário de abertura da Sessão, não caberá qualquer alteração ou desistência de proposta.

8.5 Não poderá ser incluído no registro da proposta eletrônica qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa identificar o licitante, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO da proposta e aplicação de SANÇÃO ADMINISTRATIVA prevista neste edital.

8.6 No momento do cadastro da proposta comercial deverá o licitante realizar as seguintes declarações, disponíveis no próprio sistema (conforme o caso):

- a) para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;
- b) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
- c) que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

- d) declaração de elaboração independente de proposta;
- e) no caso de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;
- 8.7 **ATENÇÃO:** As declarações mencionadas no subitem anterior serão visualizadas pelo Pregoeiro na fase de habilitação, quando serão impressas e anexadas aos autos do processo, não havendo necessidade de envio por meio de fax, e-mail ou pelo COMPRASNET.
- 8.8 A falsidade relativa a qualquer das declarações exigidas no item 8.6 deste Edital sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo das consequências civis e penais que seu ato ensejar.
- 8.9 O registro de proposta comercial eletrônica vinculado ao presente certame implica, independente de expressa declaração, na(o):
- a) aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- b) garantia do cumprimento da proposta por prazo mínimo de 90 DIAS, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
- c) compromisso do licitante para com o rigoroso cumprimento das especificações técnicas, prazos e condições fixadas no Termo de Referência (ANEXO I).
- d) impossibilidade de posterior desistência ou declínio de proposta, a partir da data da abertura da sessão eletrônica.
- e) submissão às sanções administrativas previstas neste Edital e seus anexos.
- f) obrigação de participar ativamente do certame (ON LINE) até a sua conclusão, encaminhando toda a documentação solicitada e/ou prestando as informações e esclarecimentos solicitados pelo pregoeiro.
- g) compromisso para com a futura ARP – Ata de Registro de Preços e/ou de toda contratação dela decorrente.
- 8.10 **ATENÇÃO:** No momento do cadastro ou registro da proposta comercial eletrônica, o licitante deverá atentar para o fato de que, por razões de limitações técnicas das especificações dos materiais constantes no CATMAT/CATSERV (COMPRASNET), as ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS DO OBJETO LICITADO, para efeito de cotação do preço e formulação da proposta, serão sempre aquelas constantes do termo de referência (ANEXO I).
- 8.11 Após a abertura da sessão pública eletrônica do presente certame, não cabe em nenhuma hipótese desistência de proposta.

9 DA SESSÃO PÚBLICA ELETRÔNICA

- 9.1 A Sessão Pública eletrônica deste Pregão será conduzida por Pregoeiro, designado pela autoridade competente, sendo a abertura prevista para a data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, por meio do sistema COMPRASNET no site www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 9.2 A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá EXCLUSIVAMENTE mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico (CHAT), o qual será gerenciado diretamente pelo Pregoeiro e constará da Ata da Sessão.
- 9.3 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, registrar os lances, anexar os documentos e prestar as informações solicitadas, durante toda a licitação, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da preclusão de direitos ou da perda de negócios, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 9.4 A não anexação ou envio de documentos exigidos no Edital e seus Anexos, bem como a não prestação de informações ou o não pronunciamento em relação a questão suscitada pelo Pregoeiro, além de poder acarretar a oportuna DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do particular do certame, poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de outras responsabilidades civis e penais que seu ato acarretar, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

9.5 Toda a Sessão Pública será documentada automaticamente pelo sistema na respectiva Ata da Sessão, a qual será gerada e disponibilizada para consulta de todos os interessados por meio do Portal de Compras Governamentais.

9.6 Na hipótese de ocorrer desconexão do Pregoeiro no decorrer da Sessão e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os trabalhos continuarão e os lances serão recebidos, sem qualquer prejuízo dos atos realizados.

9.7 No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior ao fixado pelo COMPRASNET, a Sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, por meio do Portal no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

9.8 Cabe ao licitante acompanhar continuamente as informações e documentos divulgados ou disponibilizados por meio do sítio oficial da Instituição na Internet (<https://www.maceio.al.gov.br>).

10 DA ANÁLISE DA CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

10.1 O Pregoeiro verificará preliminarmente as propostas comerciais registradas eletronicamente no sistema e DESCLASSIFICARÁ, por despacho fundamentado, aquelas que não estiverem formalmente conformes com os requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, respeitados os limites das informações disponíveis.

10.2 Será DESCLASSIFICADA a proposta comercial cadastrada no Comprasnet que não indicar a marca, modelo e/ou referência do produto cotado (se for o caso).

10.3 Não serão aceitas propostas que indiquem quantidade inferior àquela indicada no Termo de Referência (ANEXO I).

10.4 Qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa vir a identificar o licitante perante os demais concorrentes poderá importar na DESCLASSIFICAÇÃO da proposta.

10.5 A DESCLASSIFICAÇÃO da proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real, por todos os participantes.

10.6 Somente os licitantes com propostas julgadas em conformidade com as exigências formais do Edital e seus anexos participarão da fase competitiva de lances.

10.7 Caso não existam propostas eletrônicas cadastradas, o Pregoeiro declarará deserto o certame.

10.8 Caso todas as propostas cadastradas forem DESCLASSIFICADAS, o Pregoeiro declarará frustrado o certame.

11 DA ETAPA COMPETITIVA DE LANCES ELETRÔNICOS

11.1 A etapa competitiva do certame dar-se-á com o anonimato dos participantes para fins de garantia da lisura do certame.

11.2 Aberta a etapa competitiva, os licitantes aptos poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo automaticamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.3 Os lances serão apresentados, por cada licitante apto, de forma sucessiva, sempre com valores inferiores em relação aos últimos registrados por eles e registrados pelo sistema Comprasnet, sendo aceitos LANCES INTERMEDIÁRIOS.

11.4 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante (anonimato).

11.5 Não serão aceitos lances encaminhados com intervalos inferiores a 20 SEGUNDOS do último lance apresentado pelo licitante e/ou a menos de 3 SEGUNDOS do último lance registrado, sendo o controle de tais condições realizado automaticamente pelo sistema, nos termos da IN nº 03/2011 – SLTI/MPOG.

11.6 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade de cada licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração posterior.

11.7 Em caso de empate ou igualdade entre dois ou mais lances, prevalecerá aquele recebido e registrado primeiro.

11.7.1 Se os licitantes não apresentarem lances e isso resultar no empate de duas ou mais propostas, o desempate será realizado POR SORTEIO, caso não haja critérios de direito de preferência ou margem de preferência a serem observados.

11.7.2 No caso de haver necessidade de realização de sorteio para desempate de propostas, o Pregoeiro consultará, via CHAT, os interessados diretos (ou seja, os licitantes cujas propostas estejam empatadas efetivamente) sobre o interesse em se fazer presente fisicamente ao momento formal do sorteio, podendo adotar um dos seguintes procedimentos:

a) realizar imediatamente o sorteio na presença de dois servidores da Instituição, podendo um ser o próprio membro da equipe de apoio presente, caso haja expressa denegação do direito de participar presencialmente por parte dos interessados diretos via CHAT para fins de registro em ata;

b) marcar local, data e horário posterior, não inferior a 3 DIAS ÚTEIS, para realização formal do sorteio.

11.7.3 O procedimento de sorteio será realizado com a Sessão Pública Eletrônica devidamente aberta e com registro completado via CHAT.

11.7.4 O sorteio deverá definir a ordem de classificação entre as propostas empatadas para fins de realização do julgamento das propostas e da habilitação.

11.8 Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá EXCLUIR qualquer lance cujo valor seja considerado supostamente irrisório ou inexecutável, ou até que entenda ter sido lançado erroneamente, cabendo ao sistema o encaminhamento de mensagem automática ao licitante, o qual terá a faculdade de repetir tal lance.

11.9 A duração da etapa competitiva será gerida pelo Pregoeiro, o qual indicará via Comprasnet (TEMPO DE IMINÊNCIA), com antecedência de 1 A 30 MINUTOS, o prazo para início do tempo de encerramento aleatório.

11.10 Decorrido o prazo fixado pelo Pregoeiro, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de 1 SEGUNDO A 30 MINUTOS, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.

11.11 Serão as propostas ou lances finais classificados, automaticamente, em ordem crescente de valores, segundo o critério objetivo de MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM/POR GRUPO.

11.12 Ao final da fase de lances, e caso haja dois ou mais licitantes com lances de valores iguais, será automaticamente melhor classificado aquele que primeiro registrou o lance.

11.13 Havendo empresa em situação especial que tenha direito a tratamento diferenciado, o sistema Comprasnet iniciará automaticamente a fase de exercício de tal direito (item 12).

12 DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME/EPPS E DA MARGEM DE PREFERÊNCIA

12.1 Na fase de PROPOSTA, será concedido TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME's, EPP's, caso a proposta mais bem classificada tenha sido ofertada por empresa de grande porte, e houver proposta apresentada por ME/EPP de valor até 5% superior ao da melhor proposta, o sistema Comprasnet, automaticamente, procederá da seguinte forma:

a) a ME/EPP mais bem classificada poderá, no prazo de 5 MINUTOS, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste Edital e seus anexos, será esta reclassificada como melhor proposta do certame.

b) não sendo registrado um novo lance pela ME/EPP convocada pelo sistema, na forma do subitem anterior, e havendo outros licitantes que se enquadram na condição prevista no *caput*, estes serão convocados, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, também no prazo de 5 MINUTOS.

c) havendo empate de valor entre duas empresas beneficiárias do direito de preferência fixada na Lei Complementar nº 123/2006, exercerá tal direito prioritariamente aquele cuja proposta tenha sido recebida e registrada pelo sistema em primeiro lugar.

d) o sistema encaminhará mensagem automática, por meio do CHAT, convocando a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada a fazer sua última oferta no prazo de 5 MINUTOS, sob pena de decair do direito concedido.

12.2 Na hipótese de nenhum dos licitantes exercer os direitos de preferência descritos anteriormente, será mantida a ordem classificatória original do certame.

12.2.1 Ocorrendo empate entre 02 (duas) ou mais propostas, em não sendo o caso de aplicação do disposto no § 2º do art. 3º da Lei n.º 8.666/93, será realizado sorteio em ato público para seleção do futuro e eventual contratado.

12.3 Na hipótese de não haver empresas nessas condições, o procedimento licitatório prossegue automaticamente com os demais licitantes, sem que haja qualquer referência a presente fase.

12.4 Na fase de HABILITAÇÃO, será concedido TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME's/EPP's que estejam com problemas de REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, à luz do disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, conforme as seguintes regras:

a) em se tratando de microempresas ou empresas de pequeno porte com alguma RESTRIÇÃO na comprovação da HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, deverá(ão) ser apresentada(s) e juntada(s) aos autos a(s) respectiva(s) certidão(ões) com validade vencida ou com restrição, sendo aceita a situação parcial de irregularidade ali comprovada e julgado "habilitada" a empresa no certame;

b) será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura da ARP ou do termo ou instrumento contratual, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões;

c) a não regularização da documentação fiscal no prazo indicado no subitem anterior implicará na decadência do direito à contratação, ou à assinatura da respectiva ARP, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos;

d) no caso de decadência do direito por não regularização da situação, será facultado à ARSER convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar o contrato ou ARP, ou até cancelar a licitação.

13 DA AFERIÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

13.1 Encerrada a etapa de lances eletrônicos, e transcorrida a fase de chamamento para exercício do direito de preferência (se for o caso), o pregoeiro verificará o cumprimento das CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, realizando as seguintes consultas/diligências:

a) Sistema Integrado de Registro do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), da Controladoria Geral da União, no sítio <http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>;

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA), do Conselho Nacional de Justiça, no sítio www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;

c) Consulta Situação do Fornecedor e Relatório de Ocorrências (impedimentos, suspensões, multas etc) registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), no sítio www3.comprasnet.gov.br/SICAFWeb;

d) Consulta aos Cadastros de Inidôneos e Cadastro de Inabilitados do TCU, no link <http://portal.tcu.gov.br/responsabilizacao-publica/licitantes-inidoneas/>;

e) Consulta ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), mantido pela Receita Federal do Brasil, para fins de verificar se o licitante se enquadra como ME e EPP (se for o caso), no endereço https://www.receita.fazenda.gov.br/pessoajuridica/cnpj/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao2.asp.

13.2 Não cumpridas quaisquer das exigências de participação, o Pregoeiro DESCONSIDERARÁ A PROPOSTA DO PARTICULAR, sendo este impedido de prosseguir no certame, por decisão fundamentada, devidamente registrada no campo DESCLASSIFICAÇÃO.

14 DA ACEITABILIDADE DO PREÇO FINAL PROPOSTO

14.1 O(A) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação.

14.2 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

14.3 Será rejeitada a proposta que apresentar valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

14.4 A Pregoeira poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal deste Órgão ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas contratadas, para orientar sua decisão.

15 DA NEGOCIAÇÃO

15.1 Aceitada a proposta melhor classificada, o Pregoeiro procederá à negociação por meio do CHAT, sendo o licitante convocado para, no mesmo prazo fixado pelo Pregoeiro, pronunciar-se quanto à possibilidade ou não da redução dos preços, prorrogável a pedido do licitante e a critério do Pregoeiro.

15.2 Eventuais reduções de preços alcançadas na negociação serão registradas no sistema diretamente pelo Pregoeiro, por ocasião da classificação das propostas.

15.3 Na ausência de manifestação do licitante quanto à convocação disposta no item 15.1 deste Edital, o Pregoeiro poderá dar seguimento ao certame, prevalecendo o valor do último lance ofertado, SALVO SE O PREÇO FINAL PROPOSTO FOR SUPERIOR AO ESTIMADO PELA ADMINISTRAÇÃO (ATENÇÃO: Para o disposto no item 9.4 deste Edital).

15.4 Caso o preço final da proposta melhor classificada seja superior ao PREÇO ESTIMADO, e não havendo sucesso na negociação junto a tal licitante, será desclassificado e proceder-se-á a convocação do licitante remanescente e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

16 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

16.1 Os procedimentos de envio da PROPOSTA COMERCIAL e da DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO deverão observar seguintes regras:

a) o Pregoeiro convocará a(s) empresa(s), via CHAT, para encaminhar a referida documentação, por meio da opção “ENVIAR ANEXO” do sistema Comprasnet, segundo os prazos específicos fixados nos itens 17.3 e 19.6 deste Edital, contados da convocação do Pregoeiro, prorrogável a pedido do licitante e/ou a critério do pregoeiro, desde que a situação assim exija.

b) na impossibilidade do encaminhamento da proposta ou documentação via sistema Comprasnet, faculta-se ao(s) licitante(s) o seu envio por e-mail (gerencia.licitacoes@arser.maceio.al.gov.br), observados os prazos fixados. Neste caso, a

referida documentação será disponibilizada no site oficial da Prefeitura de Maceió no link: <http://www.maceio.al.gov.br>

c) se o licitante não estiver logado e/ou não responder, via CHAT, à convocação do Pregoeiro, terá o prazo indicado na alínea "a" deste item para envio da documentação solicitada, sob pena de decair do direito de participar da licitação e ter sua proposta DESCLASSIFICADA ou ser INABILITADO, observado o disposto no item 9.4 deste Edital.

d) para fins de viabilização operacional, o pregoeiro poderá convocar e reconvocar “Anexo” quantas vezes se fizerem necessárias, tendo em vista a finalidade do ato e a ampliação da competitividade.

16.2 Sob pena de inabilitação ou desclassificação, toda a proposta e documentação exigida neste Edital deverá ser emitida em nome do licitante, com o número do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:

a) no caso em que o licitante seja matriz, a documentação deverá ser emitida com CNPJ da matriz;

b) no caso em que o licitante seja filial, a documentação deverá ser emitida com CNPJ da filial, exceto quanto à Certidão Negativa de Débito (CND) perante o INSS, desde que conste no próprio documento a validade para a matriz e a filial; como também, quanto ao Certificado de Regularidade de Situação (FGTS), para o licitante que proceda ao recolhimento dos encargos de forma centralizada;

c) será dispensada a apresentação, no nome e no CNPJ da filial, daquele documento que pela própria natureza apenas seja emitido em nome da matriz;

d) o CNPJ indicado nos documentos da proposta de preços e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento do licitante que efetivamente executará o objeto da presente licitação.

e) Caso a contratada opte por efetuar o faturamento por meio de CNPJ (matriz ou filial) distinto do constante do contrato, deverá comprovar a regularidade fiscal tanto do estabelecimento contratado como do estabelecimento que efetivamente executar o objeto, por ocasião dos pagamentos.

16.3 Na hipótese de o licitante não atender ao chamado para anexar ou enviar a PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA, poderá o julgamento ser realizado com base na proposta comercial eletrônica inicialmente cadastrada no sistema COMPRASNET, caso conste descrição completa do objeto licitado com todas as informações necessárias e suficientes, de maneira que seja possível a análise da qualidade do objeto proposto, a critério do Pregoeiro.

16.4 O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta comercial (e seus anexos) e/ou a documentação de habilitação exigidas neste edital e seus anexos, poderá ser desclassificado ou inabilitado e sujeitar-se às sanções administrativas previstas neste edital, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.

16.5 As empresas participantes do certame somente deverão encaminhar propostas, declarações ou quaisquer outros documentos se expressamente solicitado pelo Pregoeiro, mediante notificação efetuada pelo canal de comunicação (CHAT), sob pena de serem estes descartados.

16.6 A documentação original ou cópia autenticada, caso seja solicitada expressamente pelo pregoeiro, deverá ser encaminhada, no prazo de 05 DIAS ÚTEIS, contado da solicitação, ao endereço constante no preâmbulo deste Edital e em atenção à Gerencia de Licitações desta Instituição.

17 DA PROPOSTA COMERCIAL

17.1 Havendo aceitação da proposta comercial eletrônica classificada em primeiro lugar, o pregoeiro solicitará do(s) licitante(s) vencedor(es) o encaminhamento da proposta comercial escrita, devidamente ajustada ao último lance ou ao valor negociado.

17.2 A PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA deverá conter, preferencialmente, as seguintes informações e documentos (modelo ANEXO IV):

- a) folha de rosto em papel timbrado da empresa, contendo a firma ou denominação da particular, inclusive com o número do CNPJ, endereço, telefone e e-mail, bem como referência ao número do presente certame, o nome do Órgão a quem se destina, valor global em algarismos e por extenso, prazo de validade, e outras informações pertinentes;
- b) indicação da quantidade e dos preços unitário e total, conforme especificações contidas no termo de referência (ANEXO I);
- c) fabricante, marca, modelo e/ou referência do objeto cotado (se for o caso);
- d) certificações, rotulagens, autorizações ou outros documentos exigidos no Termo de Referência, se houver (ANEXO I);

17.3 O Pregoeiro convocará o(s) particular(es), via CHAT, para encaminhar a respectiva proposta, por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema *Comprasnet*, no prazo de 60 MINUTOS, observados os procedimentos e regras fixados no item 17 deste Edital, podendo esse prazo ser prorrogado a requerimento do interessado e/ou a critério do Pregoeiro.

18 DO JULGAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL

18.1 O julgamento da proposta será realizado pelo critério do MENOR PREÇO POR ITEM/GRUPO, observadas as EXIGÊNCIAS MÍNIMAS DE QUALIDADE do objeto proposto pelo licitante.

18.2 O Pregoeiro poderá solicitar PARECER TÉCNICO à unidade solicitante, para fins de avaliação da conformidade do objeto cotado às especificações técnicas contidas no Termo de Referência (ANEXO I).

18.3 Caso a compatibilidade com as especificações técnicas mínimas fixadas no Termo de Referência, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios ordinários previstos neste Edital, o Pregoeiro solicitará a apresentação de AMOSTRA, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de, no mínimo, 5 DIAS, contados da solicitação, observando-se as seguintes regras e procedimentos:

- a) a AMOSTRA será solicitada apenas ao licitante classificado temporariamente em primeiro lugar, por intermédio de mensagem (CHAT) no sistema *Comprasnet* com a indicação do local e horário de sessão de avaliação;
- b) a análise da AMOSTRA será baseada em critérios técnicos e objetivos, conforme fixado no Termo de Referência (ANEXO I), sendo emitido parecer técnico fundamentado no caso de recusa;
- c) o resultado da avaliação técnica será divulgada por meio de mensagem no sistema *Comprasnet*, bem como o parecer técnico será disponibilizado aos interessados no sítio oficial da Instituição (www.maceio.al.gov.br);
- d) no caso de não haver entrega da AMOSTRA ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de AMOSTRA fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será DESCLASSIFICADA;
- e) Se a(s) AMOSTRA(S) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) AMOSTRA(S) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência;
- f) O(s) exemplar(es) (AMOSTRA(S)) colocado(s) à disposição da Administração será(ão) tratado(s) como protótipo(s), podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento;
- g) Após o resultado final da licitação, a(s) AMOSTRA(S) entregue(s) deverá(ão) ser recolhida(s) pelo(s) licitante(s) no prazo de 30 DIAS, após o qual poderá(ão) ser descartada(s) pela Administração, sem direito a ressarcimento;

h) O(s) licitante(s) deverá(ão) colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

18.4 Será DESCLASSIFICADA, por despacho fundamentado, a proposta do licitante que, ressalvadas as situações e procedimentos previstos nos itens 18.8 a 18.10 deste Edital:

a) deixar de indicar, anexar ou comprovar as informações exigidas neste Edital e seus anexos;

b) indique objeto que não atenda a todas as exigências de qualidade e às especificações técnicas contidas no Termo de Referência (ANEXO I);

c) não contenha quantidade numérica e unidade métrica, conforme contida no Termo de Referência (ANEXO I).

18.5 Será CLASSIFICADA a proposta que atende satisfatoriamente a todas as exigências fixadas no Edital e seus anexos, bem como cujo objeto proposto esteja tecnicamente conforme com as especificações mínimas exigidas no Termo de Referência (ANEXO I).

18.6 Se a proposta for DESCLASSIFICADA, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital e seus anexos, segundo os procedimentos fixados nos subitens anteriores.

18.7 Escolhida a proposta que melhor atenda aos fins pretendidos, segundo as regras do Edital e seus anexos, o Pregoeiro passará à fase de habilitação.

18.8 Determinadas informações e formalidades exigidas pelo presente Edital e seus anexos que não afetem a essência da proposta do licitante poderão ser dispensadas pelo Pregoeiro, ou até mesmo complementadas via sistema (via CHAT) ou da ferramenta "Enviar Anexo", a qualquer momento durante a fase de julgamento, no sentido de ampliar a competitividade e atingir a finalidade do certame, mediante despacho fundamentado.

18.9 Quaisquer modelos apensos (ou anexados) a este Edital servem apenas como orientação aos licitantes, não sendo motivo de desclassificação, a apresentação de propostas ou documentos que sejam elaboradas de forma diferente, mas que contenham os elementos essenciais para comprovação das informações necessárias.

18.10 No julgamento das propostas, e considerando o interesse público na maior competitividade possível no certame, o pregoeiro poderá:

a) solicitar complementação de informações, documentos e ajustes na proposta escrita para fins de atendimentos das exigências legais e editalícias;

b) solicitar ajustes aritméticos e/ou de percentuais e valores da planilha de custo e formação de preços para fins de adequação da proposta às exigências legais e editalícias, vedada majoração do valor global proposto;

c) sanar erros ou falhas que não alterem a substância e nem a validade jurídica das propostas e documentos anexos, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação;

d) realizar diligências em sítios oficiais e/ou via telefone para fins de complementação de informações acessórias ou que não prejudiquem a segurança da proposta do particular, sendo tudo consignado, via CHAT, na ata dos trabalhos.

18.11 Sempre que a proposta não for aceita ou for desclassificada, e antes de o Pregoeiro passar à análise da subsequente, haverá nova verificação automática, pelo Sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, podendo reabrir-se os procedimentos previstos no item 12 deste Edital.

19 DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

19.1 A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO no presente certame compreenderá:

19.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA (conforme o caso):

- a) EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: documento comprobatório da inscrição do empresário no Registro Público de Empresas Mercantis competente (Junta Comercial);
- b) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI) - CCMEI - Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- c) EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA (EIRELI) – ato constitutivo em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso);
- d) SOCIEDADE EMPRESÁRIA: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso), JUNTAMENTE com o último aditivo, ou SOMENTE o ato constitutivo consolidado e aditivos firmados posteriormente à referida consolidação;
- e) SOCIEDADE POR AÇÕES: além dos documentos exigidos na alínea “c” deste subitem, apresentar os documentos de eleição de seus administradores;
- f) SOCIEDADE SIMPLES: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- g) EMPRESA OU SOCIEDADE ESTRANGEIRA: decreto de autorização, assim como ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

19.1.2 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- b) Certidão de Regularidade do FGTS (CRF), emitido pela Caixa Econômica Federal.
- c) Certidão Conjunta Negativa (ou Positiva com Efeito de Negativa) quanto aos CRÉDITOS TRIBUTÁRIOS FEDERAIS administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB), e quanto à DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN), inclusive as CONTRIBUIÇÕES PREVIDENCIÁRIAS, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.
- d) Certidão Negativa de DÉBITOS TRABALHISTAS (ou Positiva com Efeito de Negativa) perante a Justiça do Trabalho (CNDT) nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho.
- e) Certidão negativa de débitos (ou Positiva com Efeito de Negativa) com a Fazenda Estadual e Municipal, do domicílio ou sede da licitante

19.1.3 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Atestado ou certidão expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante já realizou serviços compatível com o objeto desta licitação. A comprovação deverá ser feita por meio de apresentação de documento(s) devidamente assinado(s), carimbado(s) e em papel timbrado da empresa ou órgão que adquiriu os serviços;
- b) Apresentar Alvará ou Licença Sanitária expedida pela autoridade sanitária Municipal ou Estadual da sede da Licitante.

19.1.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei;
- b) Certidão negativa de falências expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

c) A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas, os quais deverão ser iguais ou superiores a 1 UM:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

d) Comprovação de possuir PL - Patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, caso algum dos índices financeiros fixados a alínea anterior for inferior a 1 UM;

e) Para a licitante que ainda não tenha 01 (um) ano de exercício social, deverá ser apresentado Termo de Abertura, na forma da lei.

19.1.5 DECLARAÇÕES

a) TRABALHO DE MENOR - Declaração eletrônica de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;

b) FATO IMPEDITIVO - Declaração eletrônica de que inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

c) MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE - Declaração eletrônica de que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;

d) REQUISITOS DE HABILITAÇÃO - Declaração eletrônica de que cumpre plenamente as condições de habilitação fixadas no Edital e seus anexos;

e) ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA - Declaração eletrônica de que elaborou de forma independente a proposta comercial e seu(s) lance(s).

19.2 As declarações exigidas no subitem 19.1.5 deverão ser realizadas eletronicamente no momento do cadastro da respectiva proposta e poderão ser extraídas pelo Pregoeiro diretamente do Comprasnet, não sendo de apresentação ou encaminhamento obrigatório pelo licitante.

19.3 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de REGULARIDADE FISCAL, mesmo que esta apresente alguma restrição.

19.4 O licitante que estiver com registro regular e em situação válida no SICAF, nos níveis de "Credenciamento", "Habilitação Jurídica" e "Regularidade Fiscal", poderão deixar de apresentar os documentos referentes à HABILITAÇÃO JURÍDICA e REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, exceto as certidões indicadas no subitem 19.1.2 que não constem no cadastro do fornecedor ou cujo prazo de validade estejam expirados.

19.5 Do licitante que estiver com registro regular e em situação válida no SICAF também quanto ao nível "Qualificação Econômico-Financeira", poderá ser dispensada a apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis para fins de comprovação dos índices contábeis constantes naquele cadastro, sem prejuízo da comprovação dos demais índices e/ou documentos exigidos no subitem 19.1.4 deste Edital.

19.6 O Pregoeiro convocará o(s) particular(es), via CHAT, para encaminhar a documentação de habilitação, por meio da opção “ENVIAR ANEXO” no sistema COMPRASNET, no prazo de até **2 (duas) horas** (podendo ser prorrogado a requerimento do interessado e a critério do pregoeiro), observada a regra contida nos subitens 19.4 e 19.5 e os procedimentos e regras fixados no item 16 deste Edital.

19.7 A critério do Pregoeiro, caso haja disponibilidade ON LINE e seja favorável à agilidade e competitividade do certame, poderão ser realizadas consultas diretamente aos sítios institucionais na Internet para fins de comprovação de regularidade de situação dos licitantes, fazendo constar, via CHAT, na ata dos trabalhos tais diligências.

19.8 Não havendo indicação no corpo da própria certidão ou documento oficial apresentado para comprovação das exigências de habilitação previstas nesta cláusula, serão considerados válidos todos aqueles emitidos há, no máximo, 180 DIAS da data da sessão inicial do presente certame.

20 DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

20.1 Havendo julgamento favorável à classificação da(s) proposta(s) comercial(is), o Pregoeiro convocará, via CHAT, o(s) licitante(s) classificado(s) provisoriamente em primeiro lugar para encaminhar a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, nos termos dos itens 16 e 19 deste Edital.

20.2 Será acessado o SICAF para fins de consulta do cadastro do(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar, para fins de verificação parcial da habilitação de cada licitante, sendo impresso o extrato que integrará a documentação de habilitação do(s) licitante(s).

20.3 Além da regularidade da documentação já abrangida pelo SICAF, serão visualizadas e impressas as declarações eletrônicas para fins de cumprimento do exigido no subitem 19.1.5 deste Edital.

20.4 Para fins de julgamento da habilitação, poderá haver a verificação em SÍTIOS OFICIAIS DE ÓRGÃOS E ENTIDADES EMISSORES DE CERTIDÕES E/OU DOCUMENTOS DIVERSOS, como forma de provar a autenticidade dos documentos/certidões e regularidade do licitante, ou até para fins de obtenção de certidões e informações, sendo comprovadas nos autos tais diligências.

20.5 Caso o licitante não seja cadastrado no SICAF, ou esteja com alguma certidão com prazo de validade vencida, poderá o Pregoeiro e/ou a equipe de apoio realizar diligências eletrônicas diretamente nos sítios oficiais.

20.6 Poderá ser INABILITADO o licitante que:

- a) deixar de encaminhar ou de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no item 19 deste Edital;
- b) apresentar certidão ou outro documento com prazo de validade vencido, ressalvadas os permissivos contidos nos itens 19.7 e 16.3 deste Edital;
- c) apresentar quaisquer documentos em desacordo com este Edital, inclusive quanto ao previsto no item 16.2 deste Edital;
- d) não contenha em seu ato constitutivo atividade econômica compatível com o objeto da presente licitação;
- e) não comprove exigência(s) de habilitação prevista neste Edital e seus anexos.

20.7 Sendo o licitante ME/EPP, não será motivo de INABILITAÇÃO a existência de restrições na sua HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, sendo observado o seguinte procedimento:

- a) será o licitante declarado habilitado no certame para fins de posterior regularização, nos termos definidos na Lei Complementar nº 123/2006.
- b) será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura da ARP ou do termo de contrato, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões, visando levantar a(s) restrição(ões) identificada(s) na fase de habilitação.

c) a não regularização da situação fiscal no prazo fixado na alínea anterior, haverá a decadência do direito à contratação, sendo facultado à ARSER convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar o contrato ou ARP, ou até cancelar a licitação.

20.8 Será HABILITADO o licitante que comprovar satisfatoriamente todos as capacidades subjetivas exigidas no item 19 deste Edital.

20.9 No julgamento da habilitação, poderá o Pregoeiro adotar os procedimentos, diligências e decisões previstas nos itens 18.8 a 18.10 desta Edital.

21 DO RECURSO ADMINISTRATIVO

21.1 Declarado o(s) vencedor(es), o pregoeiro abrirá prazo mínimo de 30 MINUTOS, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua INTENÇÃO DE RECORRER com registro da síntese de suas razões, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por qual(is) motivo(s).

21.2 O recurso administrativo poderá atacar qualquer ato decisório ou procedimento adotado pelo Pregoeiro durante todo o certame, não sendo meio adequado para impugnar regras do edital e seus anexos.

21.3 Havendo registro de INTENÇÃO DE RECURSO, o Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema, em razão da não observância dos pressupostos recursais de admissibilidade.

21.4 Será rejeitada a INTENÇÃO DE RECURSO de caráter protelatório que:

- a) seja registrada por quem não tenha legítimo interesse;
- b) seja intempestiva;
- c) não ataque ato decisório ou procedimental praticado pelo Pregoeiro no certame; e/ou
- d) fundamentada em mera insatisfação do licitante, sem alegação de qualquer fato prejudicial ou desconforme com o presente Edital e/ou com a legislação vigente.

21.5 A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita terá o prazo de 03 DIAS para apresentar as razões do recurso, por meio de registro no sistema, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

21.6 Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vistas dos autos ou consultar as informações do certame disponíveis no próprio sistema COMPRASNET.

21.7 Decorridos os prazos de apresentação de razões e contrarrazões, o pregoeiro deverá analisar fundamentadamente os fatos e fundamentos arguidos pelo(s) recorrente(s), podendo, em sede de juízo de retratação:

- a) reconsiderar, total ou parcialmente, a decisão recorrida, reformando-a; ou,
- b) manter inalterada a decisão recorrida.

21.8 Em qualquer das situações contidas no item 21.7, o processo deverá ser submetido, depois de devidamente instruído pelo Pregoeiro, à análise hierárquica superior para fins de decisão final, podendo a autoridade competente:

- a) decidir de pronto o mérito do recurso, segundo os documentos e informações contidas nos autos, como também os fundamentos da decisão do Pregoeiro.
- b) determinar prévia emissão de pareceres da área técnica interessada e/ou parecer jurídico para fins de decisão.

21.9 Não é imprescindível haver total correspondência entre os fatos e fundamentos indicados na intenção de recurso e as razões escritas do respectivo recurso.

21.10 A não apresentação das razões referente à intenção de recurso registrada no sistema importa preclusão do direito e julgamento do recurso, segundo os fatos e fundamentos indicados na própria intenção.

- 21.11 Não cabe recurso adesivo por ocasião do exercício do direito de contrarrazoar.
- 21.12 Na análise e julgamento do recurso, poderá o pregoeiro baixar em diligência os autos para fins de pronunciamento da unidade técnica responsável pela especificação do objeto, bem como para Assessoria Jurídica e/ou Assessoria Contábil.
- 21.13 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, sendo reaberta a Sessão Pública para fins de prosseguimento do certame (item 22).
- 21.14 No caso de licitações com julgamento POR ITEM/POR GRUPO, a aceitação de intenção de recurso apenas suspenderá a tramitação do processo licitatório em relação ao(s) item(ns)/grupo(s) recorrido(s), inclusive quanto ao prazo de validade da proposta, o qual somente recomeçará a contar quando da decisão final da autoridade competente, sendo realizado o encerramento da sessão e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro em face dos demais itens/grupos do objeto da licitação.

22 DA REABERTURA DA SESSÃO

22.1 A Sessão Pública poderá ser REABERTA, em prazo não inferior a 24 HORAS, em relação ao(s) ITEM(NS)/GRUPO(S) do objeto que apresente os seguintes eventos, observada sempre a ordem classificatória da fase de lances:

- a) Julgamento favorável em sede de recurso administrativo que leve à anulação de atos da fase preparatória ou da própria Sessão Pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;
- b) Constatado erro/impropriedade na aceitação e julgamento da proposta, ou no julgamento da habilitação, sendo retroagido o certame aos procedimentos imediatamente anteriores ao instante do erro/impropriedade declarada;
- c) Licitante declarado vencedor que não assinar a Ata de Registro de Preços ou o instrumento contratual, sendo o certame retomado da fase de aceitação e julgamento das propostas;
- d) ME/EPP com restrição da habilitação fiscal e trabalhista que seja vencedora do certame e não comprovar tal regularidade no prazo fixado neste Edital, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, sendo reiniciados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;
- e) Licitante vencedor que não mantenha as condições de participação e de habilitação até o momento da assinatura da ARP ou do instrumento contratual, sendo reiniciados os procedimentos de aceitação e julgamento das propostas.

22.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a Sessão reaberta, sendo devidamente registrados no Sistema Comprasnet a data e hora de tal reabertura, observadas os seguintes meios:

- a) A convocação se dará por meio do sistema Comprasnet (CHAT” ou evento de reabertura) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório;
- b) A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados; e,

22.3 À Sessão Pública reaberta aplica-se todos os procedimentos e regras de processamento fixadas neste Edital, a depender apenas da fase em que se retomarão os trabalhos.

23 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

23.1 Quando não houver recurso administrativo, o Pregoeiro encerrará a sessão e ADJUDICARÁ o objeto ao(s) licitante(s) cuja(s) proposta(s) for(em) considerada(s) vencedora(s) do certame. Neste caso, o Pregoeiro encaminhará o processo, devidamente instruído, à apreciação da autoridade competente para fins de HOMOLOGAÇÃO.

23.2 Caso haja RECURSO ADMINISTRATIVO, o processo será submetido à superior consideração da autoridade competente para fins de decisão final do recurso, homologação do certame e adjudicação do objeto ao(s) vencedor(es), POR ITEM/POR GRUPO.

23.3 Por meio de DESPACHO fundamentado, poderá a autoridade competente:

- a) homologar o certame para produção de todos os efeitos de fato e de direito previstos na legislação;
- b) anular, total ou parcialmente, em razão de ilegalidade, determinando o aproveitamento dos atos não viciados; ou,
- c) revogar, total ou parcialmente, o certame por razões de conveniência e oportunidade, à luz do interesse público primário tutelado.

23.4 Não havendo homologação do certame, decorridos 90 DIAS da data de abertura das propostas, fica(m) o(s) licitante(s) liberado(s) dos compromissos assumidos em sua(s) proposta(s).

24 DA PUBLICIDADE

24.1 O presente Edital será publicado, em forma de aviso, nos termos estabelecidos no artigo 11 do Decreto Municipal nº 6.417/2004, segundo valor de seu objeto:

- a) no Diário Oficial do Município de Maceió, em todos os casos.
- b) Portal de Compras Governamentais, em todos os casos.
- c) no Diário Oficial da União quando a fonte de Recursos for Federal.
- d) no jornal de circulação local, para objetos de valor superior a R\$ 650.000,00 (Seiscentos e cinquenta mil) até 1.300.000,00 (Um milhão e trezentos mil).
- e) no jornal de grande circulação regional ou nacional, para objetos de valor superior a R\$ 1.300.000,00 (Um milhão e trezentos mil).

24.2 Todos os atos do procedimento licitatório durante a chamada fase externa serão divulgados via Internet (<http://www.maceio.al.gov>) e no Portal de Compras do Governo Federal – COMPRASNET (www.compras.governamentais.gov.br).

24.3 O Termo de Contrato e/ou a Ata de Registro de Preços (ARP) será publicado, em forma de extrato, no DOM.

25 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

25.1 As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta de recursos específicos, consignados no Orçamento do Município de Maceió para o presente exercício, classificadas no(s) elemento(s) de despesa e programa(s) de trabalho indicado(s) no orçamento de cada órgão integrante da estrutura administrativa do Município de Maceió.

26 DO PAGAMENTO E ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

26.1 A liquidação e o pagamento da despesa será realizado conforme disposto no Termo de Referência (ANEXO I).

26.2 Havendo atraso de pagamento por parte da Administração, e não tendo o particular concorrido de alguma forma para tanto, será devida correção monetária do valor devido, entre a data prevista para o pagamento e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, terá a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de atualização financeira = 0,0001644, assim apurado:

$$I = \frac{(TX)}{365} = \frac{(6 / 100)}{365} = 0,0001644$$

em que TX é o percentual da taxa anual no valor de 6%

27 DO REAJUSTE E DA REVISÃO DE PREÇOS

27.1 Os preços registrados na ARP não serão reajustados, conforme estabelece a legislação vigente.

27.2 Os preços referentes ao(s) objeto(s) contratado(s) poderão ser reajustados se decorridos 1 ANO da data da apresentação da proposta, nos termos fixados no Termo de Referência (ANEXO I).

27.3 Havendo comprovado desequilíbrio contratual, caberá revisão de preços pactuados, para mais ou para menos, nos termos fixados nos arts. 57, § 1º, 58, § 2º e 65, II, d, e §§ 5º e 6º, todos da Lei 8.666/93.

27.4 No caso de desequilíbrio contratual, cabe à parte que alega demonstrar concreta e objetivamente o quantum do impacto negativo na economia contratual.

28 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

28.1 São sanções passíveis de aplicação aos licitantes participantes deste certame, sem prejuízo de outras sanções previstas na legislação pertinente:

- a) **advertência**, nos casos de infrações de menor gravidade que não ensejem prejuízos à Administração;
- b) **multa diária de 0,3%** (três décimos percentuais);
- c) **multa de 5%** (cinco por cento);
- d) **multa de 10%** (dez por cento);
- e) suspensão temporária do direito de participar de licitação e contratar com o Município de Maceió e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7º. da Lei nº 10.520/2002;

28.2 Os licitantes, assim como a(s) empresa(s) com preços registrados na ARP e a(s) signatária(s) do(s) respectivo(s) contrato(s), estarão sujeitos às sanções do item anterior nas seguintes hipóteses:

- a) Infrações de menor gravidade que não acarretem prejuízos à Administração ou ao interesse público primário: aplicação da sanção prevista na alínea “a”;
- b) Comportar-se de modo inidôneo ou de forma a tumultuar o certame: aplicação da sanção prevista na alínea “b” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
- c) Cadastrar propostas comerciais eletrônicas com valores exorbitantes em relação ao valor máximo: aplicação da sanção prevista na alínea “b” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
- d) Deixar de entregar documentação exigida no edital ou solicitada pelo Pregoeiro: aplicação da sanção prevista na alínea “b” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
- e) Não apresentar a documentação e informações necessárias à contratação: aplicação da sanção prevista na alínea “b” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
- f) Utilizar robô ou outro meio automático de envio de lances para obter vantagem na competição: aplicação da sanção prevista na alínea “c” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
- g) Não apresentação de situação fiscal e trabalhista regular no ato da assinatura do contrato ou da nota de empenho, salvo exceção do item 20.7: aplicação da sanção prevista na alínea “c” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor)
- h) Apresentar documentação falsa: aplicação da sanção prevista na alínea “c” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
- i) Fazer declaração falsa ou cometer fraude fiscal: aplicação da sanção prevista na alínea “c” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);
- j) Recusar-se a assinar o contrato ou a ARP dentro do prazo previsto no item 29.3: aplicação da sanção prevista na alínea “d” (calculada sobre o valor total da ARP ou do Contrato);

28.3 No caso de descumprimento das ocorrências elencadas no termo de referência (ANEXO I) serão aplicadas as penalidades definidas no referido documento.

28.4 Em caso de ocorrência de inadimplemento de termos deste Edital, da futura ARP e dos respectivos Contratos, não contemplado nas hipóteses anteriores, a Administração procederá à apuração do dano para aplicação da sanção apropriada ao caso concreto, observado o princípio da proporcionalidade.

28.5 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração, em relação a um dos eventos arrolados no subitem 28.2 ou 28.3, a empresa ficará isenta das penalidades mencionadas.

28.6 A critério deste Município, nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/93, e considerando a gravidade da infração cometida, ocorrendo quaisquer das hipóteses indicadas no subitem **28.2**, assim como nos casos previstos no subitem **28.4**, a sanção prevista na alínea “e” do item **28.1** poderá ser aplicada isolada ou cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas “b” a “d” do mesmo dispositivo.

28.7 As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão depositadas a crédito do Município, no prazo que o despacho de sua aplicação determinar.

28.8 As penalidades fixadas neste item serão aplicadas através de Processo Administrativo a cargo da gerencia de Contratos e Atas da Agencia Municipal de Regulação de Serviços Delegados de Maceió deste Órgão - ARSER, no qual serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa.

29 DA CONTRATAÇÃO

29.1 A contratação do objeto da presente licitação será formalizada por intermédio de termo de contrato (ANEXO III), contendo todas as cláusulas e condições necessárias e suficientes para disciplinar a relação contratual, à luz do disposto nos arts. 55 e 62, da Lei 8.666/93.

29.2 A vigência da(s) contratação(ões) decorrente(s) desta licitação observará os prazos e condições fixados no Termo de Referência (ANEXO I).

29.3 O particular com preços registrados na ARP será NOTIFICADO, via e-mail ou por ofício, para, no prazo de 05 DIAS, contados da convocação, assinar e retirar a nota de empenho de despesas ou termo de contrato, nos termos do art. 64, da Lei 8.666/93. O aludido prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

29.4 Convocado para assinatura ou aceitar da nota de empenho de despesas ou da autorização de compra, o particular deverá (conforme o caso) apresentar a documentação necessária para tanto, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

29.5 O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições propostas, os acréscimos ou supressões que porventura se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº. 8.666/93.

29.6 A recusa do particular em atender às convocações deste item, desde que ocorram dentro do prazo de vigência da ARP, sujeita-os às sanções previstas neste Edital e seus anexos, sem prejuízos das demais penalidades legalmente estabelecidas.

30 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

30.1 A critério da Administração, poderá a presente licitação:

a) ter a abertura da sessão ADIADA, por conveniência da Administração, mediante prévia publicação no Diário Oficial e registro no Comprasnet, para fins de obtenção de melhores condições de análise de pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações do edital, ou por outras razões de interesse da Instituição.

b) ser SUSPENSA, por conveniência da Administração, mediante prévia publicação no Diário Oficial do Município e registro no Comprasnet, para fins de readequação de eventuais falhas e/ou inadequações identificadas.

c) ser REVOGADA, a juízo da Administração, se considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.

d) ser ANULADA, de ofício ou por provocação de terceiros, caso haja invalidade ou ilegalidade, mediante Despacho escrito e devidamente fundamentado, podendo ser aproveitados os atos pretéritos ao momento da ilegalidade.

30.2 A anulação do procedimento licitatório induz a da contratação, mantendo-se hígidos todos os atos não contaminados pela ilegalidade declarada.

30.3 Nenhuma indenização será devida às empresas licitantes pela elaboração de proposta ou apresentação de documentos relativos a esta licitação.

30.4 O Pregoeiro, ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, no sentido de ampliar a competição e de melhor alcançar a finalidade pública pretendida com o presente certame.

30.5 Na contagem dos prazos previstos neste instrumento convocatório, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário, conforme determina o art. 110, da Lei nº. 8.666/93.

30.6 As regras do presente certame serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa, desde que não comprometam o interesse público primário, a finalidade e a segurança da contratação.

30.7 A participação nesta licitação implica na aceitação plena e irrevogável das regras constantes do presente ato de convocação, independentemente de declaração expressa.

30.8 Será aceito como comunicação oficial e/ou meio de prova das formalidades inerentes a este certame, os documentos, correspondências, comunicação e/ou notificações encaminhadas por fax e e-mail, bem como registradas no sistema COMPRASNET ou publicada no Diário Oficial, nos termos da legislação.

30.9 Os casos omissos neste edital e seus anexos serão resolvidos pelo pregoeiro, que se baseará nos princípios aplicáveis à Administração Pública e às licitações públicas, como também nas disposições contidas na Leis nºs. 8.666/93 e 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, nos Decretos nºs 5.450/2005, 7.496/2013 e 8.538/2015, e na IN nº 05/2017 - SG/MPDG.

30.10 Maiores esclarecimentos e informações sobre este pregão eletrônico serão prestados pelo pregoeiro no endereço constante do preâmbulo deste edital, pelo fone (82) 3315-3713/3714 Ramal: 4006 ou pelo endereço eletrônico gerencia.licitacoes@arser.maceio.al.gov.br

Maceió/AL, 23 de abril de 2019.

Cristina de Oliveira Barbosa
Pregoeira

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1. Registro de Preço para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, conforme especificações e quantidades constantes no Anexo I, deste Termo de Referência.
- 1.2. O objeto não será dividido em cota principal no percentual de 90% e cota reservada no percentual de 10%, visando manter a qualidade do fornecimento e o maior nível de controle pela Administração na execução dos serviços, garantindo assim melhores resultados, pois a perspectiva de administrar inúmeros contratos por um corpo de servidores reduzido, inviabiliza completamente a execução e fiscalização dos contratos.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. Justifica-se pela necessidade em suprir o fornecimento de alimentos de todos os Programas e serviços assistenciais que compõem a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, uma vez que os mesmos exercem suas atividades junto à população, amparando aos usuários, em sua maioria de forma diária ou em auxílios eventuais, estado de calamidade pública, bem como os setores administrativos da sede da SEMAS.
- 2.2. Quanto ao estudo de estimativa de quantitativo, a Coordenação de Nutrição, responsável técnica, pela formulação qualitativa e quantitativa dos gêneros alimentícios contidos no processo licitatório para aquisição de alimentos – 2016, vem justificar modificações existentes no qualitativo/quantitativo dos alimentos em razão de se observar a necessidade real de consumo e ou demanda dos referidos gêneros durante o exercício de 2017, feita através do monitoramento e controle nas unidades atendidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS/Al. Esses qualitativos e quantitativos foram ajustados com base no processo licitatório de 2015 e buscam efetivar as ações de Segurança Alimentar e Nutricional no âmbito municipal.
- 2.3. Os serviços realizados pelos programas socioassistenciais atendem as necessidades de crianças, adolescentes, adultos, pessoas portadoras de algum grau de deficiência, idosos, famílias em situação de rua, mulheres vítimas de violência doméstica, indivíduos em situação de ameaça ou violação de direitos (violência física, psicológica, e sexual, tráfico de pessoas, cumprimento de medidas socioeducativas e etc.). Estes programas visam conferir aos usuários, um atendimento qualificado e personalizado, de modo a promover a construção da personalidade humana, garantindo dignidade e respeito aos usuários.
- 2.4. Para conferir a devida execução das atividades desenvolvidas pelos programas socioassistenciais desta Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS se faz necessária a aquisição do objeto deste Termo de Referência.
- 2.5. A legislação vigente que regula as aquisições no setor público alberga instrumentos que podem ser utilizados e possibilita maior eficiência nas aquisições e melhoria na gestão, tais quais a adoção de Sistema de Registro de Preços – SRP.
- 2.6. Dentre as vantagens do Sistema de Registro de Preços, definido no Decreto Municipal nº 7.496 de 11 de abril de 2013, destaca-se:
 - A vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses;
 - É dispensável a dotação orçamentária para iniciar a licitação;
 - Possibilidade de atendimento aos variados tipos de demandas;
 - Redução de volume de estoque;
 - Redução do número de licitações;
 - Redução dos custos de processamento de licitação;

- Previsão de aquisições frequentes do produto a ser licitado, diante de suas características e natureza;
 - Impossibilidade de definir previamente a quantidade exata do objeto a ser adquirido.
- 2.7. Nesse sentido, para o exercício regular das Diretorias, Coordenadorias e dos programas socioassistenciais, na execução de suas atividades, faz-se necessária a aquisição do objeto deste Termo de Referência, proporcionando ao público usuário e participantes das atividades sociais, segurança subjetiva, garantia de disponibilidade de alimentos para o seu sustento.
- 2.8. Portanto para a devida execução das atividades desenvolvidas por nosso órgão, é primordial a aquisição dos alimentos objetivando contemplar a população carente que utilizam os serviços sociais, de acordo com a demanda específica de cada programa que executam suas ações em albergues, centros de referência de assistência social e demais que compõem a SEMAS.
- 2.9. Façamos saber que *devido à urgência, visto o lapso temporal para conclusão deste procedimento licitatório*, a SEMAS não convocará co-participante na presente ATA de Registro de Preços.
- 3. DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADE E LOCAL DE ENTREGA**
- 3.1. As especificações e quantidades, bem como todas as informações complementares para o perfeito e regular fornecimento do objeto deste Termo de Referência estão descritas nos Anexos I e II.
- 4. 4. MODALIDADE DA LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO**
- 4.1. A aquisição dar-se-á pela modalidade pregão, em sua forma eletrônica, tendo como critério de julgamento e classificação das propostas, o menor preço global por lote observada as especificações técnicas definidas no Anexo I deste Termo de Referência;
- 4.2. Justifica-se o agrupamento por Grupo de itens que possuem compatibilidade entre si, a fim de viabilizar o mesmo padrão de qualidade no objeto a ser adquirido, bem como dar praticidade e celeridade e melhor operacionalização na execução do objeto.
- 5. 5. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**
- 5.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento, vigente, desta Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS. Para fazer face às despesas será emitida Nota de Empenho pelo setor contábil desta Secretaria.
- 5.2. Quando da contratação, para fazer face à despesa, será emitida Declaração do Ordenador da Despesa de que a mesma tem adequação orçamentária e financeira com a Lei de Responsabilidade Fiscal, com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, acompanhada da Nota de Empenho expedida pelo setor contábil do Órgão ou Entidade interessado.
- 6. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E PRAZOS**
- 6.1. Sempre que julgar necessário a SEMAS solicitará, durante a vigência da ARP, o fornecimento do produto registrado, na quantidade necessária, mediante a entrega da Ordem de Fornecimento, Nota de Empenho;
- 6.2. A Contratante não estará obrigada a adquirir os produtos registrados, contudo, ao fazê-lo, solicitará um percentual mínimo de 2% (dois por cento) do que se encontra registrado, por item;
- 6.3. A Licitante Vencedor, em caso de contratação deverá efetuar a entrega, inicial, dos produtos ao órgão, no prazo máximo de até 5 (cinco) dias, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, no horário de 8h às 14h, respeitando-se a periodicidade da entrega dos gêneros alimentícios conforme cronograma de entrega - anexo III, o qual deverá ser precedido pelo recebimento das Notas de Empenho e ordem de fornecimento, pelo mesmo;
- 6.4. As ordens de fornecimento, consubstanciadas em ofícios, memorandos, fac-símiles, meio eletrônico ou outro tipo adequado de documento, deverão conter data de expedição, quantidade pretendida, preço unitário e total, local e prazo de entrega do produto, no horário de 8h às 14h, carimbo e assinatura do responsável pela unidade requisitante;

- 6.5. Ao receber ordem de fornecimento (salvo se através de fac-símile), a Contratada deverá, dela, passar recibo de cópia que necessariamente lhe acompanhará, devolvendo-a a unidade requisitante para que seja juntada aos autos do processo de requisição e de liquidação de pagamento;
- 6.6. A Licitante vencedora estará obrigada a atender a todas as ordens de fornecimentos expedidas durante a vigência de eventual contrato;
- 6.7. Todos os produtos adquiridos, no que couber, deverão ser entregues em suas embalagens originais, contendo: marca, modelo, referência, fabricante, procedência, prazo de validade, entre outros e de acordo, com a legislação em vigor, observada as especificações constantes no Anexo I deste Termo de Referência;
- 6.8. O recebimento do objeto licitado dar-se-á nos termos do art. 73, inciso II e seus parágrafos, da Lei nº 8.666/93;
- 6.9. O recebimento, provisório ou definitivo, não exclui a responsabilidade do Licitante Vencedor pelos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho dos bens fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas da utilização dos mesmos;
- 6.10. Efetuar as entregas dos alimentos Frios, em carro apropriadamente refrigerado;
- 6.11. A administração não estará obrigada a adquirir os produtos da DETENTORA, desta Ata de Registro de Preços, mas quando o fizer, requisitará quantidade mínima necessária, por item, de acordo com a distribuição, semanal, quinzenal e mensal, registrada por programa, mediante nota de empenho e ordem de fornecimento, conforme indicação do item 6.3.

7. LOCAIS E HORÁRIO DE ENTREGA DOS ALIMENTOS E ACOMPANHAMENTO

- 7.1. Os produtos deverão ser entregues nos endereços dos programas, albergues, abrigos, sede ou almoxarifado, desta SEMAS, conforme indicados no ANEXO II e, de acordo com o Cronograma no Anexo III, deste Termo de Referência, podendo ser alterados nos casos de situações de mudança de endereço, no horário de 8h às 14h. Quanto ao acompanhamento será realizado pelo fiscal do contrato.

8. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

- 8.1. Atestado ou certidão expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante já realizou serviços compatível com o objeto desta licitação. A comprovação deverá ser feita por meio de apresentação de documento(s) devidamente assinado(s), carimbado(s) e em papel timbrado da empresa ou órgão que adquiriu os serviços;
- 8.2. Apresentar Alvará ou Licença Sanitária expedida pela autoridade sanitária Municipal ou Estadual da sede da Licitante.

9. DAS OBRIGAÇÕES

9.1. Da Contratada

- a) Assinar a ARP/Contrato em até 05 (cinco) dias contados da convocação para sua formalização pela SEMAS.
- b) Atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata no limite do quantitativo registrado;
- c) Entregar o objeto deste Termo de Referência dentro do prazo estabelecido no item 6.3, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente preenchida, constando detalhadamente as informações necessárias, conforme proposta da empresa vencedora;
- d) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de uso, em estrita observância às especificações deste Termo de Referência;
- e) Comunicar à Administração, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- f) Assumir a responsabilidade pelos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução do contrato;

- g) Executar o objeto do contrato nas condições pactuadas neste documento;
- h) Providenciar a correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na entrega do objeto;
- i) Responder por danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do contrato;
- j) Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- k) Manter todas as condições de habilitação aferidas no processo de contratação durante a vigência do contrato;
- l) Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.
- m) Realizar, sob suas expensas o fornecimento nos prazos fixados, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento e da Nota de Empenho;
- n) Observar para transporte, seja, ele de que tipo for, as normas adequadas relativas as embalagens, volumes, etc.;
- o) Comunicar, por escrito, a contratada, qualquer dificuldade que venha a ocorrer na execução do serviço tão logo esta seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à Coordenação Geral de Administração da SEMAS, até 48 horas antes da entrega.

9.2. DA CONTRATANTE

- a) Convocar a adjudicatária dentro do prazo de eficácia de sua proposta para celebrar o Contrato;
- b) Publicar o extrato do contrato, na forma da Lei;
- c) Emitir Nota de empenho e Ordem de Fornecimento;
- d) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora, de acordo com os termos deste documento;
- e) Reservar local apropriado para o recebimento do objeto deste documento;
- f) Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato;
- g) Ter pessoal disponível para o recebimento do objeto no horário previsto nesse documento;
- h) Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento;
- i) Permitir o livre acesso dos empregados da empresa nas dependências da Contratante para entrega do objeto deste Termo de Referência, desde que uniformizados e com crachá;
- j) Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários à execução do Contrato, comunicando à Contratada qualquer ocorrência que venha ou possa ameaçar a boa execução deste Contrato;
- k) Atestar as Notas Fiscais/faturas que estejam corretamente preenchidas e em conformidade com os quantitativos solicitados;
- l) Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados;
- m) Aplicar as penalidades regulamentares e contratuais;
- n) Recusar-se a receber o objeto caso esteja em desacordo com a proposta oferecida no momento da licitação, fato este que será devidamente caracterizado e comunicado a Contratada, sem que a esta caiba o direito de indenização;
- o) Comunicar à Contratada, por escrito, as irregularidades observadas na execução deste Contrato;
- p) Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- q) Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, por intermédio de representante especialmente designado;
- r) A SEMAS, poderá se recusar a receber os produtos contratados, caso estes estejam em desacordo com a proposta apresentada pela licitante vencedora, fato que será devidamente caracterizado e comunicado à empresa, sem que a esta caiba direito de indenização;
- s) Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.

10. DO PAGAMENTO

- 10.1. O Pagamento será efetuado, seguindo o cronograma financeiro, pela Secretaria Municipal de Assistência Social, de acordo com o quantitativo efetivamente fornecido, em contra corrente

- fornecida pela contratada, em até 30 (Trinta) dias, contados da apresentação do requerimento, Nota Fiscal, devidamente atestada pelo gestor do Programa, condicionado a apresentação das certidões necessárias, devidamente analisadas, legalmente exigíveis na forma da Lei;
- 10.2. Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será susinado, até que a empresa tome as medidas saneadoras necessárias.
 - 10.3. O pagamento fica condicionado a que a empresa atenda a todas as condições de habilitação no que diz respeito à regularidade fiscal;
 - 10.4. Das notas fiscais, a Contratada fará constar a descrição do item de cada produto conforme a Nota de Empenho correspondente a solicitação;
 - 10.5. Os pagamentos podem ser realizados com recursos próprio e/ou com recursos de convênios.

11. DO REAJUSTE

- 11.1. Fica proibido o reajuste do valor do contrato no interregno de 12 (doze) meses, exceto nas hipóteses decorrentes do Art. 65, alínea “d” do inciso II da Lei Federal 8.666/93, devidamente comprovado.
- 11.2. Em caso de reajuste, após o período mencionado no subitem acima, será utilizado como base o IPCA (Índice Preços ao Consumidor Amplo).
- 11.3. Toda revisão deverá incidir a partir da data em que for protocolado o pedido.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 12.1. O prazo de validade da ARP será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, tendo sua eficácia a partir da data de publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município.
- 12.2. As quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços.
- 12.3. O remanejamento de que trata o art. 12.2 somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.
- 12.4. No caso de remanejamento de órgão participante para órgão não participante, devem ser observados os limites previstos nos § 3º do art. 22 do Decreto nº 7.492, de 11 de Abril de 2013.
- 12.5. A adesão pelos Órgãos da Administração Pública do Município de Maceió se justifica na medida em que trará uma economia para todo o Município evitando novas licitações com objetos idênticos.
- 12.6. A gestão da ARP caberá à Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados – ARSER, situada na Rua Eng. Roberto Gonçalves Menezes, 71, Centro, Maceió - AL. CEP: 57020-680, Telefone (82) 3315-3713/3714/3715;
- 12.7. Compete ao Órgão Gerenciador e aos Participantes os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador, para registro no SICAF.
- 12.8. Caberá ao Gerenciador da Ata realizar, periodicamente, pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade dos preços registrados.

13. DA CONTRATAÇÃO E VIGÊNCIA

- 13.1. O prazo para a licitante vencedora assinar o respectivo termo de contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho é de até 05 (cinco) dias, contados da convocação para a sua formalização, podendo ser prorrogado uma só vez, por igual período, nas situações previstas no § 1º do art. 64 da Lei Federal nº. 8.666/93, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da mesma lei.
- 13.2. Decorridos os prazos acima citados e, não tendo a licitante vencedora comparecido ao chamamento, perderá o direito a contratação independentemente de sujeitar-se às penalidades do art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002 e autorizará a Contratante a examinar as ofertas

- subseqüentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo esta declarada vencedora.
- 13.3. A Administração poderá rescindir o Contrato nas hipóteses previstas nos art. 78 e 79 da Lei Federal nº. 8.666/1993 com as conseqüências indicadas no art. 80 da mesma lei, sem prejuízo das sanções previstas em lei e neste edital.
- 13.4. A Administração poderá suprimir ou acrescer o objeto contratado em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a seu critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 13.5. A vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, tendo sua eficácia a partir da publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nos termo do art. 57, II, da Lei nº 8.666/93, visto que consiste em um benefício regularmente oferecido à população, **ininterruptamente**, regulamentado e que não pode ser interrompido, com fundamento legal no Decreto nº 7.699/2014.
- 13.6. Quando a administração fizer a opção de celebrar contrato, a vigência deste instrumento contratual ficará adstrita aos respectivos créditos orçamentários.
- 13.7. O valor estimado para essa contratação é **de R\$ 10.225.791,65** (Dez milhões, duzentos e vinte e cinco mil, setecentos e noventa e um reais e sessenta e cinco centavos), conforme mapa de apuração e relatório de cotação nº 2013/2017, emitido pelo E-Jade.

14. **DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO**

- 14.1. A Gestão Contratual, fiscalização e acompanhamento caberão a CGA ou outros servidores designados pelo gestor da Pasta;
- 14.2. O fiscal da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições:
- Expedir ordens de fornecimento;
 - Proceder ao acompanhamento técnico da execução dos serviços;
 - Fiscalizar a execução do Contrato quanto à qualidade desejada;
 - Comunicar à Contratada o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;
 - Solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual;
 - Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;
 - Atestar as notas fiscais relativas a execução dos serviços para efeito de pagamentos;
 - Recusar o objeto que for entregue fora das especificações contidas no Contrato ou que forem executados em quantidades divergentes daquelas constantes na ordem de serviços;
 - Solicitar à Contratada e a seu preposto todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.

15. **DO ADITAMENTO**

- 15.1. As partes poderão aditar durante a vigência os termos e condições do presente Contrato, objetivando o seu aperfeiçoamento, e/ou acréscimo nos termos do Art. 65 da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações.

16. **DAS SANÇÕES**

- 16.1. São sanções passíveis de aplicação às empresas, sem prejuízo de outras sanções previstas em legislação pertinente e da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem:
- Advertência formal;
 - Multa de 0,5% (cinco décimos percentuais), calculada sobre o valor total do evento;
 - Multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do evento;
 - Multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total estimado do contrato;

- e) Suspensão temporária, pelo período de até 02 (dois) anos, de participação em licitação e contratação com o Município de Maceió;
 - f) Declaração de inidoneidade, que o impede de participar de licitações, bem como de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos.
- 16.2. 16.2 A CONTRATADA estará sujeita às sanções definidas no subitem anterior, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem, nas seguintes hipóteses:
- a) Falhas ou irregularidades que não acarretem prejuízos à CONTRATANTE, consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida: aplicação da sanção prevista na alínea “a”;
 - b) Reincidência em falhas ou irregularidades já punidas com advertência formal: aplicação da sanção prevista na alínea “b”;
 - c) Pela realização parcial do evento: aplicação da sanção prevista na alínea “b”;
 - d) Pela não realização do evento: aplicação da sanção prevista na alínea “c”;
 - e) Pelo atraso no prazo estipulado, relativo ao início da prestação dos serviços: aplicação da sanção prevista na alínea “b”;
 - f) Por descumprimento de ordem direta da Fiscalização: aplicação da sanção prevista na alínea “c”;
 - g) Infrações graves que acarretem a rescisão da presente avença: aplicação da sanção prevista na alínea “d”;
- 16.3. Na ocorrência de falhas ou irregularidades diferentes daquelas indicadas no item anterior, a Administração poderá aplicar à futura Contratada quaisquer das sanções listadas no item 16.1, consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida e sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.
- 16.4. A critério da Contratante e nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/93 as sanções previstas nas alíneas “e” no subitem 16.1 poderão ser aplicadas cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas “b” a “d” do mesmo subitem;
- 16.5. As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão pagas por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM) pela futura Contratada no prazo que o despacho de sua aplicação determinar;
- 16.6. As sanções fixadas serão aplicadas nos autos do processo de gestão do Contrato, no qual será assegurado à futura Contratada o contraditório e a ampla defesa.
- 16.7. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.
- 16.8. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na entrega dos produtos, a Nota de Empenho ou Contrato deverá ser cancelada ou rescindido, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa.
- 16.9. A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:
- 16.10. Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da Advertência, a Contratada permanecer inadimplente;
- a) Por até 01 (um) ano, quando a Contratada falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal; e
 - b) Por até 02 (dois) anos, quando a Contratada:
 - b.1) Praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação; ou
 - b.2) For multada, e não efetuar o pagamento.
- 16.11. O prazo previsto no item 15.10, alínea “b”, poderá ser aumentado em até 5 (cinco) anos.
- 16.12. O descredenciamento ou a proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores deste Município são sanções administrativas acessórias à aplicação de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar, sendo aplicadas por igual período.
- 16.13. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada à vista dos motivos informados na instrução processual, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

- 16.14. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.
- 16.15. As sanções administrativas serão registradas no SICAF.
17. **DA GARANTIA E VALIDADE DOS PRODUTOS**
- 17.1. Os produtos ofertados deverão ser acondicionados conforme praxe do fabricante, garantindo sua integridade até o uso. Rotulado conforme legislação em vigor. O produto ofertado deverá atender aos dispositivos da Lei 9.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações pertinentes.
18. **DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**
- 18.1. O Setor Técnico competente auxiliará o pregoeiro nos casos de pedidos de esclarecimentos, impugnações e análise de propostas.
- 18.2. Eventuais pedidos de informações/esclarecimentos deverão ser encaminhados a Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, através do email: semas.cga@gmail.com, telefone para contato (82) 3315-6135/98882-8220.
- 18.3. Na execução da Ata de Registro de Preço fica facultado à Administração, conforme conveniência, a optar entre formalizar o instrumento contratual ou estabelecer o fornecimento apenas pela Nota de Empenho;
- 18.4. A fiscalização e o acompanhamento, da execução da Ata de Registro de Preço, caberão a Coordenação Geral Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, situada à Av. comendador Leão, Nº 1383, Poço, Maceió-AL, CEP: 57.025-000 - Fone/Fax: (82) **3315-6135 / 98882-8220**, e-mail: semas.cga@gmail.com.

Maceió, 04 de janeiro de 2019.

Aysha Odharsa dos Santos Alves
Apoio Administrativo

Joseane Queiroz Carvalho S. de Gusmão
Coordenadora Geral Administrativa

LUCIANO PADILHA MAIA GOMES
Diretor Administrativo

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Em: 04 de janeiro de 2019

De acordo e aprovo:

CELIANY ROCHA APPELT
Secretária Municipal de Assistência Social

ANEXO I

GRUPO 1 – HORTI-FRUTTI E TUBÉRCULOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
01	Abacaxi - de primeira qualidade; frutas firmes e limpas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, grau médio de amadurecimento, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio, com aproximadamente, 1,3 a 1,5 kg.	kg	43200
02	Abóbora - tipo leite, de primeira qualidade; consistência firme, casca sem furos, rachaduras ou manchas escuras, polpa vermelha e tenra, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho pequeno, com aproximadamente, 2,0 a 2,3kg.	kg	21600
03	Pé de Alface - tipo, crespa ou lisa, de primeira qualidade, folhas íntegras, frescas e limpas, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio, pesando, aproximadamente, 350 a 400g.	Und	4285
04	Alho in natura - de primeira qualidade, gráudo, sem machucados, lesões ou brotamento, não devem estar murchos, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho grande, com aproximadamente 45 a 50g.	kg	1600
05	Banana prata - de primeira qualidade, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, sem lesões, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho grande, com aproximadamente, 140 a 150g.	kg	37800
06	Banana comprida – de primeira qualidade, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, sem lesões, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho grande, com aproximadamente, 220 a 250g.	kg	27000
07	Batata doce - de primeira qualidade, cor roxa, branca ou vermelha, casca livre de fungos, rachaduras e sujidades. Consistência firme e sem manchas, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho de médio a grande, com aproximadamente, 500 a 600g.	kg	27000
08	Batata Inglesa - de primeira qualidade, casca lisa, película fina, sem lesões, bem formada, livre de fungos, sem indícios de germinação, Isenta de parasitas, sujidades, larvas e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 160 a 190g.	kg	27000
09	Beterraba - de primeira qualidade, cor roxa, consistência firme, íntegra, sem indícios de germinação, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 170 a 190g.	kg	10800
10	Cebola - de primeira qualidade, tipo, roxa ou branca, de consistência firme, íntegra, sem sujidade e perfurações ou indícios de germinação, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio a grande com, aproximadamente, 120 a 150g.	kg	10800
11	 Cenoura - de primeira qualidade; Cor característica; Fresca, Sem brotos;	kg	10800

	Uniforme, Sem rachaduras e perfurações; Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio, com aproximadamente, 140 a 160g.		
12	Chuchu - de primeira qualidade, fresco, meio verdoso, uniforme, sem rachaduras e perfurações, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio, com aproximadamente, 300 a 350g.	kg	10800
13	Coco fresco congelado – Coco ralado, úmido e adoçado, embalado em plástico atóxico e com embalagem íntegra. Conteúdo de cor branca, sem manchas, odor próprio. Livre de sujidades e contaminantes. Com validade no momento da entrega de, no mínimo 6 meses. Embalagem 1 kg.	kg	500
14	Coentro - de primeira qualidade, folhas íntegras, com cor característica, frescas e limpas, livre de fungos, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Maço médio, com aproximadamente, 100 a 110g.	Maço	1200
15	Cebolinha - de primeira qualidade; Folhas íntegras, com cor característica, frescas e limpas, livre de fungos; Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Maço médio, com aproximadamente, 100 a 110g.	Maço	1200
16	Couve folha - de primeira qualidade, folhas frescas, íntegras e limpas, com cor característica, livre de fungos, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Maço médio, com aproximadamente, 90 a 100g.	Maço	1700
17	Espiga de milho verde - fruto íntegro, enverdecido, com grãos inteiros de cor amarela, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 450 a 550 g.	kg	3300
18	Goma de tapioca - Fécula de mandioca (polvilho doce), produto amiláceo extraído da mandioca. Data de embalagem superior a 30 dias, acondicionado em embalagem plástica, resistente, embalagem de 1 kg.	UND	1000
19	Inhame - de primeira qualidade, polpa branca e consistência firme, maduro, casca sem manchas, livre de fungos, rachaduras, sujidades e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho de médio a grande, com aproximadamente, 1,8 a 2,0kg.	kg	21000
20	Laranja Lima - De primeira qualidade, polpa suculenta, consistência firme, casca lisa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio, com aproximadamente, 180 a 200g.	kg	16000
21	Laranja pêra - de primeira qualidade; Polpa suculenta, consistência firme, casca lisa, meio verdosa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio, com aproximadamente, 180 a 200g.	kg	21000
22	Laranja tangerina - de primeira qualidade, polpa suculenta; Consistência firme; Casca lisa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio, com aproximadamente, 140 a 160g	kg	16000
23	Limão comum - tipo thaiti, de primeira qualidade, polpa suculenta, consistência firme, casca lisa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 70 a 90g.	kg	3000
24	Maçã - de primeira qualidade; tipo nacional ou argentina, casca	kg	18000

	brilhante, vermelha, íntegra, sem lesões, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, de consistência firme; embalada em caixa de papelão, protegida contra impactos. Tamanho médio, com aproximadamente, 90 a 100g.		
25	Macaxeira - de primeira qualidade, casca livre de fungos, rachaduras, sujidades e objetos estranhos, de consistência firme. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 700 a 800g.	kg	27000
26	Mamão formosa - de primeira qualidade, maturação adequada para o consumo da fruta, com características íntegras; Fresco, limpo, coloração uniforme; Isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Tamanho médio, com aproximadamente, 1,3 a 1,5 Kg.	kg	54000
27	Manga - tipo tommy, de primeira qualidade, maturação adequada para o consumo da fruta, com características íntegras, fresca, limpo isenta de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 500 a 600g.	kg	54000
28	Maracujá - de primeira qualidade, cor amarela, polpa com cheiro característico, casca sem lesões, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho grande, com aproximadamente, 180 a 200g.	kg	11000
29	Melancia - de primeira qualidade; Polpa vermelha, firme e intacta, casca lisa, sem lesões, livre de sujidades, parasitas, larvas e objetos estranhos. Tamanho pequeno a médio (com aproximadamente 6,0 a 7,0kg).	kg	86000
30	Melão - de primeira qualidade, redondo, gráudo, coloração uniforme, sem lesões, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas, larvas e objetos estranhos. Tamanho médio a grande (1,7 a 1,8kg).	kg	21000
31	Pêra - de primeira qualidade, casca íntegra, com coloração uniforme, sem lesões, polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas, larvas e objetos estranhos. Tamanho médio, com aproximadamente, (100 a 120g).	Kg	1000
32	Pimentão - de primeira qualidade, fresco, tenro, casca lisa, sem manchas ou lesões; Isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, (150 a 160g)	kg	5000
33	Repolho roxo - de primeira qualidade, cor característica, podado, folhas frescas, coloração uniforme e sem manchas, sem lesões ou rachaduras, isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio a grande, com aproximadamente,(1,3 a 1,4kg).	kg	5000
34	Repolho verde - de primeira qualidade, cor característica, podado,folhas frescas, coloração uniforme e sem manchas, sem lesões ou rachaduras. Isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, (1,2 a 1,3kg).	kg	10800
35	Tomate - de primeira qualidade, consistência firme, meio maduro, pele lisa, sem manchas ou lesões, livre de fungos, sujidades, parasitas, larvas	kg	16000

	e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, (150 a 170g).		
36	Uva - de primeira qualidade, consistência firme, pele lisa, isenta de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio cacho, com aproximadamente, (450 a 500g).	kg	25000

GRUPO 2 – CARNES E AVES

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
37	Carne bovina de 1º qualidade - tipo alcatra ou coxão mole, sem osso, resfriada ou congelada, isenta de cartilagem e com no máximo 5% de gordura, sem adição de temperos, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Embalagem plástica de 5 kg.	kg	25000
38	Ave natalina tipo peru - Congelada, inteira, com salmoura condimentada contendo especiarias e aromatizantes, embalada individualmente em saco de polietileno, fechada por grampo de alumínio; isenta de contaminação biliar ou fecal; isenta de hematomas escuros, penas e penugens; com corte abdominal executado horizontalmente. Contém miúdos (fígado e moela) e pescoço embalados individualmente em saco plástico e inseridos na cavidade abdominal. Peso médio de 2,5 Kg a 5kg.	Kg	500
39	Carne de frango com osso - tipo coxa e sobre coxa, resfriada ou congelada, sem adição de temperos, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Embalagem plástica de 5 kg.	kg	17500
40	Carne de frango sem osso - tipo filé de peito de frango, resfriada ou congelada, sem adição de temperos, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; Inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Embalagem plástica de 5 kg.	kg	20000
41	Carne moída de 1º qualidade - tipo alcatra ou coxão mole, resfriada, isenta de cartilagem e com, no máximo, 5% de gordura; moída no dia da entrega, sem adição de temperos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou aparência pegajosa, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal). Embalagem plástica de 5 kg.	kg	14000

42	Charque bovino de 1º qualidade - tipo coxão mole, de primeira qualidade, preparado com carne bovina salgada, com no máximo 5% de gordura e sem adição de temperos, dessecado, de consistência firme, cor e cheiro próprio, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Embalagem plástica de 1 kg à 5 kg.	kg	8000
43	Fígado bovino - de primeira qualidade, carne de consistência firme, com cor e cheiro próprio, resfriado ou congelado, sem adição de temperos, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem. Inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Embalagem plástica de 1kg à 5kg.	kg	11000
44	Carne de ave resfriada tipo Chester - produto de qualidade – entregue em embalagens que contenham especificado o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data do vencimento (validade). Deverá ser transportada em carro refrigerado. A carne deverá estar congelada. Peso médio de 2,5 Kg a 5kg.	Kg	1000

GRUPO 3 – PEIXE E MARISCOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
45	Filé de peixe - tipo Tilápia, de primeira qualidade, congelado, sem adição de temperos, de tamanho uniforme, limpo, sem couro, escamas ou espinhas, de consistência firme, com cor e cheiro característico, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 1 kg.	kg	15000
46	Massunim - Embalagem sem água e nem sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa, odor e cor característicos. Embalagem de 1 a 5 Kg.	Kg	6000
47	Sururu - Embalagem sem água e nem sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa, odor e cor característicos. Embalagem de 1 a 5 Kg	Kg	6000

GRUPO 4 – POLPA DE FRUTA

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANTIDADE
48	Polpa de fruta In natura - sabor acerola, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500
49	Polpa de fruta In natura - sabor goiaba, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500
50	Polpa de fruta In natura - Sabor manga, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; Inspeccionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500
51	Polpa de fruta In natura - sabor maracujá, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico. Rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; Inspeccionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500
52	Polpa de fruta In natura - sabor caju, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500
53	Polpa de fruta In natura - sabor cajá, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500

54	Polpa de fruta In natura - sabor graviola, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500
55	Polpa de fruta In natura - sabor ameixa acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500
56	Polpa de fruta In natura - sabor tangerina, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; Inspeccionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500

GRUPO 5 – EMBUTIDOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTOS	UNID	QUANTI DADE
57	Presunto cozido - sem capa de gordura ou light, de primeira qualidade, resfriado, fatiado, acondicionado em prato de plástico com embalagem adequada para o acondicionamento do produto, com textura, cor, odor e sabor característicos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, validade de resfriamento e congelamento, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal). A peça do produto deverá apresentar validade mínima de 2 meses da entrega. Embalagem de 1kg.	kg	6000
58	Queijo tipo coalho - derivado de leite, de primeira qualidade, em peças resfriadas, consistência firme, com cor e cheiro característico, acondicionado em embalagem plástica transparente, adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo, rótulo contendo ingredientes, validade de resfriamento e congelamento, peso e temperatura de estocagem. Inspeccionado Ministério da Agricultura, que tenha SIF ou SIE Serviço de Inspeção Federal e com baixo teor de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem de 1kg.	kg	9000

59	Queijo Tipo muçarela - derivado de leite, de primeira qualidade, resfriado, fatiado e acondicionado em prato e embalagem plástica adequada para o acondicionamento do produto, consistência firme, com cor e cheiro característico, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, validade de resfriamento e congelamento, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio; a peça do produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega.	kg	10000
60	Salsicha tipo hot dog - de primeira qualidade, congelada, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), com textura, cor, odor e sabor característicos; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, validade de resfriamento e congelamento, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal); A peça do produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega. Embalagem de 5 kg.	kg	15000

GRUPO 6 – PRODUTOS LÁCTEOS, LEITES E DERIVADOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANTIDADE
61.	Bebida láctea sabor morango - embalagem íntegra, enriquecida com vitaminas A, C, D e Ferro. O produto poderá conter outras vitaminas e minerais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não o descaracterizem. Armazenado em refrigeração de 4°C, rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, gramatura/ml, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem de 1litro.	litro	27000
62.	Creme de leite - de primeira qualidade, esterilizado, embalado em caixas de papelão individual, hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 3meses da entrega. Registro no MA, inspecionado pelo SIF. Caixa de 200g	UND	5500
63.	Leite condensado - homogêneo, isento de granulações, coloração branca, composto de leite integral, com prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto, embalagem de 395g.	UND	6000
64.	Leite em pó desnatado - Leite em pó desnatado, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses da entrega. Registro no MA, inspecionado pelo SIF. Embalagem de 200g	UND	20000
65.	Leite em pó integral - leite em pó integral, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição	UND	80000

	nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses da entrega. Registro no MAPA, inspecionado pelo SIF. Embalagem de 200g		
66.	Leite líquido UHT Integral - leite integral, líquido, UHT, com prazo de validade de, no mínimo, 02 (dois) meses, a contar da data de entrega do produto, caixa tetra pack de 1 litro.	litro	9000
67.	Queijo parmesão - queijo ralado, acondicionada em embalagem transparente e atóxica, resistente e vedada. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses da entrega. Embalagem de 50g.	UND	5000

GRUPO 7 – BISCOITOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANTIDADE
68.	Biscoito tipo cream cracker - biscoito com sal, elaborado com composição básica de farinha de trigo, sal, enriquecida com ferro e ácido fólico, outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	22000
69.	Biscoito integral, tipo cream cracker - biscoito com sal, elaborado com composição básica de farinha de trigo e fibras, com sal, enriquecido com ferro e ácido fólico, outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	10000
70.	Biscoito de leite tipo maisena - sabor e cor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	10000
71.	Biscoito de leite - tipo amanteigado ao leite, sabor e cor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	13000
72.	Biscoito leite - tipo chocolate , sabor e cor característicos, textura crocante; acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	10000
73.	Biscoito leite - tipo rosquinha ao leite , sabor e cor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem primária plástica	UND	8000

	atóxica, íntegra e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.		
74.	Biscoito leite - tipo rosquinha de chocolate , sabor e cor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, transparente, rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	8000
75.	Biscoito leite - tipo Maria , sabor e cor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	22000
76.	Biscoito de polvilho - biscoito de polvilho azedo, cor e sabor característicos, com água, leite, óleo e polvilho; isento em glúten, textura crocante acondicionado em embalagem íntegra, transparente e atóxica; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega. Pacote de 150g.	UND	500
77.	Bolacha água - biscoito sem sal, elaborado com composição básica de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	1000

GRUPO 8 – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
78.	Achocolatado em pó - embalagem íntegra, sem sujidades, livre de bolores; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem 400g	UND	18500
79.	Açúcar cristal – embalagem plástica, íntegra, granulado, cor clara, sem umidade e sujidades; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Pacote de 1 kg.	kg	31000
80.	Açúcar mascavo - embalagem íntegra, granulado, cor característica, sem umidade e sujidades; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar	kg	5000

	validade mínima de 9 meses da entrega. Pacote de 1kg.		
81.	Adoçante líquido - embalagem íntegra, dietético, sem espartame; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Frasco de 100ml.	UND	770
82.	Amido de milho Embalagem íntegra sem sujidades, livre de bolores; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Embalagem de 200g. - COD: 723	UND	1000
83.	Arroz branco - tipo 1, embalagem íntegra, longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas e bolores, constituído de grãos inteiros, acondicionados em saco plástico atóxico e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 1kg.	kg	6000
84.	Arroz Parabolizado - tipo 1, embalagem íntegra, longo fino, polido, sem sujidades, parasitas, larvas e bolores, constituído de grãos inteiros, acondicionados em saco plástico atóxico e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 1kg.	kg	27000
85.	Aveia em flocos - embalagem íntegra, sem sujidades, parasitas e bolores; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 200g.	UND	3000
86.	Azeite de oliva Tipo extra virgem , com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) para temperar alimentos. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250 ml.	UND	200
87.	Café em pó -primeira qualidade, com selo da ABIC, isenta de grãos, torrado e moído, aroma e sabor característicos de regular a intenso, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, transparente, hermeticamente, vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 3meses da entrega. Pacote de 250g.	UND	30000
88.	Chá em caixa – sachês de chá, sabores: camomila, hortelã, cidreira, erva doce, maçã, cravo e canela, embalados em caixas de papelão individual; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12meses da entrega. Caixa com aproximadamente 20 g.	UND	1800
89.	Coco ralado - Sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo)	UND	300

	dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Pacote com 100g.		
90.	Amido - amido em pó, diversos sabores (tradicional, banana, chocolate e morango), embalado em caixas de papelão individual; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Caixa de 200g.	UND	500
91.	Doce tipo bananada - ingredientes: banana, açúcar cristal, conservante sorbato de potássio e ácido cítrico. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 300 g.	UND	5000
92.	Doce tipo goiabada - ingredientes: goiabada, açúcar cristal, conservante sorbato de potássio e ácido cítrico. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 300 gr.	UND	11000
93.	Farinha de mandioca - torrada, fina, acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 1 kg.	kg	7000
94.	Farinha de milho Flocada - fubá de milho (massa para cuscuz), simples, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 3 meses a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 263 de 22 de setembro de 2005. Embalagem de 500g. COD: 734	UND	65000
95.	Farinha de trigo com fermento - especial de 1ª qualidade. Branca, sem conservantes ou aditivos. Embalagem íntegra, atóxica. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega. Embalados em sacos plásticos transparentes com 1 kg.	kg	3000
96.	Farinha láctea - farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, vitaminas e minerais, com açúcar, leite em pó integral, sal e aromatizantes. Contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem: de 400g.	UND	2500
97.	Feijão carioca – tipo 1 - composição: grupo feijão comum classe tipo 1. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalados em sacos plásticos transparentes com 1 kg.	Kg	33000
98.	Feijão de corda (macassar) - composição: seco debulhado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, ausência de umidade, fermentação, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sacos plásticos transparentes com 1 kg.	Kg	7000
99.	Feijão preto - composição: grupo feijão, classe tipo 1, cor preto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalados em sacos plásticos transparentes com 1 kg.	Kg	7000
100.	Leite de coco - Produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou	UND	6000

	espessante. Ingredientes: Leite de coco, água. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 500ml		
101.	Macarrão tipo espaguete - massa instantânea, com ovos, tipo espaguete; ingredientes: sêmola de trigo, ovos, amido de milho, corante natural cúrcuma e urucum. Contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote 500g.	UND	23000
102.	Macarrão parafuso - Massa alimentícia, seca, em formato de parafuso, na cor amarela. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacote transparente e atóxico, contendo no mínimo 500g. CD: 8727	UND	5000
103.	Macarrão penne - Massa alimentícia forma de cânula de pena (canudo) massa com ovos, fabricada a partir de matérias-primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais, cor ligeiramente amarelada que caracteriza o produto. Ingredientes sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (B9), ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote de papel impermeável lacrado, peso líquido de 500g	UND	5000
104.	Macarrão talharim - Massa com ovos, fabricada a partir de matérias-primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais, cor ligeiramente amarelada que caracteriza o produto. Ingredientes sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (B9), ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote de papel impermeável lacrado, peso líquido de 500g	UND	5000
105.	Margarina com sal - de 30% a 60% de lipídios em sua composição nutricional, embalada em potes plásticos, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses da entrega. Embalagem de 250 g.	UND	25000
106.	Margarina sem sal - produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e / ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 250g de peso líquido.	UND	5000
107.	Mel - alimento elaborado pelas abelhas, a partir do néctar coletado das flores. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 500g	UND	280
108.	Milho de pipoca - Milho de pipoca, com grão inteiro, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação e isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica contendo informações nutricionais e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 500g.	UND	2000

109.	Pó para gelatina - pó para gelatina sabores diversos, produto constituído de gelatina comestível em pó, sal, açúcar, acidulante ácido cítrico, aromatizantes artificial de diversos sabores e corantes artificias com ausência de sujidades, parasitas e lavas. Embalagem (caixa/pacote) 30g.	UND	3000
110.	Preparo para canjiquinha – tipo curau - mistura para preparo de canjiquinha, fubá enriquecido de ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, milho em pó, coco ralado, aroma idêntico ao natural de milho, coco, baunilha e corante natural de urucum. Não contém Glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 meses da entrega. Embalagem de 200g.	UND	5000
111.	Milho para mungunzá - grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 500g.	UND	6000
112.	Cereal de arroz - cereal de arroz, com adição de sais minerais e vitaminas, utilizado para preparo de mingaus. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 400g	UND	1000
113.	Cereal de milho - cereal de milho, com adição de sais minerais e vitaminas, para preparo de mingaus. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 400g.	UND	1000
114.	Flocos de cereais - flocos de cereais, enriquecido em vitaminas e minerais. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 400g.	UND	1000
115.	Óleo de soja - óleo vegetal comestível. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses da entrega. Embalagem de 900 ml	UND	9600
116.	Proteína de soja texturizada - carne extraída de grão de soja, sabor carne. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 500 gr.	UND	3000
117.	Sal refinado - Refinado e lodado, acondicionado em embalagem transparente. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Embalagem com 1Kg.	Kg	1300
118.	Suco em caixa - diversos sabores, ingredientes: água, polpa de fruta (mínimo 35%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e conservador dióxido de enxofre. Isento em glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 1litro.	UND	25000
119.	Suco em caixa – diversos sabores, ingredientes: água, polpa de fruta (mínimo 35%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e conservador dióxido de enxofre. Isento em glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 200 ml.	UND	10000

GRUPO 9 - ENLATADOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANTIDADE
120.	Ervilha - ervilha em conserva, não amassadas, sem ferrugem, com identificação do produto, peso fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 200g.	UND	5000
121.	Extrato de tomate - a base de: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio); Isento de fermentações. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 350g.	UND	10000
122.	Milho verde - milho verde em conserva, grãos não amassados, embalagem sem ferrugem, com identificação do produto, peso, fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 200g.	UND	5000
123.	Molho de tomate - O molho de tomate deverá apresentar: tomate, podendo ser acrescido de polpa de tomate, e ser preparado com frutos maduros. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses da entrega. Embalagem de, aproximadamente, 340g.	UND	6800
124.	Sardinha em conserva - tipo pescada em conserva, apresentação inteira, com espinha e óleo comestível, contendo ômega 3. Embalagem contendo o registro e informações nutricionais do Ministério da Agricultura, data de validade e o SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 125g.	UND	3000

GRUPO 10 – CONDIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANTIDADE
125.	Canela em pau - especiaria em pau, primeira qualidade, acondicionado em embalagem plástica transparente, íntegra e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 7 meses da entrega. Pacote de 20g.	UND	2.000
126.	Canela em pó - especiaria em pó, primeira qualidade; acondicionado em embalagem íntegra e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Pacote de 30 ou 50 g.	UND	2.000
127.	Cominho sem pimenta - pó fino homogêneo com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos,	UND	10.000

	acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 100g.		
128.	Condimento - Colorífico em pó fino homogêneo elaborado a partir do Urucum, acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de, aproximadamente, 100g.	UND	10.000
129.	Cravo - especiaria acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 25 g.	UND	4.000
130.	Folha de louro - acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 4 g. COD: 8734	UND	10.000
131.	Orégano - Orégano em pó, embalagem transparente e atóxica, resistente e vedada. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses da entrega. Embalagem de 10 g.	UND	5.000
132.	Vinagre de maçã - Fermento acético de vinho branco ou tinto e água, embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 500ml.	UND	6.000

GRUPO 11 – PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA EVENTOS COMEMORATIVOS

ITEM	Descrição do produto.	UNID	QUANTIDADE
133.	Bombom - Sabor chocolate, embalagem em plástico atóxica, íntegra, rótulo contendo identificação nutricional e validade. Validade mínima de 3 meses da entrega. Pacote 1 kg.	kg	450
134.	Granulado de chocolate/colorido - granulado para decoração de receitas culinárias composto de açúcar, gordura vegetal, amido, cacau em pó, glicose, emulsificante de soja, estabilizante goma arábica. Isento de glúten. Contém traços de leite. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem com 500 g.	kg	1000
135.	Jujuba - Balas de goma sabores sortidos de frutas coloridas artificialmente com corantes diversos. Embalada individualmente em plástico atóxico. Não contém Glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses da entrega. Embalagem de 1 kg	kg	120
136.	Panetone de frutas cristalizadas - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, uva passa, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, extrato de	kg	3000

	malte, sal, óleo de milho, aromatizantes. Contém Glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 500g		
137.	Paçoca - Tipo rolha, embalada individualmente. Embalagem em plástico atóxica. Não contém Glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 meses da entrega. Embalagem de 1kg	kg	60
138.	Pirulito - Pirulito sabor sortido com recheio mastigável colorido e aromatizado artificialmente, contendo identificação do produto, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem em plástico atóxica. Contém soja. Não contém glúten. Pode conter traços de tartrazina e leite. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 500g	kg	100
139.	Refrigerante pet - bebida não alcoólica, não fermentada, composta por água mineral gaseificada, açúcar. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem pet de 2 litros.	litro	11000
140.	Refrigerante pet diet - bebida não alcoólica, não fermentada, composta por água mineral gaseificada, sem açúcar. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem pet de 2 litros.	litro	4000

GRUPO 12 – ALIMENTOS SECOS SEM GLÚTEN

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANTIDADE
141.	Biscoito sem glúten – isento de glúten, sabor e cor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega. Pacote de 200g.	UND	500
142.	Broa sem glúten - broa de milho, cor e sabor característicos, à base de farinha de milho, água, azeite de oliva, sal e fermento, textura crocante, acondicionado em embalagem íntegra, transparente, atóxica; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega. Pacote de 250g. COD: 718	UND	1.000
143.	Macarrão sem glúten - macarrão à base de arroz, isento de glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 500g.	UND	1.000

GRUPO 13 – PRODUTOS DE PADARIA

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANTIDADE
------	----------------------	------	------------

144.	Bolo de chocolate com cobertura - de primeira qualidade, fabricado em fôrma de furo número 20, produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 1kg à	kg	13000
145.	Bolo de chocolate sem cobertura - de primeira qualidade, fabricado em fôrma de furo número 20, produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 800 a	kg	10000
146.	Bolo de laranja - de primeira qualidade; fabricado em fôrma de furo número 20; produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com aproximadamente, 900g a 1kg	kg	10000
147.	Bolo de macaxeira - de primeira qualidade, fabricado em fôrma de furo número 20; Produzido no dia da entrega, acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 900g a 1kg.	kg	1000
148.	Bolo de massa puba - de primeira qualidade; Fabricado em fôrma de furo número 20, produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho, com aproximadamente, 900g	kg	1000
149.	Bolo de milho - de primeira qualidade, fabricado em fôrma de furo número 20; produzido no dia da entrega, acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem Tamanho, com aproximadamente, 900g a 1kg	kg	1000
150.	Bolo simples - de primeira qualidade, fabricado em fôrma de furo número 20; produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho, com aproximadamente, 900g a 1kg	kg	10000
151.	Pão de queijo - com recheio, de primeira qualidade; fresco, macio; produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 25 a 30g	kg	3000

152.	Pão francês - de primeira qualidade, fresco, macio, produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 50g.	kg	17000
153.	Pão integral - de primeira qualidade; fresco, macio; produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 50g.	kg	6000
154.	Pão seda - de primeira qualidade, fresco, macio; produzido no dia da entrega, acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com,	kg	17000
155.	Pizza - Tipo mini pizza, sabores diversos, de primeira qualidade, fresca congelada, acondicionada em embalagem adequada e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Tamanho com, aproximadamente, 180 a	kg	1200
156.	Salgado de padaria - sabor cebola, de primeira qualidade, fresco, produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo: ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 8 a 10g.	kg	500
157.	Salgado de padaria - sabor orégano, de primeira qualidade, fresco, produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; Rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 8 a 10g.	kg	500
158.	Salgado de padaria - sabor queijo, de primeira qualidade, fresco, produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 8 a 10g.	kg	500

ITENS 159 AO 174

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO.	UNID	QUANTIDADE
159.	Gelo em cubo - produzido com água potável mineral ou filtrada, acondicionado em embalagem plástica transparente adequada para utilização de alimentos, sem acúmulo de líquido em seu interior, isenta de corpos estranhos aderidos a superfície externa; rótulo contendo data de validade, peso, temperatura de estocagem. Embalagem plástica, com aproximadamente 3kg.	kg	2.100
160.	Ovos de galinha - tipo jumbo, de primeira qualidade, tamanho uniforme, embalagem adequada para acondicionamento do produto, isenta de corpos estranhos aderidos a superfície externa; rótulo contendo data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal). O produto deverá apresentar validade	Und	9.000
161.	Nutrição oral ou enteral, completa em pó - para recuperação ou manutenção do peso de adultos e/ou idosos com risco nutricional. Baixa Osmolaridade. Isento de glúten e lactose. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	1.500
162.	Maltodextrina - módulo de maltodextrina, de excelente digestibilidade e solubilidade, carboidrato complexo, em pó, sem sabor, composto por uma mistura de dextrina e maltose, obtida por hidrólise parcial enzimática; isento de glúten e traços de leite. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 1Kg.	UND	200
163.	Fórmula Láctea Instantânea - fórmula láctea, de fácil preparação instantânea, enriquecido com vitaminas e minerais. Indicado para crianças a partir de 1 ano; contém lactose e glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	15.000
164.	Fórmula infantil – de partida - fórmula infantil a partir do nascimento até os 06 meses de idade; favorece as defesas imunológicas no momento da introdução da alimentação complementar. Não contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	1.500
165.	Fórmula infantil – de seguimento - fórmula infantil a partir dos 06 meses de idade; favorece as defesas imunológicas no momento da introdução da alimentação complementar. Não contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	1.500
166.	Fórmula infantil isenta de lactose - a base de proteína isolada de soja, para lactentes com intolerância primária ou secundária à lactose e/ou alergia às proteínas do leite a partir dos 6 meses. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g	UND	1.250

167.	Fórmula infantil isenta de lactose - Fórmula infantil especial, isenta de lactose, à base de leite de vaca, óleos vegetais e maltodextrina (única fonte de carboidratos); é enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos opção adequada na intolerância à lactose. Embalagem de 300g a 450g	UND	1.500
168.	Fórmula láctea instantânea - Fórmula Láctea, de fácil preparação instantânea, enriquecida com vitaminas e minerais. Indicado para crianças a partir de 1 ano. Isenta em lactose. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g	UND	1.500
169.	Suplemento nutricional para adultos - Complemento Alimentar, enriquecido de vitaminas e minerais, sabor morango, banana ou baunilha, isento de glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	1.500
170.	Espessante alimentar instantâneo - à base de amido de milho modificado e maltodextrina para a satisfação das necessidades nutricionais de doentes com disfagia; uso adulto e pediátrico; isento de lactose e glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	250
171.	Suplemento nutricional para idosos - alimento para suplementação enteral ou oral, hiperprotéico, desenvolvido para pacientes idosos; com proteína do soro do leite, adição de Vitamina D e Cálcio e fibras. Isento em sabor e sacarose; isento de glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	1.500
172.	Complemento alimentar para crianças - Suplemento Nutricional para crianças, adicionado de vitaminas e minerais; indicado para crianças que necessitam de um maior aporte calórico, em risco nutricional. Sabores morango, baunilha e chocolate. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 300g a 400g.	UND	1.720
173.	Fórmula láctea à base de soja - fórmula Láctea à base de soja, de fácil preparação, instantâneo. Isento em lactose. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega Embalagem de 300g a 800g.	UND	1.500
174.	Fórmula de Aminoácidos livres (100%) e não alergênica - Nutricionalmente completa, em pó, para crianças com alergias alimentares ou distúrbios da digestão e absorção de nutrientes. Para crianças acima de 01 ano com segurança e eficácia comprovadas em alergia alimentar. Isenta de proteína láctea, lactose, sacarose, galactose, frutose e glúten. Indicada para alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja,	UND	600

ANEXO - II

LOCAIS DE ENTREGA

a) ALMOXARIFADO

Rua Oldemburgo da Silva Paranhos, nº 597. Bairro: Farol – Maceió - AL

b) BOLSA FAMÍLIA

Rua Barão de Atalaia, nº 753, Poço, Maceió – Alagoas

c) SEDE DA SEMAS

Av. Comendador Leão, 1383 - Poço.

d) CRAS:

CRAS TEREZINHA NORMANDE - 3315-4519 crastecanormande@hotmail.com Endereço: Rua Jose Jorge de M. Gonçalves, s/n Conj. José da Silva Peixoto – Jacintinho - Maceió / AL - 5ª Região -
Coordenadora: Telma do Nascimento Vieira - 8811-4961
Bairros Referenciados: JACINTINHO, FEITOSA, BARRO DURO, VALE DO REGINALDO.

CRAS SÔNIA SAMPAIO - 3315-1645 crassampaio@hotmail.com Endereço: Rua Jarbas Andrade, 119, COHAB – Jacintinho - Maceió / AL – 5ª Região
Coordenadora: Isaura Nêbia de Souza França - 8836-2611
Bairros Referenciados: JACINTINHO E (PARTE DA COHAB E PIABAS, GROTA DO CIGANO, GROTA DO ARROZ, GROTA DO RAFAEL, COMUNIDADE SANTO ONOFRE E ALDEIA DO ÍNDIO), FEITOSA, SERRARIA, SÃO JORGE, BARRO DURO.

CRAS DOM ADELMO MACHADO - 3315-1586 / 3336-4879
crasd.adelmomachado@hotmail.com Endereço: Rua João Ulisses Marques, 112 – Prado Maceió / AL – 2ª Região
Coordenadora: Djane Araújo da Silva Pacheco - 9149-6568 Bairros Referenciados: PRADO, TRAPICHE DA BARRA, PONTAL DA BARRA, CENTRO, LEVADA, PONTA GROSSA.

CRAS DÊNISON MENEZES - 3315-3538 crasdenissonmenezes@hotmail.com
Endereço: Cj. Denisson Menezes, Qd 04, nº 50 Cidade Universitária, Maceió/ AL – 7ª Região
Coordenadora: Tuane Bárbara Alves Ferreira - 8891-7881
Áreas de Abrangência: TABULEIRO, GAMA LINS, DENISSON MENEZES, LUCILA TOLEDO, CASCA DURA, PARQUE DAS ÁRVORES, VILAGE II, SANTA HELENA.

CRAS PITANGUINHA - 3315-1578 / 3336-6881 craspitanguinha@hotmail.com Endereço: Rua Cônego Tobias s/n – Pitanguinha - Maceió/ AL - 3ª Região
Coordenadora: Hegladjá Mônica da Silva (Gal) – 8812-1997



Bairros Referenciados: REGINALDO, MOENDA, GROTA DO ESTRONDO (ATUAL VALE ARTEMISIA), GROTA DO ATERRO E ALTO DE CÉU.

CRAS CACILDA SAMPAIO - 3315-2480 / 3336-4764 crascacildasampaio@gmail.com

Endereço: Rua das Flores s/n, Vergel - Maceió/ AL – 2ª Região

Coordenadora: Lucineide Ferreira Loz – 8703-8750

Bairros Referenciados: VERGEL (CONJUNTOS VIRGEM DOS POBRES I, II, E III, JOAQUIM LEÃO, SURURU DE CAPOTE, MUVUCA TORRE E MUNDAÚ), PARTE DA PONTA GROSSA (VILA KENNEDY I E II), PARTE DO TRAPICHE (CONJUNTO LENITA VILELA)

CRAS CIDADE SORRISO – 3315-4597 crascidadesorriso@gmail.com

Coordenadora: Mariele dos Santos – 8834-2251

Endereço: Conjunto Residencial Cidade Sorriso I (Verdejantes II) Benedito Bentes – Maceió, AL

Bairros Referenciados: CONJUNTO CIDADE SORRISO I E II, CONJUNTO SELMA BANDEIRA, CONJUNTO MOACIR ANDRADE, CONJUNTO FREITAS NETO, CONJUNTO CIDADE VERDEJANTE III (PASSAREDO)

CRAS BEBEDOURO – 3315-4743 crasbebedouromaceio@gmail.com

Endereço: Rua Marquês de Abrantes s/n Bebedouro (Antiga Granja) Maceió, AL

Coordenadora: Luciana Maria de Andrade Melo – 8826-6280

Bairros Referenciados: CHÃ DA JAQUEIRA, CHÃ DE BEBEDOURO, BEBEDOURO, FLEXAL DE CIMA , FLEXAL DE BAIXO, COMUNIDADE PADRE PIO.

CRAS SANTOS DUMONT - - 3315-3554 rasstosdumont@gmail.com
Endereço: Rua Roldão de Siqueira Fortes, 710 – Santo Dumont, Maceió – AL (Antiga Choparia / Corredor de ônibus)

Coordenador: Nilton Santos – 8874-8786

Bairros Referenciados: CLIMA BOM , FAVELA PORTELINHA, SANTOS DUMONT.

e) CENTRO DA JUVENTUDE

Cj. Denisson Menezes, Qd 01, nº 119 Cidade Universitária

f) PROJOVEM

CRAS Terezinha Normande - 3315-4519

Endereço: Rua Jose Jorge de M. Gonçalves, s/n Conj. José da Silva Peixoto – Jacintinho - Maceió / AL - 5ª Região -

Coordenadora: Telma do Nascimento Vieira - crastecanormande@hotmail.com

Bairros Referenciados: JACINTINHO, FEITOSA, BARRO DURO, VALE DO REGINALDO.

e-mail: sarahroberta07@yahoo.com.br

g) PETI

NÚCLEO	ENDEREÇO	COORDENADORES
ÁREA LAGUNAR	Conjunto Joaquim Leão, Quadra 01, s/n, Vergel do Lago, CEP: 57.015-450. Ponto de referência: Por trás da Igreja Virgem dos Pobres	Andréia Maria Gondim Torres 8886- 5065 / Recado: 3221-5259
BEBEDOURO	Travessa José Barreto, nº 60, Vila SAEM, Pinheiro, CEP: 57.057-175. Ponto de referência: No prédio da Associação de Moradores da Vila SAEM – AMOSA.	Marcelino Carvalho de Brito 8878- 4864 / 3315-3811



BELA VISTA/ JACINTINHO	Rua Coronel Salustiano Sarmiento, nº310, Sítio São Jorge, CEP: 57.044-062. Ponto de referência: Por trás do prédio do PAR.	Roseane Estevam R. de Godoy 9101-2480
BENEDITO BENTES (SELMA BANDEIRA)	Conjunto Selma Bandeira, Avenida Principal, Rua do Galpão, s/n, Benedito Bentes. Ponto de referência: Uma Rua antes do Posto de Saúde, á esquerda do Galpão Amarelo.	Iramir de Araújo Santos 3354- 1767 / 8701-8439
CAIC UFAL	Campus Universitário da UFAL, s/n, Rodovia BR 104 KM 14, Tabuleiro. Ponto de referência: Entrada da UFAL, lado esquerdo.	Cláudio Raphael A. da Silva 3315- 3541 / 9952-2190
FERNÃO VELHO	Avenida Doutor Alberto, s/n, Recreio Operário, Fernão Velho, CEP: 57.070-000. Ponto de referência: na Rua da Igreja Assembléia de Deus.	Gláucia Cristiane de Oliveira M. 8864-3619
NOSSO LAR	Rua Professor José Saraiva Neto s/n, Ponta Grossa, CEP: 57.014-490. Ponto de referência: Vizinho ao antigo Colégio Hélio Lemos.	Gláucia Lúcia Santos Torres 8804-4622 / 9998-8372
REGINALDO	Rua Diegues Junior, nº 535, Vale do Reginaldo, Poço, CEP: 57.045-255. Ponto de referência: Ao lado da Igreja Sagrado Coração de Jesus.	Adriana Amorim Falcão Xenof. 9112- 4045 / 3315-1576
TABULEIRO	Rua Manoel Afonso de Melo, nº 20, Santa Lúcia , CEP: 57.082-095, CEP: 57.082 -095. - Ponto de referência: Na Rua da Panificação Barbosa.	Roseane de Fátima A. de França 8834- 7298 / 3315-8445

CREAS

CREAS REGIONAL

Endereço: Rua Augusto Ribeiro, 62, Jatiúca
(Em frente ao Restaurante Grato)

Coordenadora: Ronaldo

Tel: 8871-8307/ 3315-1605

Email: creas.regional@hotmail.com

CEP: 57035 - 590

CREAS PAEFI

CREAS PAEFI JATIÚCA

Endereço: Rua Augusto Ribeiro, 62, Jatiúca
(Em frente ao Restaurante Grato)

Coordenadora: Malba

Tel: 3315-1605 / 8813 – 7354

Email: creas.jatiuca@hotmail.com

CEP: 57035 - 590

CREAS PAEFI ORLA LAGUNAR/VERGEL

Endereço: Rua Marques de Pombal, nº32 – Vergel do Lago

Coordenador: Valdomiro

Tel: 3346-5161 / 8882-1163

Email: creasorlalagunar@hotmail.com



CEP:
CREAS Santa Lúcia Endereço: Rua Manoel Afonso de melo, nº 20 – Santa Lúcia (Próximo da Panificação Barbosa) Coordenadora: Valter Tenório de Freitas Tel: (82)8815-5865 / 3315- 6428 Email: creasra4e7@hotmail.com CEP: 57082 - 095
CREAS PAEFI BENEDITO BENTES Endereço: Conjunto Cidade Sorriso II Rua P, Quadra E lote 01, complexo Benedito Bentes. Coordenador: Roseane Tel: 8834 – 7298 Email: creaspaefi.ra5e6@gmail.com CEP:

CENTRO POP

Centro POP – Serviço para População de Rua I Endereço: Rua Professor Virgilio Guedes, nº 103 6 – Ponta Grossa Coordenador (a): Arnaldo Leite (Capela) Tel: 8842-0563 / (3315-3003 - Albergue) Email: creaspopmaceio@hotmail.com CEP: 57014 - 220

OUTROS SERVIÇOS CREAS

L.A e PSC Endereço: Pç. Raul Pamos s/n. Poço Coordenadora: Yuri Tel: 3327-3239 / 8882-8227 Email: lapsc2009@hotmail.com CEP: 57025-290
CREAS ABORDAGEM SOCIAL - Guardiã Endereço: Rua Augusto Ribeiro, 62, Jatiúca (Em frente ao Restaurante Grato) Coordenador: Robson Tel: 3315-4518 / 8882-8224 Email: guardiaodacidadania@yahoo.com.br CEP: 57035 – 590

- h) **CASA DE PASSAGEM FEMININA**
Rua Castro Alves 70ª, Santa Lúcia
- i) **PROJETO GUARDIÃO**
Rua Augusto Ribeiro Cardoso, sem número, Jatiúca.
- j) **CASA DE ADOÇÃO**
R. Antonio Gerbase, 50, FAROL
- k) **CASA ABRIGO PARA CRIANÇA “PROJETO ACOLHER”**
R. Marques de Abrantes, s/n, BEBEDOURO
- l) **CASA ABRIGO “VIVA VIDA”**
Bairro Ponta Grossa.

m) ALBERGUE MUNICIPAL PROFESSOR MANOEL COELHO NETO

Av. comendador leão, sem número. Ao lado do SENAI.

n) LIBERDADE ASSISTIDA

Praça Raul Ramos, S/N. em frente à Praça Dos Bancários

OBS.: O endereço de entrega poderá ser alterado, no caso de mudança, de acordo com as necessidades de cada programa socioassistenciais, bem como da própria sede da SEMAS.

A N E X O III

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ALIMENTOS	LOTE	DISTRIBUIÇÃO
Produtos de Padaria	13	Semanal
Hortifrute	01	Semanal
Carne	02	Quinzenal
Embutidos	05	Quinzenal
Peixe	03	Quinzenal
Polpa de Fruta	04	Mensal
Cereais	08	Mensal
Ovos	15	Semanal
Produtos Lácteos, Leites e Derivados	06	Mensal
Biscoitos	07	Mensal
Enlatados	09	Mensal
Condimentos	10	Mensal
Produtos Alimentícios para Eventos	11	Mensal
Alimentos secos sem glúten	12	Mensal
Gelo	14	Semanal
Suplementos e Fórmulas	16 á 29	Mensal



ANEXO II

ARP - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º ____ /2019

FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

O MUNICÍPIO DE MACEIÓ por intermédio da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, CNPJ n.º. 15.369.322/0001-80, situada à Av. Comendador Leão, n.º 1383 – Poço – 57025-000, Maceió – Alagoas, neste ato representada pela Secretária, Sra. CELIANY ROCHA APPELT, institui a presente ARP - **Ata de Registro de Preços**, decorrente da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, sob o número 50/2019– CPL/ARSER, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM/GRUPO, processada nos termos do Processo Administrativo n.º. 3000.036812/2017, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, à luz da permissão inserta no art. 15, inc. II, e §§ 1º a 4º, da Lei n.º. 8.666/93, regulamentados pelos Decretos Municipais n.ºs. 7.496/2013 e 8.415/2017, segundo as cláusulas e condições seguintes:

1. A presente ARP estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços referente ao FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, cujas especificações técnicas, marca(s), preço(s), quantitativo(s) e fornecedor(es) foram previamente definidos por meio do procedimento licitatório supracitado, conforme abaixo descrito resumidamente:

Fornecedor Beneficiário:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefones:	
Representante Legal:	
Identidade e CPF:	
E-mail:	

GRUPO E/OU ITEM XX – AMPLA PARTICIPAÇÃO

Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca/ Fabricante	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01						

GRUPO E/OU ITEM XX - EXCLUSIVO PARA ME/EPP

Item	Descrição do Produto	Unid	Quant	Marca/ Fabricante	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01						

1.1 O valor total desta Ata é de R\$ --- (-----)

1.2 Ao participar do procedimento licitatório, o fornecedor obriga-se ao cumprimento de todos os encargos estabelecidos na presente ARP, nos exatos termos do resultado final obtido no procedimento licitatório, quanto ao preço, a quantidade e as especificações do objeto registrado, integrando e complementando a presente ARP os seguintes documentos, os devem ser totalmente observados e cumpridos:

- Termo de referência contendo as especificações técnicas completas e todas as condições gerais de execução do objeto;
- Proposta(s) comercial(is) do(s) particular(es) cujo(s) preço(s) conta(m) registrado(s);

c) Edital n.º 50/2019-CPL/ARSER.

2. Também fica formalizado, conjuntamente com a presente ARP, o CADASTRO DE RESERVA de (ATÉ DOIS) fornecedor(es) interessado(s) em eventualmente assumir a titularidade do registro de preços, havendo CANCELAMENTO de registro e segundo a ordem de classificação final no certame, POR ITEM/GRUPO DO OBJETO.

2.1 A formação de CADASTRO DE RESERVA vincula o(s) particular(es) aos termos da proposta do titular em relação ao preço, obrigando-se a assumir a titularidade do registro em caso de **cancelamento do registro do titular**, observada a ordem de classificação.

2.2 A alteração da titularidade do registro dependerá da comprovação das condições de participação do particular registrado no cadastro reserva, da qualidade do objeto indicado na sua proposta e do cumprimento das condições de habilitação, nos termos fixados no Edital n.º 50/2019-CPL/ARSER.

2.3 Havendo alteração da titularidade do registro com base no CADASTRO DE RESERVA, deverá a ARP ser republicada para fins de eficácia

2.4 Os quantitativos registrados e endereços de entrega do órgão gerenciador e dos órgãos participantes estão dispostos no anexo A deste documento.

3. A AGENCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS - ARSER é o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento desta Ata de Registro de Preços.

4. A presente ARP vigorará por um período de **12 meses**, contados a partir da data sua publicação no Diário Oficial do Município de Maceió - DOM, salvo as hipóteses de **cancelamento** contidas nos arts. 20 e 21 do Decreto n.º 7.496/2013.

5. As contratações decorrentes da presente ARP poderão ser realizadas diretamente pelo **órgão gerenciador** e/ou por cada um dos participantes, observados os quantitativos respectivamente previstos para cada procedimento de licitação, e as demais exigências e formalidades previstas na legislação e na jurisprudência do TCU.

5.1 A Ata de Registro de Preços somente poderá ser usada pelos órgãos e entidades da Administração Pública Municipal de Maceió, desde que autorizados pela Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados – ARSER, Órgão Gerenciador.

5.2 Nas Atas de Registro de Preço, as quantidades previstas para os itens com preços registrados poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos participantes e não participantes do procedimento licitatório para registro de preços.

5.3 O remanejamento de que trata o item 5.1 somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.

5.4 No caso de remanejamento de órgão participante para órgão não participante, devem ser observados os limites previstos nos § 3º do art. 22 do Decreto Municipal n.º 7.496/2013.

5.5 Para efeito do disposto no subitem 5.1, caberá ao Órgão Gerenciador autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão participante, desde que haja prévia anuência do órgão que vier a sofrer redução dos quantitativos informados.

5.6 Os remanejamentos somente ocorrerá entre Órgãos e Entidades da Administração Pública Municipal de Maceió.

5.7 Em caso de licitação com critério de julgamento por GRUPO DE ITENS, as contratações futuras deverão ser realizadas, em regra, de forma proporcional para todos os itens de cada grupo, **salvo justificativa técnica** e desde que o valor registrado seja igual ou inferior aos preços contidos nas propostas dos demais licitantes, conforme jurisprudência do TCU.

5.8 A existência desta ARP não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

5.9 A(s) contratação(ões) decorrente(s) deverá(ão) observar as condições fixadas no Edital n.º _50/2019 – CPL/ARSER e seus anexos.

6. A presente ARP não poderá ser utilizada, durante sua vigência, por órgão ou entidade não participante do certame licitatório para contratação(ões) por ADESÃO.
7. O ÓRGÃO GERENCIADOR promoverá o gerenciamento permanente e formal da presente ARP, inclusive com registro, em processo administrativo de gestão específico, relativo a todas as contratações dela decorrentes, como também de todos os demais atos inerentes aos procedimentos de gestão.
- 7.1 Cabe à Gerencia de Contratos e Atas do ÓRGÃO GERENCIADOR, conforme regulamento operacional interno, as atribuições inerentes ao GERENCIAMENTO da presente ARP, particularmente quanto a(ao):
- Providenciar a elaboração e publicação da presente ARP;
 - Encaminhar ao(s) órgão(s) e/ou entidade(s) participantes a presente ARP, devidamente assinada e publicada, como também suas eventuais e posteriores alterações, devidamente assinadas e publicadas;
 - Controlar, de forma permanente, a utilização da ARP para fins de contratações, durante toda sua vigência;
 - Receber, analisar e pronunciar-se quanto à solicitação de contratação interna do ÓRGÃO GERENCIADOR com base na presente ARP, inclusive indicando providências complementares necessárias ou até recomendando o indeferimento fundamentado da pretensão, observada a legislação vigente e a jurisprudência do TCU;
 - Conduzir eventuais procedimentos de **renegociação** de preços registrados para fins de adequação às novas condições de mercado, observada a legislação vigente e jurisprudência do TCU;
 - propor, conduzir e pronunciar-se nos procedimentos de eventuais **alterações de preços, cancelamentos e revogações** ocorridos na presente ARP, bem como realizar, nesses casos, a comunicação aos órgãos e às entidades participantes;
 - propor aplicação, garantida a ampla defesa e o contraditório, de penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas na ARP, ou até em relação ao descumprimento das obrigações contratuais, unicamente referentes às contratações realizadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
 - instruir os autos de gestão da presente ARP.
8. Ao órgão ou entidade PARTICIPANTE cabe:
- Tomar conhecimento da ARP, incluindo as eventuais alterações, cancelamentos e revogações, a fim de utilizá-la de forma correta;
 - Verificar a conformidade das condições registradas na ARP junto ao mercado local, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR eventuais desvantagens verificadas para fins de renegociações de preços;
 - Observar e controlar a utilização do quantitativo máximo dos itens/grupos do objeto registrados em seu interesse, evitando contratações acima do limite permitido, bem como a utilização de itens/grupo diversos daqueles para os quais solicitou participação no certame;
 - Acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na ARP, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular;
 - Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao ÓRGÃO GERENCIADOR.
9. O FORNECEDOR cujo preço conste registrado na presente ARP obriga-se a:
- Retirar a respectiva **nota de empenho ou ordem de fornecimento**, bem como assinar o **termo de contrato** (se for caso), no prazo máximo de 05 dias corridos, contados da convocação;
 - Caso seja consultado, informar quanto não possibilidade de adesão de órgão ou entidade da Administração Pública não participante com finalidade de contratar por meio da presente ARP, tendo em vista a não permissão expressa no Edital n° ___/2019 – CPL/ARSER;
 - Observar rigorosamente todas as especificações técnicas, marcas, modelos, condições e prazos fixados no termo de referência integrante da presente ARP, como também na sua respectiva proposta de preços, ressalvado prova idônea da ocorrência superveniente de fato impeditivo ou dificultador do cumprimento da obrigação, devidamente aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que justifique o fornecimento de bem de qualidade semelhante ou superior, ou a execução de forma diversa que resulte em igual ou superior resultado à contratante;
 - Respeitar as demais condições e obrigações contidas nos documentos indicados no subitem 1.1 desta ARP, ressalvada a ocorrência de fato(s) superveniente(s), comprovados(s) e aceito(s) pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;

- e) Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR e/ou pelo(s) PARTICIPANTE(S), referentes ao cumprimento das obrigações firmadas na presente ARP;
- f) Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de **05 dias corridos**, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas para fins de viabilizar a(s) respectiva(s) contratações;
- g) Prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data de homologação do procedimento licitatório;
- h) Ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos e entidades contratantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na ARP;
- i) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- j) Manter, durante a vigência da presente ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10. O preço, quantitativo, fornecedor e as especificações resumidas do objeto registrado, como também suas possíveis alterações e cancelamento, serão publicados, em forma de extrato, no Diário Oficial do Município de Maceió - DOM.

11. Todas as informações do presente registro de preço serão disponibilizadas, durante sua vigência, no site do ÓRGÃO GERENCIADOR na Internet (<http://www.licitacao.maceio.al.gov.br/atas>), inclusive com a íntegra da ARP e alterações posteriores.

12. A qualquer tempo, o **preço** registrado poderá ser revisto em decorrência de **eventual redução** ocorrida no mercado, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR providenciar a convocação do fornecedor registrado para negociar o novo valor compatível com o de mercado, por cada ITEM/GRUPO do objeto registrado.

12.1 Não havendo acordo em relação a renegociação do(s) preço(s) registrado(s), será o respectivo registro **cancelado**, por cada ITEM/GRUPO do objeto registrado, mantendo-se hígidas e vigentes as contratações já formalizadas e sem aplicação de penalidade.

12.2 Em caso de cancelamento, e havendo CADASTRO RESERVA por o respectivo ITEM/GRUPO, deverão ser realizados os procedimentos previstos no item 2 desta ARP.

12.3 Toda alteração da presente ARP será publicada no DOM, nos termos fixados no item 10 desta ARP.

13. As empresas com preços registrados nesta ARP e signatárias dos respectivos contratos estarão sujeitas às **sanções administrativas** previstas no termo de referência, sem prejuízo de outras previstas em legislação pertinente e da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.

13.1 Cabe a cada órgão ou entidade pública contratante a realização de procedimento para fins de apuração de responsabilidade e aplicação de sanções administrativas nos casos de inadimplemento do particular contrato.

14. O registro poderá ser CANCELADO:

I. - Por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, quando:

- a) Não cumpridas as exigências e condições gerais fixadas na presente ARP;
- b) Recusar-se a retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Contratante;
- c) Der causa à rescisão administrativa de contrato firmado com base neste ARP;
- d) Em quaisquer das hipóteses de inexecução total ou parcial relativos ao presente registro de preços;
- e) Não manter as condições de participação e habilitação da licitação;
- f) Não aceitar a **redução do preço** registrado, na hipótese prevista na legislação;
- g) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93, ou no art. 7º da Lei nº 10.520/2002;
- h) Existentes razões de interesse público, devidamente justificadas.

II. - Por iniciativa do próprio fornecedor, desde que apresente solicitação por escrito e anterior ao pedido de fornecimento/contratação, bem como comprove a impossibilidade de cumprimento das exigências



insertas nesta ARP, tendo em vista **fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior**, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual.

14.1 O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado nos autos do processo administrativo de gestão da presente ARP, por despacho fundamentado da autoridade competente no ÓRGÃO GERENCIADOR.

15. Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com legislação vigente, particularmente com a Lei nº. 8.666/93, regulamentada pelos Decretos Municipais nºs. 7.496/2013 e 8.415/2017.

16. Para dirimir questões oriundas da presente ARP será competente o foro da Cidade de Maceió, Estado de Alagoas.

Maceió, ____ de _____ de 2019.

Fornecedor Beneficiário

Secretário(a) da Unidade Requisitante

Prefeito (no caso de atas acima de R\$ 100.000,)



ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO N.º ____/2019

Termo de Contrato de aquisição de xxxxxxxx, que entre si celebram a - _____ e a empresa _____, na forma abaixo.

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado o **MUNICÍPIO DE MACEIÓ**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º. 12.200.135/0001-80, com sede do Executivo Municipal localizado na Rua Sá e Albuquerque, 235, Jaraguá, nesta Cidade, com o CEP: 57.022-180, representada neste ato por sua autoridade maior o Senhor Prefeito **RUI SOARES PALMEIRA**, brasileiro, advogado, casado, portador do RG n.º. 1.146.804 – SSP/AL e CPF n.º. 007.483.964-03, domiciliado neste município, doravante denominado de CONTRATANTE, através da(s) seguinte(s) Secretaria(s) como *interviente(s)*, **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, CNPJ/MF sob o n.º. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, com sede xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, nesta Cidade, com o CEP: xxxxxxxxxxxx, representado pelo xxxxxxxxxxxx, Senhor xxxxxxxxxxxx, brasileiro, xxxxxxxxxxxx, portador do RG n.º. xxxxxxxxxxxx – xxx/xxx e CPF n.º. xxxxxxxxxxxx, domiciliado neste município, e de outro lado a empresa _____, com o CNPJ n.º _____, localizada à _____, – CEP: _____, neste ato representado pelo (a) Sr: (a) _____, R.G:____, C.P.F: _____, doravante denominada CONTRATADA, têm entre si justos e acordados o presente contrato, observadas as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA I – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

O presente contrato tem como fundamentos legais e será executado segundo:

- Os termos do Edital do Pregão Eletrônico n.º **50/2019-CPL/ARSER**;
- Os termos da proposta firmada pela CONTRATADA constante do Processo Administrativo n.º **3000.036812/2017**;
- As disposições da Lei n.º 8.666/93 e legislação complementar vigente e pertinente à matéria;
- Os preceitos de direito público, aplicando-se, supletivamente, no que couber, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54, da Lei n.º 8.666/93, combinado com o inciso XII do art. 55 do mesmo diploma legal.

PARÁGRAFO ÚNICO - Integram o presente instrumento, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos, cujos teores consideram-se conhecidos e acatados pelas partes:

- Processo Administrativo n.º **3000.036812/2017**;
- proposta da CONTRATADA, no que couber;
- o edital e os anexos do Pregão n.º 50/2019–CPL/ARSER;
- Decreto Municipal 8.530/2017, de 11/12/2017.

CLÁUSULA II – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto o fornecimento de _____ para a Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, conforme especificações técnicas constantes do Termo de Referência (Anexo I do Pregão n.º 50/2019–CPL/ARSER)



CLÁUSULA III – DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

A CONTRATADA deverá efetuar a entrega do objeto contratado, observando as formalidades estabelecidas no Cronograma de Entrega, constante do Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão citado no preâmbulo deste instrumento contratual).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O objeto do Contrato deverá ser entregue no endereço indicado no Termo de referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 50/2019-CPL/ARSER).

PARÁGRAFO SEGUNDO - Não será recebido o objeto do Contrato caso não observe fielmente as especificações técnicas mínimas exigidas pela CONTRATANTE, assim como aquelas constantes da proposta da CONTRATADA

CLÁUSULA IV – DO REGIME DE EXECUÇÃO E DA SUBCONTRATAÇÃO

O regime de execução da presente avença é a execução indireta por preço unitário, sendo originário da licitação na modalidade de Pregão, sob o nº 50/2019 -CPL/ARSER, do tipo menor preço, por meio do Processo Administrativo nº 3000.036812/2017.

PARÁGRAFO ÚNICO - Não será permitida a subcontratação do objeto deste Termo de Contrato, conforme definido no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 50/2019 -CPL/ARSER);

CLÁUSULA V - DA GARANTIA DO PRODUTO

O produto será oferecido, com garantia pelo prazo estabelecido Anexo I do Edital do Pregão nº 50/2019-CPL/ARSER, ou, sendo mais vantajoso para a Administração, aquela fornecida contratualmente pelo fabricante, indicada em termo próprio ou documento equivalente.

CLÁUSULA VI – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

As partes que integram a presente relação contratual comprometem-se a cumprir as exigências dos parágrafos seguintes, sem prejuízo de quaisquer outras inerentes à boa e fiel execução de seu objeto e daquelas insertas nas demais cláusulas deste Termo de Contrato e no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 50/2019-CPL/ARSER).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A CONTRATANTE obriga-se a:

- a) efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;
- b) acompanhar e fiscalizar a execução contratual, por intermédio de servidor ou comissão designada para este fim;
- c) disponibilizar as condições necessárias à efetivação dos serviços de fornecimento, de acordo com as especificações fornecidas junto à CONTRATADA;
- d) observar para que, durante a vigência do presente contrato, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;
- e) cumprir as demais obrigações dispostas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 50/2019-CPL/ARSER).

PARÁGRAFO SEGUNDO - A CONTRATADA obriga-se a:

- a) Entregar o objeto com as características exigidas no Termo de Referência, sendo vedadas soluções alternativas para a consecução do objeto, ressalvada a hipótese de expressa anuência por parte da Administração;
- b) cumprir integralmente as condições, prazos e obrigações fixadas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 50/2019-CPL/ARSER);

- c) responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- d) ressarcir os eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por atos omissivos ou comissivos, dolosos ou culposos, cometidos por seus empregados ou prepostos na execução do objeto deste contrato;
- e) manter, durante o prazo de vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como fornecer novos documentos que comprovem o atendimento a essa exigência à medida que forem vencendo os prazos de validade daqueles anteriormente apresentados, em conformidade com o imposto pelo artigo 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93;
- g) cumprir as demais obrigações dispostas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 50/2019-CPL/ARSER).

CLÁUSULA VII – DOS PREÇOS UNITÁRIOS E DO VALOR GLOBAL

A CONTRATANTE pagará os seguintes valores à CONTRATADA:

Item	Quant.	Descrição	Marca/ Fabricante	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$

O valor do presente contrato é de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA VIII – DO REAJUSTE

Os valores fixados nesta avença poderão ser reajustados, para mais ou menos, de acordo com a variação do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou pelo índice que venha a substituí-lo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - De acordo com os termos da Lei nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, a periodicidade do reajustamento será anual, a contar da data limite para apresentação da proposta.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O reajuste de preços somente será efetuado mediante apresentação pela CONTRATADA de solicitação por escrito. Os valores fixados nesta avença poderão ser repactoados, desde que observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data limite para apresentação da proposta, nos termos da Lei nº. 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

CLÁUSULA IX – DO PAGAMENTO E DA ATUALIZAÇÃO FINANCEIRA

O pagamento será efetuado na forma indicada no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 50/2019-CPL/ARSER).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, terá a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

- EM** = Encargos moratórios;
- N** = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
- VP** = Valor da parcela a ser paga;
- I** = Índice de compensação financeira, assim apurada:



$$I = \frac{(TX)}{365}$$

TX = Percentual de Taxa Anual (6%).

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

I = 0,0001644

PARÁGRAFO SEGUNDO - A CONTRATADA não terá direito ao recebimento da compensação financeira de que trata o Parágrafo Quarto caso concorra de alguma forma para o atraso de pagamento, como, por exemplo, se não apresentar quaisquer dos documentos ou informações indicados no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 50/2019–CPL/ARSER).

CLÁUSULA X – DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, tendo sua eficácia a partir da publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nos termos do art. 57, II, da Lei nº 8.666/93, visto que consiste em um benefício regularmente oferecido à população, **ininterruptamente**, regulamentado e que não pode ser interrompido, com fundamento legal no Decreto nº 7.699/2014.

CLÁUSULA XI – DA DESPESA

A despesa prevista nesta avença, objeto deste Contrato correrão por conta dotação orçamentária consignada no Orçamento do Município, do corrente exercício, Programa de Trabalho: _____, elemento de despesa: _____ e subelemento de despesa: _____.

CLÁUSULA XII - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

O CONTRATANTE designará representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente contrato, cujas responsabilidades estão previstas no Decreto Municipal nº 8.530/2017 e no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 50/2019–CPL/ARSER).

CLÁUSULA XIII – DAS PENALIDADES

Em virtude da inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou mora na execução, poderão ser aplicadas à CONTRATADA as sanções previstas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 50/2019–CPL/ARSER), sem prejuízo de outras sanções previstas na legislação vigente, garantida a prévia defesa e o contraditório.

CLÁUSULA XIV – DAS SANÇÕES

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Em caso de rescisão contratual ocasionada por dolo ou culpa da contratada, poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

- a) multa mínima de 5% (cinco por cento) e máxima de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total estimado do contrato;
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este Município, pelo período de até dois anos; ou
- c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e contratar com o Município de Maceió e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7º. da Lei nº 10.520/2002.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Constituem motivo para rescisão do contrato os indicados nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO TERCEIRO - As sanções previstas no parágrafo primeiro desta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente com as indicadas no caput da cláusula anterior.

PARÁGRAFO QUARTO - A empresa ficará isenta das penalidades mencionadas se comprovado impedimento, ou a ocorrência tenha sido de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e aceita pela Administração.

PARÁGRAFO QUINTO - As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros serão pagas por meio de Guia de Recolhimento do Município (GRM), no prazo que o despacho de sua aplicação fixar.

PARÁGRAFO SEXTO - As penalidades fixadas nesta cláusula serão aplicadas através de Processo Administrativo a cargo do setor competente deste Órgão, no qual serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA XV – DA RESCISÃO

A presente relação contratual poderá ser rescindida nas hipóteses fixadas nesta cláusula, respeitado o contraditório e ampla defesa e garantida a tutela do interesse público.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A rescisão poderá ser unilateral, a critério da CONTRATANTE, nos seguintes casos:

- a) inadimplemento parcial ou total de quaisquer obrigações contidas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº 50/2019–CPL/ARSER).
- b) subcontratação total da execução do objeto; e,
- c) nas hipóteses previstas no art. 78, incisos IX, X, XI, XII e XVIII, da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Também poderá ensejar a rescisão contratual, a ocorrência de quaisquer das hipóteses albergadas nos incisos XIII, XIV, XV, XVI e XVII do art. 78 da Lei 8.666/93, desde que haja pedido formal da CONTRATADA com a devida comprovação dos fatos alegados.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A rescisão contratual poderá ser amigável, por acordo entre as partes, desde que não prejudicial à tutela do interesse público.

PARÁGRAFO QUARTO- Na ocorrência de rescisão contratual, ficam assegurados os direitos da Administração contidos no art. 80 da Lei 8.666/93, sem prejuízo de quaisquer outros previstos pela legislação específica.

PARÁGRAFO QUINTO - Nos casos em que a rescisão contratual decorra de situações enquadradas nas hipóteses dos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei 8.666/93, a CONTRATADA fará jus aos seguintes direitos, desde que não tenha concorrido para o fato e requeira formalmente:

- a) Indenização de eventuais prejuízos comprovadamente sofridos; e,
- b) Pagamentos referentes às obrigações já adimplidas.

CLÁUSULA XVI – DA PUBLICAÇÃO E DA EFICÁCIA

A eficácia interpartes do presente contrato fica condicionada à publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município (DOM), à luz do que preceitua o art. 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93.



PARÁGRAFO PRIMEIRO - Havendo a publicação no prazo estabelecido no dispositivo legal indicado no *caput* desta cláusula, o termo inicial de sua eficácia contará a partir da data de sua assinatura ou outro prazo pactuado.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Havendo a publicação após o prazo estabelecido no dispositivo legal indicado no *caput* desta cláusula, o termo inicial de sua eficácia contará a partir da data de sua publicação.

CLÁUSULA XVII – DO FORO

Para dirimir questões oriundas do presente contrato será competente o foro da Cidade de Maceió, Estado de Alagoas.

E, por estarem justos e de pleno acordo com as cláusulas e condições aqui pactuadas, firmam o presente em duas vias de igual teor e forma.

Maceió (AL) _____ de _____ de _____.

Empresa

Secretária Municipal de xxxxxx

Rui Soares Palmeira
Prefeito

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Empresa:

- CNPJ:
- Endereço:
- Cidade
- Fone:
- E-mail:

Estado:

Fax:

Para fins de Pagamento:

Banco: Agência: C/Corrente:

Prazo de validade desta proposta: 90 (noventa) dias.

Prazo de fornecimento de acordo com o Cronograma constante no Anexo I do edital, a contar do recebimento da Nota de empenho

Declaramos que no preço proposto estão incluídas todas as despesas ou encargos de qualquer natureza resultante da execução do objeto licitado, considerando os itens entregues/executados no Local indicado neste Edital

Declaramos ainda que concordamos com todos os termos do Edital Pregão n.º 50/2019 – CPL/ARSER e seus Anexos.

GRUPO 1 – HORTI-FRUTTI E TUBÉRCULOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
01	Abacaxi - de primeira qualidade; frutas firmes e limpas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, grau médio de amadurecimento, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio, com aproximadamente, 1,3 a 1,5 kg.	kg	43200		
02	Abóbora - tipo leite, de primeira qualidade; consistência firme, casca sem furos, rachaduras ou manchas escuras, polpa vermelha e tenra, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho pequeno, com aproximadamente, 2,0 a 2,3kg.	kg	21600		
03	Pé de Alface - tipo, crespa ou lisa, de primeira qualidade, folhas íntegras, frescas e limpas, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio, pesando, aproximadamente, 350 a 400g.	Und	4285		
04	Alho in natura - de primeira qualidade, graúdo, sem machucados, lesões ou brotamento, não devem estar murchos, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos	kg	1600		

	estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho grande, com aproximadamente 45 a 50g.				
05	Banana prata - de primeira qualidade, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, sem lesões, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho grande, com aproximadamente, 140 a 150g.	kg	37800		
06	Banana comprida – de primeira qualidade, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, sem lesões, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho grande, com aproximadamente, 220 a 250g.	kg	27000		
07	Batata doce - de primeira qualidade, cor roxa, branca ou vermelha, casca livre de fungos, rachaduras e sujidades. Consistência firme e sem manchas, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho de médio a grande, com aproximadamente, 500 a 600g.	kg	27000		
08	Batata Inglesa - de primeira qualidade, casca lisa, película fina, sem lesões, bem formada, livre de fungos, sem indícios de germinação, isenta de parasitas, sujidades, larvas e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 160 a 190g.	kg	27000		
09	Beterraba - de primeira qualidade, cor roxa, consistência firme, íntegra, sem indícios de germinação, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 170 a 190g.	kg	10800		
10	Cebola - de primeira qualidade, tipo, roxa ou branca, de consistência firme, íntegra, sem sujidade e perfurações ou indícios de germinação, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio a grande com, aproximadamente, 120 a 150g.	kg	10800		
11	Cenoura - de primeira qualidade; Cor característica; Fresca, Sem brotos; Uniforme, Sem rachaduras e perfurações; Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio, com aproximadamente, 140 a 160g.	kg	10800		
12	Chuchu - de primeira qualidade, fresco, meio verdoso, uniforme, sem rachaduras e perfurações, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio, com aproximadamente, 300 a 350g.	kg	10800		
13	Coco fresco congelado – Coco ralado, úmido e adoçado, embalado em plástico atóxico e com embalagem íntegra. Conteúdo de cor branca, sem manchas, odor próprio. Livre de sujidades e contaminantes. Com validade no momento da entrega de, no mínimo 6 meses. Embalagem 1 kg.	kg	500		
14	Coentro - de primeira qualidade, folhas íntegras, com cor característica, frescas e limpas, livre de fungos, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Maço médio, com aproximadamente, 100 a 110g.	Maço	1200		
15	Cebolinha - de primeira qualidade; Folhas íntegras, com cor característica, frescas e limpas, livre de fungos; Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Maço médio, com aproximadamente, 100	Maço	1200		

	a 110g.				
16	Couve folha - de primeira qualidade, folhas frescas, íntegras e limpas, com cor característica, livre de fungos, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Maço médio, com aproximadamente, 90 a 100g.	Maço	1700		
17	Espiga de milho verde - fruto íntegro, enverdecido, com grãos inteiros de cor amarela, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos a superfície externa. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 450 a 550 g.	kg	3300		
18	Goma de tapioca - Fécula de mandioca (polvilho doce), produto amiláceo extraído da mandioca. Data de embalagem superior a 30 dias, acondicionado em embalagem plástica, resistente, embalagem de 1 kg.	UND	1000		
19	Inhame - de primeira qualidade, polpa branca e consistência firme, maduro, casca sem manchas, livre de fungos, rachaduras, sujidades e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho de médio a grande, com aproximadamente, 1,8 a 2,0kg.	kg	21000		
20	Laranja Lima - De primeira qualidade, polpa suculenta, consistência firme, casca lisa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio, com aproximadamente, 180 a 200g.	kg	16000		
21	Laranja pêra - de primeira qualidade; Polpa suculenta, consistência firme, casca lisa, meio verdosa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio, com aproximadamente, 180 a 200g.	kg	21000		
22	Laranja tangerina - de primeira qualidade, polpa suculenta; Consistência firme; Casca lisa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio, com aproximadamente, 140 a 160g	kg	16000		
23	Limão comum - tipo thaiti, de primeira qualidade, polpa suculenta, consistência firme, casca lisa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 70 a 90g.	kg	3000		
24	Maçã - de primeira qualidade; tipo nacional ou argentina, casca brilhante, vermelha, íntegra, sem lesões, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos, de consistência firme; embalada em caixa de papelão, protegida contra impactos. Tamanho médio, com aproximadamente, 90 a 100g.	kg	18000		
25	Macaxeira - de primeira qualidade, casca livre de fungos, rachaduras, sujidades e objetos estranhos, de consistência firme. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 700 a 800g.	kg	27000		
26	Mamão formosa - de primeira qualidade, maturação adequada para o consumo da fruta, com características íntegras; Fresco, limpo, coloração uniforme; Isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Tamanho médio, com aproximadamente, 1,3 a 1,5 Kg.	kg	54000		
27	Manga - tipo tommy, de primeira qualidade, maturação adequada para o consumo da fruta, com características	kg	54000		

	íntegras, fresca, limpo isenta de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 500 a 600g.				
28	Maracujá - de primeira qualidade, cor amarela, polpa com cheiro característico, casca sem lesões, maturação adequada para o consumo, textura e consistência de fruta fresca, ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Tamanho grande, com aproximadamente, 180 a 200g.	kg	11000		
29	Melancia - de primeira qualidade; Polpa vermelha, firme e intacta, casca lisa, sem lesões, livre de sujidades, parasitas, larvas e objetos estranhos. Tamanho pequeno a médio (com aproximadamente 6,0 a 7,0kg).	kg	86000		
30	Melão - de primeira qualidade, redondo, graúdo, coloração uniforme, sem lesões, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas, larvas e objetos estranhos. Tamanho médio a grande (1,7 a 1,8kg).	kg	21000		
31	Pêra - de primeira qualidade, casca íntegra, com coloração uniforme, sem lesões, polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas, larvas e objetos estranhos. Tamanho médio, com aproximadamente, (100 a 120g).	Kg	1000		
32	Pimentão - de primeira qualidade, fresco, tenro, casca lisa, sem manchas ou lesões; Isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, (150 a 160g)	kg	5000		
33	Repolho roxo - de primeira qualidade, cor característica, podado, folhas frescas, coloração uniforme e sem mancha, sem lesões ou rachaduras, isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio a grande, com aproximadamente,(1,3 a 1,4kg).	kg	5000		
34	Repolho verde - de primeira qualidade, cor característica, podado,folhas frescas, coloração uniforme e sem manchas, sem lesões ou rachaduras. Isento de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, (1,2 a 1,3kg).	kg	10800		
35	Tomate - de primeira qualidade, consistência firme, meio maduro, pele lisa, sem manchas ou lesões, livre de fungos, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, (150 a 170g).	kg	16000		
36	Uva - de primeira qualidade, consistência firme, pele lisa, isenta de sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Tamanho médio cacho, com aproximadamente, (450 a 500g).	kg	25000		

GRUPO 2 – CARNES E AVES

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
------	----------------------	------	-------	--------------	---------------

37	Carne bovina de 1ª qualidade - tipo alcatra ou coxão mole, sem osso, resfriada ou congelada, isenta de cartilagem e com no máximo 5% de gordura, sem adição de temperos, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Embalagem plástica de 5 kg.	kg	25000		
38	Ave natalina tipo peru - Congelada, inteira, com salmoura condimentada contendo especiarias e aromatizantes, embalada individualmente em saco de polietileno, fechada por grampo de alumínio; isenta de contaminação biliar ou fecal; isenta de hematomas escuros, penas e penugens; com corte abdominal executado horizontalmente. Contém miúdos (fígado e moela) e pescoço embalados individualmente em saco plástico e inseridos na cavidade abdominal. Peso médio de 2,5 Kg a 5kg.	Kg	500		
39	Carne de frango com osso - tipo coxa e sobre coxa, resfriada ou congelada, sem adição de temperos, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Embalagem plástica de 5 kg.	kg	17500		
40	Carne de frango sem osso - tipo filé de peito de frango, resfriada ou congelada, sem adição de temperos, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; Inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Embalagem plástica de 5 kg.	kg	20000		
41	Carne moída de 1ª qualidade - tipo alcatra ou coxão mole, resfriada, isenta de cartilagem e com, no máximo, 5% de gordura; moída no dia da entrega, sem adição de temperos, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou aparência pegajosa, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal). Embalagem plástica de 5 kg.	kg	14000		
42	Charque bovino de 1ª qualidade - tipo coxão mole, de primeira qualidade, preparado com carne bovina salgada, com no máximo 5% de gordura e sem adição de temperos, dessecado, de consistência firme, cor e cheiro próprio, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento	kg	8000		

	e congelamento, temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Embalagem plástica de 1 kg à 5 kg.				
43	Fígado bovino - de primeira qualidade, carne de consistência firme, com cor e cheiro próprio, resfriado ou congelado, sem adição de temperos, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem. Inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. Embalagem plástica de 1kg à 5kg.	kg	11000		
44	Carne de ave resfriada tipo Chester - produto de qualidade – entregue em embalagens que contenham especificado o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data do vencimento (validade). Deverá ser transportada em carro refrigerado. A carne deverá estar congelada. Peso médio de 2,5 Kg a 5kg.	Kg	1000		

GRUPO 3 – PEIXE E MARISCOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
45	Filé de peixe - tipo Tilápia, de primeira qualidade, congelado, sem adição de temperos, de tamanho uniforme ,limpo, sem couro, escamas ou espinhas, de consistência firme, com cor e cheiro característico, embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto; rótulo contendo data de abate, peso, validade de resfriamento e congelamento, temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 1 kg.	kg	15000		
46	Massunim - Embalagem sem água e nem sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa, odor e cor característicos. Embalagem de 1 a 5 Kg.	Kg	6000		
47	Sururu - Embalagem sem água e nem sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa, odor e cor característicos. Embalagem de 1 a 5 Kg	Kg	6000		

GRUPO 4 – POLPA DE FRUTA

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
48	Polpa de fruta In natura - sabor acerola, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500		

49	Polpa de fruta In natura - sabor goiaba, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500		
50	Polpa de fruta In natura - Sabor manga, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; Inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500		
51	Polpa de fruta In natura - sabor maracujá, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico. Rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; Inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500		
52	Polpa de fruta In natura - sabor caju, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500		
53	Polpa de fruta In natura - sabor cajá, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500		
54	Polpa de fruta In natura - sabor graviola, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500		
55	Polpa de fruta In natura - sabor ameixa acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem;	kg	1500		

	inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.				
56	Polpa de fruta In natura - sabor tangerina, acondicionada em embalagem plástica transparente adequada para o acondicionamento do produto; produzida com água potável mineral ou filtrada, sem adição de aditivos químicos ou corantes, não fermentada, isenta de teor alcoólico; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem; Inspeccionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Unidade de 100g.	kg	1500		

GRUPO 5 – EMBUTIDOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
57	Presunto cozido - sem capa de gordura ou light, de primeira qualidade, resfriado, fatiado, acondicionado em prato de plástico com embalagem adequada para o acondicionamento do produto, com textura, cor, odor e sabor característicos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, validade de resfriamento e congelamento, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal). A peça do produto deverá apresentar validade mínima de 2 meses da entrega. Embalagem de 1kg.	kg	6000		
58	Queijo tipo coalho - derivado de leite, de primeira qualidade, em peças resfriadas, consistência firme, com cor e cheiro característico, acondicionado em embalagem plástica transparente, adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo, rótulo contendo ingredientes, validade de resfriamento e congelamento, peso e temperatura de estocagem. Inspeccionado Ministério da Agricultura, que tenha SIF ou SIE Serviço de Inspeção Federal e com baixo teor de sódio. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega.	kg	9000		
59	Queijo Tipo muçarela - derivado de leite, de primeira qualidade, resfriado, fatiado e acondicionado em prato e embalagem plástica adequada para o acondicionamento do produto, consistência firme, com cor e cheiro característico, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, validade de resfriamento e congelamento, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com baixo teor de sódio; a peça do produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega.	kg	10000		

60	<p>Salsicha tipo hot dog - de primeira qualidade, congelada, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), com textura, cor, odor e sabor característicos; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, validade de resfriamento e congelamento, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal); A peça do produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega. Embalagem de 5 kg.</p>	kg	15000		
----	--	----	-------	--	--

GRUPO 6 – PRODUTOS LÁCTEOS, LEITES E DERIVADOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
61.	<p>Bebida láctea sabor morango - embalagem íntegra, enriquecida com vitaminas A, C, D e Ferro. O produto poderá conter outras vitaminas e minerais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não o descaracterizem. Armazenado em refrigeração de 4°C, rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, gramatura/ml, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. Embalagem de 1litro.</p>	litro	27000		
62.	<p>Creme de leite - de primeira qualidade, esterilizado, embalado em caixas de papelão individual, hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 3meses da entrega. Registro no MA, inspecionado pelo SIF. Caixa de 200g</p>	UND	5500		
63.	<p>Leite condensado - homogêneo, isento de granulações, coloração branca, composto de leite integral, com prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, a contar da data de entrega do produto, embalagem de 395g.</p>	UND	6000		
64.	<p>Leite em pó desnatado - Leite em pó desnatado, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses da entrega. Registro no MA, inspecionado pelo SIF. Embalagem de 200g</p>	UND	20000		
65.	<p>Leite em pó integral - leite em pó integral, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses da entrega. Registro no MAPA, inspecionado pelo SIF. Embalagem de 200g</p>	UND	80000		
66.	<p>Leite líquido UHT Integral - leite integral, líquido, UHT, com prazo de validade de, no mínimo, 02 (dois) meses, a contar da data de entrega do produto, caixa tetra pack de 1 litro.</p>	litro	9000		
67.	<p>Queijo parmesão - queijo ralado, acondicionada em embalagem transparente e atóxica, resistente e vedada. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses da entrega. Embalagem de 50g.</p>	UND	5000		

GRUPO 7 – BISCOITOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
68.	Biscoito tipo cream cracker - biscoito com sal, elaborado com composição básica de farinha de trigo, sal, enriquecida com ferro e ácido fólico, outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	22000		
69.	Biscoito integral, tipo cream cracker - biscoito com sal, elaborado com composição básica de farinha de trigo e fibras, com sal, enriquecido com ferro e ácido fólico, outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	10000		
70.	Biscoito de leite tipo maisena - sabor e cor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	10000		
71.	Biscoito de leite - tipo amanteigado ao leite, sabor e cor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	13000		
72.	Biscoito leite - tipo chocolate , sabor e cor característicos, textura crocante; acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	10000		
73.	Biscoito leite - tipo rosquinha ao leite , sabor e cor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	8000		
74.	Biscoito leite - tipo rosquinha de chocolate , sabor e cor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, transparente, rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	8000		
75.	Biscoito leite - tipo Maria , sabor e cor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem primária plástica	UND	22000		

	atóxica, íntegra, transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.				
76.	Biscoito de polvilho - biscoito de polvilho azedo, cor e sabor característicos, com água, leite, óleo e polvilho; isento em glúten, textura crocante acondicionado em embalagem íntegra, transparente e atóxica; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega. Pacote de 150g.	UND	500		
77.	Bolacha água - biscoito sem sal, elaborado com composição básica de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 400g.	UND	1000		

GRUPO 8 – ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
78.	Achocolatado em pó - embalagem íntegra, sem sujidades, livre de bolores; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem 400g	UND	18500		
79.	Açúcar cristal – embalagem plástica, íntegra, granulado, cor clara, sem umidade e sujidades; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Pacote de 1 kg.	kg	31000		
80.	Açúcar mascavo - embalagem íntegra, granulado, cor característica, sem umidade e sujidades; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Pacote de 1kg.	kg	5000		
81.	Adoçante líquido - embalagem íntegra, dietético, sem espartame; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Frasco de 100ml.	UND	770		
82.	Amido de milho Embalagem íntegra sem sujidades, livre de bolores; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Embalagem de 200g. - COD: 723	UND	1000		

83.	Arroz branco - tipo 1, embalagem íntegra, longo, fino, sem sujidades, parasitas, larvas e bolores, constituído de grãos inteiros, acondicionados em saco plástico atóxico e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 1kg.	kg	6000		
84.	Arroz Parabolizado - tipo 1, embalagem íntegra, longo fino, polido, sem sujidades, parasitas, larvas e bolores, constituído de grãos inteiros, acondicionados em saco plástico atóxico e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 1kg.	kg	27000		
85.	Aveia em flocos - embalagem íntegra, sem sujidades, parasitas e bolores; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 200g.	UND	3000		
86.	Azeite de oliva Tipo extra virgem , com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) para temperar alimentos. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250 ml.	UND	200		
87.	Café em pó -primeira qualidade, com selo da ABIC, isenta de grãos, torrado e moído, aroma e sabor característicos de regular a intenso, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra, transparente, hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 3meses da entrega. Pacote de 250g.	UND	30000		
88.	Chá em caixa – sachês de chá, sabores: camomila, hortelã, cidreira, erva doce, maçã, cravo e canela, embalados em caixas de papelão individual; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12meses da entrega. Caixa com aproximadamente 20 g.	UND	1800		
89.	Coco ralado - Sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Pacote com 100g.	UND	300		
90.	Amido - amido em pó, diversos sabores (tradicional, banana, chocolate e morango), embalado em caixas de papelão individual; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12meses da entrega. Caixa de 200g.	UND	500		
91.	Doce tipo bananada - ingredientes: banana, açúcar cristal, conservante sorbato de potássio e ácido cítrico. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 300 g.	UND	5000		
92.	Doce tipo goiabada - ingredientes: goiabada, açúcar cristal, conservante sorbato de potássio e ácido cítrico. O produto	UND	11000		

	deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 300 gr.				
93.	Farinha de mandioca - torrada, fina, acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 1 kg.	kg	7000		
94.	Farinha de milho Flocada - fubá de milho (massa para cuscuz), simples, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 3 meses a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria RDC 263 de 22 de setembro de 2005. Embalagem de 500g. COD: 734	UND	65000		
95.	Farinha de trigo com fermento - especial de 1ª qualidade. Branca, sem conservantes ou aditivos. Embalagem íntegra, atóxica. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega. Embalados em sacos plásticos transparentes com 1 kg.	kg	3000		
96.	Farinha láctea - farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, vitaminas e minerais, com açúcar, leite em pó integral, sal e aromatizantes. Contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem: de 400g.	UND	2500		
97.	Feijão carioca – tipo 1 - composição: grupo feijão comum classe tipo 1. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalados em sacos plásticos transparentes com 1 kg.	Kg	33000		
98.	Feijão de corda (macassar) - composição: seco debulhado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, ausência de umidade, fermentação, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em sacos plásticos transparentes com 1 kg.	Kg	7000		
99.	Feijão preto - composição: grupo feijão, classe tipo 1, cor preto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalados em sacos plásticos transparentes com 1 kg.	Kg	7000		
100.	Leite de coco - Produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Ingredientes: Leite de coco, água. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 500ml	UND	6000		
101.	Macarrão tipo espaguete - massa instantânea, com ovos, tipo espaguete; ingredientes: sêmola de trigo, ovos, amido de milho, corante natural cúrcuma e urucum. Contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote 500g.	UND	23000		
102.	Macarrão parafuso - Massa alimentícia, seca, em formato de parafuso, na cor amarela. Obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacote transparente e atóxico, contendo no mínimo 500g. CD: 8727	UND	5000		
103.	Macarrão penne - Massa alimentícia forma de cânula de pena (canudo) massa com ovos, fabricada a partir de matérias-primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais, cor ligeiramente amarelada que caracteriza o	UND	5000		

	produto. Ingredientes sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (B9), ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote de papel impermeável lacrado, peso líquido de 500g				
104.	Macarrão talharim - Massa com ovos, fabricada a partir de matérias-primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais, cor ligeiramente amarelada que caracteriza o produto. Ingredientes sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (B9), ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Embalagem: pacote de papel impermeável lacrado, peso líquido de 500g	UND	5000		
105.	Margarina com sal - de 30% a 60% de lipídios em sua composição nutricional, embalada em potes plásticos, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses da entrega. Embalagem de 250 g.	UND	25000		
106.	Margarina sem sal - produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e / ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 250g de peso líquido.	UND	5000		
107.	Mel - alimento elaborado pelas abelhas, a partir do néctar coletado das flores. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 500g	UND	280		
108.	Milho de pipoca - Milho de pipoca, com grão inteiro, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação e isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica contendo informações nutricionais e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 500g.	UND	2000		
109.	Pó para gelatina - pó para gelatina sabores diversos, produto constituído de gelatina comestível em pó, sal, açúcar, acidulante ácido cítrico, aromatizantes artificial de diversos sabores e corantes artificiais com ausência de sujidades, parasitas e lavas. Embalagem (caixa/pacote) 30g.	UND	3000		
110.	Preparo para canjiquinha – tipo curau - mistura para preparo de canjiquinha, fubá enriquecido de ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, milho em pó, coco ralado, aroma idêntico ao natural de milho, coco, baunilha e corante natural de urucum. Não contém Glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 meses da entrega. Embalagem de 200g.	UND	5000		
111.	Milho para mungunzá - grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 500g.	UND	6000		
112.	Cereal de arroz - cereal de arroz, com adição de sais minerais e vitaminas, utilizado para preparo de mingaus. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 400g	UND	1000		
113.	Cereal de milho - cereal de milho, com adição de sais minerais	UND	1000		

	e vitaminas, para preparo de mingaus. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 400g.				
114.	Flocos de cereais - flocos de cereais, enriquecido em vitaminas e minerais. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 400g.	UND	1000		
115.	Óleo de soja - óleo vegetal comestível. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses da entrega. Embalagem de 900 ml	UND	9600		
116.	Proteína de soja texturizada - carne extraída de grão de soja, sabor carne. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 500 gr.	UND	3000		
117.	Sal refinado - Refinado e iodado, acondicionado em embalagem transparente. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses da entrega. Embalagem com 1Kg.	Kg	1300		
118.	Suco em caixa - diversos sabores, ingredientes: água, polpa de fruta (mínimo 35%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e conservador dióxido de enxofre. Isento em glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 1litro.	UND	25000		
119.	Suco em caixa - diversos sabores, ingredientes: água, polpa de fruta (mínimo 35%), açúcar, acidulante ácido cítrico, aroma natural e conservador dióxido de enxofre. Isento em glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 200 ml.	UND	10000		

GRUPO 9 - ENLATADOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
120.	Ervilha - ervilha em conserva, não amassadas, sem ferrugem, com identificação do produto, peso fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 200g.	UND	5000		
121.	Extrato de tomate - a base de: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio); Isento de fermentações. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 350g.	UND	10000		
122.	Milho verde - milho verde em conserva, grãos não amassados, embalagem sem ferrugem, com identificação do produto, peso, fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 200g.	UND	5000		
123.	Molho de tomate - O molho de tomate deverá apresentar: tomate, podendo ser acrescido de polpa de tomate, e ser preparado com frutos maduros. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses da entrega. Embalagem de, aproximadamente, 340g.	UND	6800		
124.	Sardinha em conserva - tipo pescada em conserva, apresentação inteira, com espinha e óleo comestível, contendo ômega 3. Embalagem contendo o registro e informações	UND	3000		

	nutricionais do Ministério da Agricultura, data de validade e o SIF/DIPOA. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 125g.				
--	---	--	--	--	--

GRUPO 10 – CONDIMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
125.	Canela em pau - especiaria em pau, primeira qualidade, acondicionado em embalagem plástica transparente, íntegra e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 7 meses da entrega. Pacote de 20g.	UND	2.000		
126.	Canela em pó - especiaria em pó, primeira qualidade; acondicionado em embalagem íntegra e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Pacote de 30 ou 50 g.	UND	2.000		
127.	Cominho sem pimenta - pó fino homogêneo com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 100g.	UND	10.000		
128.	Condimento - Colorífico em pó fino homogêneo elaborado a partir do Urucum, acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de, aproximadamente, 100g.	UND	10.000		
129.	Cravo - especiaria acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem de 25 g.	UND	4.000		
130.	Folha de louro - acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, resistente e hermeticamente vedada. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 4 g. COD: 8734	UND	10.000		
131.	Orégano - Orégano em pó, embalagem transparente e atóxica, resistente e vedada. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses da entrega. Embalagem de 10 g.	UND	5.000		
132.	Vinagre de maçã - Fermento acético de vinho branco ou tinto e água, embalagem íntegra. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 500ml.	UND	6.000		

GRUPO 11 – PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA EVENTOS COMEMORATIVOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
133.	Bombom - Sabor chocolate, embalagem em plástico atóxica, íntegra, rótulo contendo identificação nutricional e validade. Validade mínima de 3 meses da entrega. Pacote 1 kg.	kg	450		
134.	Granulado de chocolate/colorido - granulado para decoração de receitas culinárias composto de açúcar, gordura vegetal, amido, cacau em pó, glicose, emulsificante de soja, estabilizante goma arábica. Isento de glúten. Contém traços de leite. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem com 500 g.	kg	1000		
135.	Jujuba - Balas de goma sabores sortidos de frutas coloridas artificialmente com corantes diversos. Embalada individualmente em plástico atóxico. Não contém Glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses da entrega. Embalagem de 1 kg	kg	120		
136.	Panetone de frutas cristalizadas - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, uva passa, frutas cristalizadas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, extrato de malte, sal, óleo de milho, aromatizantes. Contém Glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 500g	kg	3000		
137.	Paçoca - Tipo rolha, embalada individualmente. Embalagem em plástico atóxica. Não contém Glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 meses da entrega. Embalagem de 1kg	kg	60		
138.	Pirulito - Pirulito sabor sortido com recheio mastigável colorido e aromatizado artificialmente, contendo identificação do produto, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Embalagem em plástico atóxica. Contém soja. Não contém glúten. Pode conter traços de tartrazina e leite. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 500g	kg	100		
139.	Refrigerante pet - bebida não alcoólica, não fermentada, composta por água mineral gaseificada, açúcar. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem pet de 2 litros.	litro	1100 0		
140.	Refrigerante pet diet - bebida não alcoólica, não fermentada, composta por água mineral gaseificada, sem açúcar. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses da entrega. Embalagem pet de 2 litros.	litro	4000		

GRUPO 12 – ALIMENTOS SECOS SEM GLÚTEN

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
141.	Biscoito sem glúten – isento de glúten, sabor e cor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, íntegra e transparente; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da entrega. Pacote de 200g.	UND	500		
142.	Broa sem glúten - broa de milho, cor e sabor característicos, à base de farinha de milho, água, azeite de oliva, sal e fermento, textura crocante, acondicionado em embalagem íntegra, transparente, atóxica; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega. Pacote de 250g. COD: 718	UND	1.000		
143.	Macarrão sem glúten - macarrão à base de arroz, isento de glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Pacote de 500g.	UND	1.000		

GRUPO 13 – PRODUTOS DE PADARIA

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
144.	Bolo de chocolate com cobertura - de primeira qualidade, fabricado em fôrma de furo número 20, produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 1kg à 1,3kg.	kg	13000		
145.	Bolo de chocolate sem cobertura - de primeira qualidade, fabricado em fôrma de furo número 20, produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 800 a 900g.	kg	10000		
146.	Bolo de laranja - de primeira qualidade; fabricado em fôrma de furo número 20; produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com aproximadamente, 900g a 1kg	kg	10000		
147.	Bolo de macaxeira - de primeira qualidade, fabricado em fôrma de furo número 20; Produzido no dia da entrega, acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 900g a 1kg.	kg	1000		

148.	Bolo de massa puba - de primeira qualidade; Fabricado em fôrma de furo número 20, produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho, com aproximadamente, 900g a 1kg.	kg	1000		
149.	Bolo de milho - de primeira qualidade, fabricado em fôrma de furo número 20; produzido no dia da entrega, acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem Tamanho, com aproximadamente, 900g a 1kg	kg	1000		
150.	Bolo simples - de primeira qualidade, fabricado em fôrma de furo número 20; produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho, com aproximadamente, 900g a 1kg	kg	10000		
151.	Pão de queijo - com recheio, de primeira qualidade; fresco, macio; produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 25 a 30g	kg	3000		
152.	Pão francês - de primeira qualidade, fresco, macio, produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 50g.	kg	17000		
153.	Pão integral - de primeira qualidade; fresco, macio; produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 50g.	kg	6000		
154.	Pão seda - de primeira qualidade, fresco, macio; produzido no dia da entrega, acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 50g.	kg	17000		
155.	Pizza - Tipo mini pizza, sabores diversos, de primeira qualidade, fresca congelada, acondicionada em embalagem adequada e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo. Tamanho com, aproximadamente, 180 a 200g	kg	1200		
156.	Salgado de padaria - sabor cebola, de primeira qualidade, fresco, produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo: ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 8 a 10g.	kg	500		

157.	Salgado de padaria - sabor orégano, de primeira qualidade, fresco, produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; Rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 8 a 10g.	kg	500		
158.	Salgado de padaria - sabor queijo, de primeira qualidade, fresco, produzido no dia da entrega; acondicionado em embalagem adequada para o produto; isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo; rótulo contendo ingredientes, data de validade, peso e temperatura de estocagem. Tamanho com, aproximadamente, 8 a 10g.	kg	500		

ITENS 159 AO 174

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID	QUANT	VLR UNIT R\$	VLR TOTAL R\$
159.	Gelo em cubo - produzido com água potável mineral ou filtrada, acondicionado em embalagem plástica transparente adequada para utilização de alimentos, sem acúmulo de líquido em seu interior, isenta de corpos estranhos aderidos a superfície externa; rótulo contendo data de validade, peso, temperatura de estocagem. Embalagem plástica, com aproximadamente 3kg.	kg	2.100		
160.	Ovos de galinha - tipo jumbo, de primeira qualidade, tamanho uniforme, embalagem adequada para acondicionamento do produto, isenta de corpos estranhos aderidos a superfície externa; rótulo contendo data de validade, peso e temperatura de estocagem; inspecionado pelo MAPA (Ministério da Agricultura), que tenha SIF (Serviço de Inspeção Federal). O produto deverá apresentar validade mínima de 10 dias da entrega. Bandeja com 30 unidades, de aproximadamente (55 a 60g) cada.	Und	9.000		
161.	Nutrição oral ou enteral, completa em pó - para recuperação ou manutenção do peso de adultos e/ou idosos com risco nutricional. Baixa Osmolaridade. Isento de glúten e lactose. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	1.500		
162.	Maltodextrina - módulo de maltodextrina, de excelente digestibilidade e solubilidade, carboidrato complexo, em pó, sem sabor, composto por uma mistura de dextrina e maltose, obtida por hidrólise parcial enzimática; isento de glúten e traços de leite. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 1Kg.	UND	200		
163.	Fórmula Láctea Instantânea - fórmula láctea, de fácil preparação instantânea, enriquecido com vitaminas e minerais. Indicado para crianças a partir de 1 ano; contém lactose e glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	15.000		
164.	Fórmula infantil – de partida - fórmula infantil a partir do nascimento até os 06 meses de idade; favorece as defesas imunológicas no momento da introdução da alimentação complementar. Não contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	1.500		

165.	Fórmula infantil – de seguimento - fórmula infantil a partir do dos 06 meses de idade; favorece as defesas imunológicas no momento da introdução da alimentação complementar. Não contém glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	1.500		
166.	Fórmula infantil isenta de lactose - a base de proteína isolada de soja, para lactentes com intolerância primária ou secundária à lactose e/ou alergia às proteínas do leite a partir dos 6 meses. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g	UND	1.250		
167.	Fórmula infantil isenta de lactose - Fórmula infantil especial, isenta de lactose, à base de leite de vaca, óleos vegetais e maltodextrina (única fonte de carboidratos); é enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos opção adequada na intolerância à lactose. Embalagem de 300g a 450g	UND	1.500		
168.	Fórmula láctea instantânea - Fórmula Láctea, de fácil preparação instantânea, enriquecida com vitaminas e minerais. Indicado para crianças a partir de 1 ano. Isenta em lactose. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g	UND	1.500		
169.	Suplemento nutricional para adultos - Complemento Alimentar, enriquecido de vitaminas e minerais, sabor morango, banana ou baunilha, isento de glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	1.500		
170.	Espessante alimentar instantâneo - à base de amido de milho modificado e maltodextrina para a satisfação das necessidades nutricionais de doentes com disfagia; uso adulto e pediátrico; isento de lactose e glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	250		
171.	Suplemento nutricional para idosos - alimento para suplementação enteral ou oral, hiperprotéico, desenvolvido para pacientes idosos; com proteína do soro do leite, adição de Vitamina D e Cálcio e fibras. Isento em sabor e sacarose; isento de glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses da entrega. Embalagem de 300g a 450g.	UND	1.500		
172.	Complemento alimentar para crianças - Suplemento Nutricional para crianças, adicionado de vitaminas e minerais; indicado para crianças que necessitam de um maior aporte calórico, em risco nutricional. Sabores morango, baunilha e chocolate. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega. Embalagem de 300g a 400g.	UND	1.720		
173.	Fórmula láctea à base de soja - fórmula Láctea à base de soja, de fácil preparação, instantâneo. Isento em lactose. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega Embalagem de 300g a 800g.	UND	1.500		



174.	Fórmula de Aminoácidos livres (100%) e não alergênica – Nutricionalmente completa, em pó, para crianças com alergias alimentares ou distúrbios da digestão e absorção de nutrientes. Para crianças acima de 01 ano com segurança e eficácia comprovadas em alergia alimentar. Isenta de proteína láctea, lactose, sacarose, galactose, frutose e glúten. Indicada para alergia alimentar (ao leite de vaca, à soja, a hidrolisados e a múltiplas proteínas), síndrome do intestino curto e outros distúrbios absorvidos, gastroenteropatia e sofagite eosinofílica. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses de entrega. Embalagem de 300 A 450g.	UND	600		
------	---	-----	-----	--	--

OBS: Os grupos e itens sombreados em amarelo são destinados, exclusivamente, para ME's e EPP's.

Preço Total por extenso:

Local, dede 2019.

.....
Representante Legal da Empresa