



**TERMO DE REFERÊNCIA  
REGISTRO DE PREÇO**

**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 socioassistenciais 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 planejamento para a referida contratação deu-se em etapas de definições com a equipe técnica de nutricionistas, onde foram definidas as estimativas de quantitativos, sendo a Coordenação de Nutrição, responsável técnica pela formulação qualitativa e quantitativa, dos gêneros alimentícios, estimados para o procedimento licitatório para aquisição de gêneros alimentícios – 2020. Justifica-se, também, as modificações existentes no qualitativo/quantitativo dos alimentos em razão de se observar a necessidade real de consumo e ou demanda dos referidos gêneros alimentícios durante o exercício de 2020, feita a través do monitoramento e controle nas unidades atendidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS. Esses qualitativos e quantitativos foram ajustados com base no processo licitatório de 2018/19 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 dos objetos deste Termo de Referência, proporcionando ao público usuário e participantes das atividades sociais, 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 as demais unidades assistenciais 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. 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 GRUPO DE ITENS, pelo valor



estimado, apresentado no item 13, tendo como modo de disputa o sistema **aberto e fechado**, observada as especificações técnicas definidas no Anexo I deste Termo de Referência;

4.2. Justifica-se o agrupamento por grupo dos 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. DOTACÃO 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 grupo de 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 dos produtos 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 a quantidade mínima necessária, por grupo de 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 susado, 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 subsequentes 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 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.

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\$ 3.301.673,65** (Três milhões, trezentos e um mil, seiscentos e setenta e três reais e sessenta e cinco centavos), conforme mapa de apuração e relatório de cotação nº 2361/2019, emitido pelo sistema E-Jade, às fls. 58/78.

#### **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:

- a) Expedir ordens de fornecimento;
- b) Proceder ao acompanhamento técnico da execução dos serviços;
- c) Fiscalizar a execução do Contrato quanto à qualidade desejada;
- d) Comunicar à Contratada o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;
- e) Solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual;
- f) Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;
- g) Atestar as notas fiscais relativas a execução dos serviços para efeito de pagamentos;
- h) 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;
- i) 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 SANCÕES**

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:

- a) Advertência formal;
- b) Multa de 0,5% (cinco décimos percentuais), calculada sobre o valor total do evento;
- c) Multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do evento;
- d) 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 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. DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**

17.1 O Setor Técnico competente auxiliará o pregoeiro nos casos de pedidos de esclarecimentos, impugnações e análise de propostas.

17.2 Eventuais pedidos de informações/esclarecimentos deverão ser encaminhados a Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, através do email: [semas.cga@gmail.com](mailto:semas.cga@gmail.com), telefone para contato (82) 3315-6135/98882-8220.

17.3 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;

17.4 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](mailto:semas.cga@gmail.com).

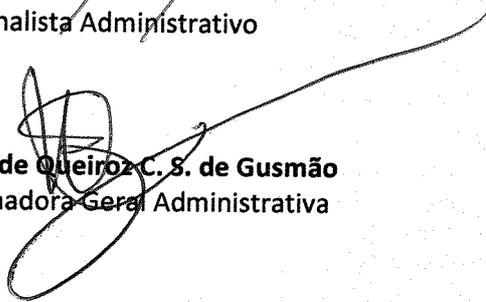


**18 – DA GARANTIA E VALIDADE DOS PRODUTOS**

18.1 Os produtos ofertados deverá ser acondicionado 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.

Maceió, 12 de dezembro de 2019.

  
**Carlos Roberto de Melo**  
Analista Administrativo

  
**Joseane de Queiroz C. S. de Gusmão**  
Coordenadora Geral Administrativa

**LUCIANO PADILHA MAIA GOMES**  
Diretor Administrativo

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Em: 12 de dezembro de 2019

De acordo e aprovo:

  
**Marcelo Palmeira Cavalcante**  
Secretário Municipal de Assistência Social



## ANEXO I ALIMENTOS

### DESCRIPTIVO LICITAÇÃO – 2019

#### GRUPO 1 – HORTI-FRUTTI E TUBÉRCULOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTOS	UNIDADE	QUANTIDADE
01	<u>Abacaxi</u> - 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. - <b>2393</b>	kg	43.200
02	<u>Abóbora</u> - 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. - <b>2395</b>	kg	21.600
03	<u>Alface</u> - 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, 200 a 300g. - <b>143348</b>	pé	5.000
04	<u>Alho in Natura</u> - de primeira qualidade, graúdo, 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. - <b>2399</b>	kg	1.600
05	<u>Banana Prata</u> - 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. - <b>2401</b>	kg	37.800
06	<u>Banana comprida</u> – 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. - <b>2402</b>	kg	27.000



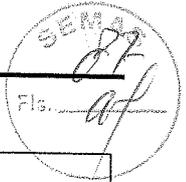
SEMAS  
Fls. 86  
af

07	<b>Batata doce</b> - 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. - 2403	kg	27.000
08	<b>Batata Inglesa</b> - 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. - 143363	kg	27.000
09	<b>Beterraba</b> - 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. - 143300	kg	10.800
10	<b>Cebola</b> - 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. - 2408	kg	10.800
11	<b>Cenoura</b> - 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. - 2411	kg	10.800
12	<b>Chuchu</b> - 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. - 2413	kg	10.800
13	<b>Coco seco</b> - In Natura, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. - 18163	kg	500
14	<b>Coentro</b> - 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, 60 a 70g. - 143310	maço	1.700



15	<b>Cebolinha</b> - 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. - <b>8676</b>	maço	1.700
16	<b>Couve</b> - 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. - <b>8678</b>	maço	1.700
17	<b>Espiga de milho verde</b> - 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. - <b>2423</b>	un	6.000
18	<b>Goma de tapioca</b> – 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. - <b>1443</b>	Kg	1000
19	<b>Inhame</b> - 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. - <b>2424</b>	kg	21.000
20	<b>Laranja Lima</b> - 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. - <b>2425</b>	kg	16.000
21	<b>Laranja Pêra</b> - de primeira qualidade; Polpa suculenta, consistência firme, casca lisa, meio verdoxa, íntegra, livre de fungos, sujidades e objetos estranhos aderidos à casca. Tamanho médio, com aproximadamente, 180 a 200g. - <b>2427</b>	kg	21.000
22	<b>Laranja Tangerina</b> - 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. - <b>2428</b>	kg	16.000
23	<b>Limão comum</b> - 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. - <b>110402</b>	kg	3.000

R



24	<b>Maçã</b> - 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. - <b>110418</b>	kg	18.000
25	<b>Macaxeira</b> - de primeira qualidade, casca livre de fungos, rachaduras, sujidades e objetos estranhos, de consistência firme. Tamanho médio a grande, com aproximadamente, 700 a 800g. - <b>143292</b>	kg	27.000
26	<b>Mamão formosa</b> - 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. - <b>110399</b>	kg	54.000
27	<b>Manga</b> - 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. - <b>2449</b>	kg	54.000
28	<b>Maracujá</b> - 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. - <b>2450</b>	kg	11.000
29	<b>Melancia</b> - 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). - <b>2451</b>	kg	86.000
30	<b>Melão</b> - 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). - <b>2453</b>	kg	21.000

af



31	<b>Pêra-</b> 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). - 2454.	Kg	1.000
32	<b>Pimentão-</b> 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) - 2455	kg	5.000
33	<b>Repolho roxo-</b> 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). - 2457	kg	5.000
34	<b>Repolho verde-</b> 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). - 2460	kg	10.800
35	<b>Tomate-</b> 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). - 2461	kg	16.000
36	<b>Uva-</b> 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). - 2462	kg	25.000



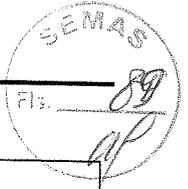
GRUPO 2 – POLPA DE FRUTA

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTOS	UNIDADE	QUANTIDADE
01	<p><b>Polpa de Fruta In Natura</b> - 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. – <u>2517</u>.</p>	un	15.000
02	<p><b>Polpa de Fruta In Natura</b> - 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. – <u>2518</u>.</p>	un	15.000
03	<p><b>Polpa de Fruta In Natura</b>- 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. – <u>2519</u>.</p>	un	15.000
04	<p><b>Polpa de Fruta In Natura</b> - 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. - <u>2520</u></p>	un	15.000

OP



05	<p><b>Polpa de Fruta In Natura</b> - 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. - <b>2522.</b></p>	un	15.000
06	<p><b>Polpa de Fruta In Natura</b> - 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. - <b>2523.</b></p>	un	15.000
07	<p><b>Polpa de Fruta In Natura</b> - 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. - <b>2525.</b></p>	un	15.000
08	<p><b>Polpa de Fruta In Natura</b>- 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. - <b>2526.</b></p>	un	15.000



09	<b>Polpa de Fruta In Natura</b> – 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. - 2528	un	15.000
----	--	----	--------

**GRUPO 3 – EMBUTIDOS.**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTOS	UNIDADE	QUANTIDADE
01	<b>Presunto Cozido</b> - sem capa de gordura ou light, de primeira qualidade, resfriado, fatiado a condicionado 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; inspeccionado 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. - 2530	kg	6.000
02	<b>Queijo tipo coalho</b> - 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. - 2531	kg	9.000

AP



SEMAS  
Fls. 89 (v)  
AP

03	<b>Queijo Tipo mussarela</b> - 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. Embalagem de 1kg. - 2533	kg	10.000
04	<b>Salsicha tipo Hot Dog</b> - 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. - 110489	kg	15.000

**GRUPO 4 – GELO**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTOS	UNIDADE	QUANTIDADE
01	<b>Gelo em cubo</b> - 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. - 2535	Pct	700

**GRUPO 5 - PRODUTOS GRANJEIROS**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTOS	UNIDADE	QUANTIDADE
01	<b>Ovos de Galinha</b> - 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. Embalagem com 30 unidades (65 a 75g). - 2554	bandeja	5.000

AP



**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 Nébia 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: Hegladja 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) PROJÓVEM**

**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](mailto: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](mailto:creas.regional@hotmail.com)

**CEP:** 57035 - 590

AP



**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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:creaspaefi.ra5e6@gmail.com)  
**CEP:**

**CENTRO POP**

**Centro POP – Serviço para População de Rua I**

**Endereço:** Rua Professor Virgílio Guedes, nº 103 6 – Ponta Grossa  
**Coordenador (a):** Arnaldo Leite (Capela)  
**Tel:** 8842-0563 / (3315-3003 - Albergue)  
**Email:** [creaspopmaceio@hotmail.com](mailto: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](mailto: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](mailto: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.

af



**ANEXO III**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

**ANEXO III**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

<b>ALIMENTOS</b>	<b>GRUPO</b>	<b>DISTRIBUIÇÃO</b>
Hortifrute	01	Semanal
Polpa de Fruta	02	Mensal
Embutidos	03	Quinzenal
GELO	04	Semanal
Ovos	05	Semanal