EDITAL RETIFICADO 2

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 101/2024 - UASG: 926703
CERTAME AMPLA CONCORRÊNCIA

SESSÃO PÚBLICA: 21/11/2024.
HORÁRIO: 9horas (horário de Brasília/DF). LOCAL: Endereço eletrônico: <www.gov/br/compras**>.**

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 6500.012900/2024.

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, para atender os diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió, nas especificações e quantidades constantes ANEXO I deste edital.

REGISTRO DE PREÇOS: sim

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: O orçamento em caráter SIGILOSO, que será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances, com amparo no inciso XI do art. 18 da Lei nº 14.133, de 2021, observado o art. 24 desta Lei.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço por GRUPO (LOTE**)**

Modo de disputa: Aberto

A AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ – ALICC torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, Lei Complementar nº 123/2006, Decretos Municipais nºs. 8.415/2017; 8.557/2018; 9.511/2023; 9.514/ 2023; 9.518/2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital**.**

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registo de Preços para futura e eventual aquisição de empresa especializada no fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, para atender os diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em Lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos GRUPOS (lotes) forem de seu interesse.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Devido a justificativa do item 2.22, anexo I deste edital para o parcelamento em lote, não haverá exclusividade a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

2.6. Em razão da justificativa do item anterior, aplicando-se o inciso III do art. 49 da mesma Lei.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.7.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a elanecessários;

2.7.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.7.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista oucivil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.7.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembrode 1976, concorrendo entre si;

2.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.7.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termosda legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituiçãoa outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.11. O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.13. A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preçoou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e ohorário estabelecidos para abertura da sessão pública, que não será inferior a 08 (oito) dias úteis contados da data de publicação do aviso do edital quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou maior desconto e 15 (quinze) dias úteis nas hipóteses não abrangidas pela alínea “a” do inciso I, artigo 55.

3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menorde 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

3.3.3. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

3.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruirdo tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3ºdo art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.3.7. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.3.8. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.3.9. A falsidade da declaração de que trata os itens **3.3** ou **3.3.6** sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.3.10. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.3.11. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.3.12. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.3.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.3.14. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.3.15. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.3.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.3.17. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.3.18. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.3.19. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.3.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.4. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.5. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

seguintes campos, sem, contudo, se identificar:

4.1.1. valor unitário e total do item;

4.1.2. Marca;

4.1.3. Fabricante;

4.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência*;*

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

4.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital, conforme preconiza o art. 55, da Lei nº 14.133/2021, em que os prazos mínimos para apresentação de propostas e lances, contados a partir da data de divulgação do edital de licitação, são de: 8 (oito) dias úteis para aquisição de bens comuns.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.6. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item.**

5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.8. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de* R$ 0,01 (um centavo).

5.10. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundosapós o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"ABERTO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a **dez minutos,** a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem declassificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequenoporte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais dafase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previstono art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta emato contínuo à classificação;

5.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

controle.

5.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.19.2.1. empresas estabelecidas no território do município do órgão ou entidade da Administração Pública municipal licitante ou no território do Estado em que este se localize;

5.19.2.2. empresas brasileiras;

5.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.20.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório

5.20.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no **prazo de 2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for ocaso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

d) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU, no link https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/;

e) Consulta ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), mantido pela Receita Federal do Brasil, no link http://receita.economia.gov.br/orientacao/tributaria/cadastrosconsultas-cnpj.

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seusanexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada,com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

majoração do preço.

6.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.13. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

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

6.15. 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 recusada.

6.16. 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.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitaçãoserão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decretonº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação, quando solicitados pelo pregoeiro, poderão ser apresentados em original ou por cópia.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao dispostona Lei Federal nº 14.133/2021.

7.5. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Leinº 14.133/2021).

7.6. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.7. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.8. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.8.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, *caput*).

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

7.9.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

7.10. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, **no prazo de 2 (duas) horas**, contados da convocação do Pregoeiro, prorrogável a pedido do licitante e/ou a critério do pregoeiro, desde que a situação assim exija.

7.10.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.

7.11. A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.11.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.11.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

7.12.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.12.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

7.13. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.14. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.10.1.

7.15. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.16. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

7.17. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientesou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) diasúteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documentoque tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. fraudar a licitação

9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou apenalidade.

9.2.5. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.2.6. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.2.7. as peculiaridades do caso concreto

9.2.8. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.2.9. os danos que dela provierem para a Administração Pública

9.2.10. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientaçõesdos órgãos de controle.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

9.2.11. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.2.12. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.2.13. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.2.14. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.2.15. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.2.16. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.2.17. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.3. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.4. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

que pretenda produzir.

9.5. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.6. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.8. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

9.9. 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.

9.10. As penalidades fixadas neste item serão aplicadas através de Processo Administrativo a cargo da **Comissão Permanente de Agência de Licitações, Contratos e Convênios de Maceió – ALICC**, no qual serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficialno prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica no sitio *https://www.licitacao.maceio.al.gov.br/*

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

11.1. 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 Sistema COMPRASNET, sem qualquer falseamento da verdade;

c) Remeter, no prazo estabelecido, EXCLUSIVAMENTE VIA SISTEMA, os documentos de habilitação e a proposta comercial e, quando necessário, os documentos complementares solicitados no presente Edital (e seus apêndices);

d) Manter-se *logado* (*online*) ao Sistema COMPRASNET e acompanhando os trabalhos de processamento do certame durante toda a Sessão Pública Eletrônica;

e) Atender tempestivamente aos chamados do Pregoeiro via *CHAT*;

f) 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;

g) Acompanhar as informações e/ou documentos disponibilizados no sítio oficial da Instituição em relação ao presente certame, por meio do endereço eletrônico <http://www.maceio.al.gov.br>, na seção de editais e licitações;

h) Cumprir a proposta cadastrada ou o lance registrado;

i) Assinar a ARP e o instrumento contratual, caso seja vencedor do certame;

j) Manter-se em situação regular em relação às condições de participação e de habilitação até a data da assinatura da ARP, como durante toda a vigência da ARP e da(s) contratação(ões), caso seja vencedor;

k) Não fazer declaração falsa ou não apresentar documento falso;

l) Não cometer fraude fiscal;

m) Não formar conluio ou combinar proposta com concorrente;

n) Não fraudar ou frustrar a concorrência com utilização de mecanismos eletrônicos de registro de lances;

o) Não indicar no cadastro da proposta eletrônica no Comprasnet qualquer tipo de caractere especial identificador da empresa para fins de garantia do anonimato da fase competitiva;

p) Manter atualizadas todas as informações da empresa no SICAF que possam facilitar a comunicação, particularmente telefones e e-mail.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. O pregoeiro encaminhará o processo instruído, após encerradas as fases de julgamento e de habilitação e exauridos os recursos administrativos, à autoridade superior para adjudicação e para homologação.

13. DA ASSINATURA DA ATA COM FORNECEDORES REGISTRADOS

13.1. Homologado o resultado da licitação, o fornecedor mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo de 05 (cinco) dias, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela administração.

13.2. O prazo de validade da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico www.gov/br/compras.

14.2. 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 do Município e registro no Sistema COMPRASNET, para fins de obtenção de melhorescondições 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 Sistema 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.

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

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

14.5. O Pregoeiro, ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

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.

14.6. 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 eletrônica.

14.7. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

14.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro poderá suspender a Sessão com a devida comunicação prévia via CHAT, como também registrando no Sistema COMPRASNET a nova data e horário para a sua continuidade.

14.9. Em face do horário, poderá o Pregoeiro estabelecer intervalo para almoço, sem a suspensão da Sessão, mediante comunicação prévia via CHAT

14.10. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.11. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.12. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.13. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.14. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.15. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.16. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.17.

14.18. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://www.licitacao.maceio.al.gov.br/

14.19. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

14.19.1. ANEXO I - Termo de Referência

14.19.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços

14.19.3. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato

14.19.4. ANEXO IV – Modelo de Proposta

Maceió, novembro de 2024
Cristina de Oliveira Barbosa

Agente de Contratação CPL/ALICC

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

DA APRESENTAÇÃO

À AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ - ALICC no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Delegada nº 05, de 18 de abril de 2023, bem como o Decreto Nº. 9.420 MACEIÓ/AL, 05 de maio de 2023, compete as atividades de execução, acompanhamento e controle referentes a compras de materiais e contratação de serviços da Administração Pública Municipal direta e indireta, inclusive por meio do Sistema de Registro de Preços, com fulcro Lei nº 14.133, de 2021.

Esta Agência desempenhará as funções do Órgão Gerenciador, responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente, nos termos da Lei Delegada nº 005/2023.

Verifica-se que o Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação deserviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais deum órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandadopela Administração

1. DO OBJETO

1.1 Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de **alimentos perecíveis e não perecíveis,** para atender os diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió, nas especificações e quantidades constantes ANEXO I deste Termo de Referência.

1.2 Do Plano de Contratações Anual

1.3 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, de modo que a fundamentação da contratação se encontra pormenorizada no documento de formalização de demanda – DFD/IRP, sendo elemento essencial para positivar as informações preliminares da futura contratação, nos

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

termos art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021.

1.4 Demonstra-se que a contratação será realizada por meio de ata de registro de preços, instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil,conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5 Do Prazo de Vigência da Ata

1.6 Atesta-se que o prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Por conseguinte, o contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

1.7 Ressalta-se que as especificações do objeto poderão, desde que não alterem a qualidade do produto, apresentar medidas aproximadas (variação máxima de 10% para mais/menos), no que couber.

1.8 Os objetos desta contratação são caracterizados como comuns, pois possui em especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

1.9 O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, sendo considerado o limite, com fulcro artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.10 O objeto que se pretende contratar se enquadra de forma contínua, sendo prestados de modo contínua pela sua essencialidade, visando o atendimento da necessidade da administração pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas dos órgãos ou entidade participantes, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

1.11 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2 JUSTIFICATIVA

2.1 O Município de Maceió tem por competência institucional a promoção e execução de licitações no âmbito do Município, conferindo a Agência Municipal de Licitações, Contratos e Convênios - ALICC a execução desta tarefa, tudo de acordo com o que dispõe a Lei Delegada nº 05, de 18 de abril de 2023.

2.2 No âmbito da ALICC está a competência de planejamento, coordenação e controle de procedimentos de compras centralizadas de serviços e materiais de uso comum para atendimento às demandas de todos os órgãos da Administração Pública Municipal.

2.3 Para o planejamento das compras centralizadas foram mapeados serviços e materiais de uso comum

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

entre os diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública Municipal, para os quais se requer a coordenação e controle de compras visando o constante atendimento da administração.

2.4 A contratação centralizada proporciona uma melhoria nos procedimentos técnicos e administrativos, além da redução do número de processos licitatórios, auferindo a administração redução de custos operacionais e eficiência gerencial.

2.5 A realização de elevados números de processos licitatórios, utilizando-se de distintas modalidades de licitação demanda elevados custos operacionais, administrativos e financeiros, além de dificultar a uniformização dos procedimentos e a aplicação das melhores práticas.

2.6 A unificação e centralização do procedimento de aquisição de materiais e serviços proporcionam melhorias no planejamento da demanda física, orçamentária e financeira induzindo a um suprimento eficaz, reduzindo a disparidade de preços na aquisição de produtos da mesma natureza, além da possibilidade de economia de escala, contemplando novas tecnologias.

2.7 A Administração Pública Municipal ao lançar uma licitação centralizada sinaliza fortemente ao mercado fornecedor de que existe planejamento em suas aquisições e que se busca as melhores negociações.

2.8 A legislação vigente que regula as aquisições no setor público alberga instrumentos que podem ser utilizados e possibilitam maior eficiência nas aquisições e melhoria na gestão, tais quais a adoção deSistema de Registro de Preços – SRP.

2.9 Dentre as vantagens do Sistema de Registro de Preços, definido na aplicação da Lei n° 14.133/2021 e altera o Decreto Municipal n° 9.044/2021 c/c a Lei Delegada nº 05, de 18 de abril de 2023,destaca-se que:

- A vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses; podendo ser prorrogado por igual período para garantir a continuidade da contratação, desde que seja demonstrado a vantajosidade da contratação.
- É dispensável a dotação orçamentária para iniciar a licitação;
- Possibilidade de atendimento aos variados tipos de demandas;
- Redução dos custos operacionais e de estoque;
- Redução do número de licitações durante o exercício financeiro;
- Aumento da eficiência administrativa;
- Agilidade e otimização nas contratações públicas
- Possibilidade de estimar quantitativos quando não é possível definir previamente a quantidade exata do objeto a ser adquirido.

2.10 Visando garantir a funcionalidade e pleno abastecimento das Unidades de Ensino dessa **SECRETARIA**

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE MACEIÓ há necessidade de contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para o abastecimento, incluindo o aprovisionamento dos gêneros alimentícios, logística e distribuição.

2.11 Considerando que a alimentação é um direito social, estabelecido no art. 6º da Constituição Federal Brasileira, após a Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional– SISAN, e em observância ao Programa Nacional de Alimentação Escolar / PNAE disposto na Resolução n° 6, de 08 de maio de 2020, torna-se prudente considerar neste certame o quantitativo (ANEXO I) requerido para atender à necessidade de fornecimento da alimentação escolar do Município de Maceió.

2.12 Considerando que o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com maior abrangência em alimentação e nutrição no país, apresenta como diretriz o emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar. Objetivando atender as necessidades nutricionais dos escolares, durante sua permanência no âmbito escolar.

2.13 De acordo com o art. 18, da Resolução n° 6, de 08 de maio de 2020, os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo III desta Resolução, sendo de:

I – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

III – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

IV – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

V – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais refeições, para os estudantes matriculados na educação

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

básica, exceto creches em período parcial;

VI – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

2.14 Tendo em vista o agravamento da situação de insegurança alimentar e considerando que o município de Maceió atende crianças e jovens em situação de risco nutricional, o Programa Nacional de Alimentação Escolar, tem por objetivo contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, através do fornecimento de refeições saudáveis, através de um cardápio que atende as necessidades nutricionais, levando em consideração a faixa etária e a cultura alimentar.

2.15 Considerando que o município de Maceió por meio da Secretaria Municipal de Educação de Maceió/ AL atende a aproximadamente a 52.402 (cinquenta e dois mil quatrocentos e dois) alunos, nos níveis/modalidades de ensino Educação Infantil – contemplando Creche e Pré-escola e Ensino Fundamental – incluindo também Educação de Jovens, Adultos e Idosos – EJAI por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Segundo o Sistema para Administração e Controle Escolar – SisLAME.

2.16 Dessa forma, a alimentação é essencial para o desenvolvimento, aprendizagem e garantia do suporte nutricional necessário durante a permanência dos alunos na escola, bem como promoção a formação de hábitos alimentares saudáveis.

2.17 Outrossim, a presente aquisição é imprescindível para o atendimento à população em situação de vulnerabilidade e dos programas socioassistenciais que 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 socioassistenciais são executados pela SEMDES, onde visam conferir aos usuários, um atendimento qualificado e personalizado, de modo a promover a construção da personalidade humana, garantindo dignidade e respeito aos usuários.

2.18 Nesse sentido, visando atender as demandas dos órgãos do Município de Maceió, foi mapeada a demanda relativa ao Registro de Preços para eventual aquisição de alimentos.

2.19 O quantitativo estimado é para utilização em 12 (doze) meses, o qual foi estipulado baseado no histórico apresentado nos últimos anos por licitações anteriores considerando a necessidade destas Secretarias, e também considerando eventual prorrogação da vigência inicial de 12 (doze) meses prevista para

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

este certame.

2.20 Desta forma, é possível aferir claramente que os autos do processo se encontram devidamente instruído, atendendo as exigências mínimas legais, ficando evidenciada a solução mais adequada para atendimento da necessidade pública, haja vista que o bem é imprescindível para garantir a continuidadedas atividades dos órgãos da Prefeitura Municipal de Maceió, como também a atender ao usuário do serviço público.

2.21 Portanto, atesta-se que houve o mapeamento da necessidade, bem como a análise da melhor solução disponível no mercado, com fulcro no inciso XIII do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021 c/c Decreto nº 9.506 Maceió/al, 19 de julho de 2023.

2.22 JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DO OBJETO

2.23 Atesta-se que a escolha pelo agrupamento dos itens em lote visa garantir a efetividade e satisfaçãodo conjunto especifico do fornecimento, como também a redução de custos de gestão de contratos, primando pela melhor gestão contratual, não gerando restrição ao caráter competitivo da licitação pois esta visa atender ao interesse público, possibilitando a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, de acordo com a pratica de mercado, nos termos do Art. 40, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

2.24 Nessa mesma linha racional, verifica-se que o Acórdão nº 75681/2022 demonstra que há possibilidade jurídica no agrupamento dos itens, in verbis:

> *"ACÓRDÃO Nº 75681/2022-PLEN Processo TCE-RJ nº 203.257-2/22 (Relatora: Conselheira-Substituta Andrea Siqueira Martins Plenário: 11/05/2022). Boletim Número 5 – Ano 3 – TCE/RJ. Licitação. Denúncia. Parcelamento do objeto. Poder discricionário. Vantajosidade. A definição da divisibilidade ou não por lotes, ou itens na licitação insere-se no âmbito de discricionariedade administrativa, competindo ao gestor público avaliar, na fase de planejamento, qual meio atende melhor ao interesse público, demonstrando a vantajosidade da opção feita, bem como eventual prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala"*.

2.25 Nesse diapasão, a licitação por lote é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica, posto que consegue manter, de modo incontroverso, a continuidade dos fornecimentos com qualidade, eficiência, proporcionalidade e razoabilidade, pois o gerenciamento permanecerá todo o tempo a cargo de um mesmo

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

administrador. Por conseguinte, as vantagens seriam o maior nível de controle pela Administração pública no que concerne à entrega do objeto, pois haverá o controle de todas as informações sobre todo o fornecimento, atentando-se a prazos de entrega.

2.26 Destarte, é elementar que ocorra a incidência harmônica e unitária dos fornecimentos por uma só empresa, a fim de garantir a incidência plena de economia de escala em toda a cadeia do atendimento noque concerne a efetividade do serviço dos custos operacionais para atender as necessidades dos órgãos participantes de modo proativo.

2.27 Diante do exposto, concluímos que a contratação do objeto, ora em tela, é imprescindível para darmos continuidade nas atribuições inerentes à administração pública para que ocorra o bom funcionamento dos serviços essenciais ao desenvolvimento desta gestão, que continuará trazendo benefícios diretos e indiretos aos servidores e à população, sendo possível estabelecer o padrão que se pretende, de forma objetiva, por meio das especificações usualmente empregadas em conformidade a prática de mercado.

3 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1 Sustentabilidade

3.1.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

3.1.2 Demonstra-se que são diretrizes de sustentabilidade, entre outras: I - Menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; II - Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local; III - Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; IV- Maior geração de empregos, preferencialmente com mão deobra local; V- Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; VI - Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e VII - Origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras, nos termos do Art. 144 daLei 14133/2021.

3.1.3 Esta contratação observará, em todas as fases do procedimento licitatório, as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, de acordo com a pratica de mercado, a fim de assegurar o rsultado mais efieiciente para administração publica.

3.1.4 Sendo considerado o ciclo de vida do bem de acordo com a pratica de mercado, assegurando a

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

coleta, reciclagem, manutenção e consumo relacionado a efetividade dacontratação.

3.1.5 O parcelamento do objeto será adotado quando:

a) Verificar a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

b) O aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade;

c) O dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

d) A regra sobre a forma de contratação nas licitações é por itens, sendo exceção a utilização do lote ou grupo, desde que haja necessidade técnica e econômica para tal agrupamento.

3.1.6 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

Não será aplicado ao objeto deste Termo de Referência

3.1.7 Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

Não será aplicado ao objeto deste Termo de Referência.

3.2 Da exigência de amostra

3.2.1 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, caso solicitado pela administração púbica, a fim de aferir a compatibilidade do produto com o descritivo do edital.

3.2.2 A apresentação da amostra determinada do subitem anterior terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

3.2.3 A administração Pública poderá ser exigida amostras de todos os itens que compõem o anexo I deste Termo de Referência.

3.2.4 As amostras poderão ser entregues no endereço Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050, no prazo limite de 05 (cinco) dias, sendo que a empresa assume total responsabilidadepelo envio e por eventual atraso na entrega.

3.2.5 É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

3.2.6 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

3.2.7 Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade, analisando se o produto atende com eficácia ao fim que se destina, sendo realizada a comparação de custo x benéfico com a necessidade desta municipalidade. Sendo considerado, de forma objetiva, os requisitos positivados no edital e as amostras ofertadas.

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

3.2.9 Quando o licitante indicar a marca, o modelo e as especificações técnicas do objeto no campo "Informações Adicionais" do sistema eletrônico de compras adotado pela Administração Pública, as amostras apresentadas devem ter as mesmas identificações daquelas preliminarmente estabelecidas pelo licitante e que foram informadas no sistema, salvo se o produto apresentado tenha, mediante ratificaçãoda Administração, características técnicas superiores

3.2.10 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada 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 neste Termo de Referência.

3.2.11 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

3.2.12 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração,sem direito a ressarcimento.

3.2.13 Os interessados deverão 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.

3.3 Da exigência de carta de solidariedade

3.3.1 Não se aplica ao objeto deste Termo de Referência.

4 Garantia, manutenção e assistência técnica

4.1 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), bem como previsto no contrato, a fim de garantir a efetividade da contratação

5 MODALIDADE DA LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

5.1 A aquisição dar-se-á pela modalidade licitatória denominada pregão, em sua forma eletrônica, tendo como critério de julgamento e classificação das propostas, o menor preço, por lote, tendo como referência o valor estimado, observadas as especificações técnicas definidas no Anexo I deste Termo de Referência.

5.2 O pregão eletrônico ocorrerá sob o modo de disputa aberto, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, nos termos do art. 56 da Lei Federal 14.133/2021. O intervalo mínimo de diferença de valores entre lances será nos termos do art. 57 da Lei Federal 14.133/2021.

5.3 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro;

5.4 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário, ao passo que o licitante oferecerá o lance de valor inferior superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.5 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de valor de R$ 0,01 (um centavo) para todos os itens.

5.6 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.7 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.8 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.9 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se- á automaticamente;

5.10 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

5.11 Tendo em vista o Poder discricionário da Administração Pública, bem como o disposto no art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, fora definido este modo de disputa vislumbrando atender ao princípio da vantajosidade, uma vez que este modo proporciona a escolha da proposta mais vantajosa à Administração Pública, considerado todo o ciclo de vida do objeto.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

5.12 Dos Agentes Públicos

5.12.1.Em licitação na modalidade pregão, o agente responsável pela condução do certame será designado pregoeiro, sendo auxiliado por equipe de apoio, nos termos do Art. 7° da Lei n° 14.133/2021.

6 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1 Pelo interesse da administração pública, o custo estimado da contratação possui caráter sigilosoe será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas, conforme disposto noart. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2 Demonstra-se que esta competência é discricionária para assegurar o resultado para administração, sendo determinado o sigilo *d*o orçamento estimado da contratação.

7 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

7.1 Sempre que julgar necessário o Órgão Contratante solicitará, durante a vigência da ARP, o fornecimento do objeto registrado na quantidade necessária, mediante a elaboração do instrumento contratual ou por outros instrumentos hábeis, tais como contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de fornecimento do bem

7.2 A Contratante não estará obrigada a contratar o objeto registrado, contudo, ao fazê-lo, o órgão participante solicitará individualmente um percentual mínimo de 10% (dez por cento) do seu quantitativo registrado para cada item, salvo nas hipóteses de justificativa expressa do ordenador de despesa que a utilização será realizada em percentual menor que o mínimo para atender à necessidade real do Órgão participante, bem como a fim de permitir, de modo proativo, a adequada cotação dos custos de logísticapor parte dos fornecedores.

7.3 A Contratada deverá fornecer os produtos de acordo com a solicitação da Contratante, no prazode até 48 (quarenta e oito) horas, através de ordens de fornecimento, consubstanciadas em ofícios, que deverão conter data de expedição, quantidade pretendida, local e prazo para entrega, preços unitário e total, e assinatura do responsável pela requisição.

7.4 Em caso de necessidade poderão ser solicitadas entregas emergenciais, que deverão ser atendidas no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

7.5 Os gêneros alimentícios solicitados pela Secretaria Municipal de Educação deverão ser entregues nos endereços relacionados no Anexo II, bem como nos endereços futuros das unidades escolares que venham a ser informados na Ordem de Fornecimento. As unidades escolares da rede municipal de ensino estão

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

agrupadas em ZONAS, as quais são definidas a partir das Regiões Administrativas de Maceió, descritas no Anexo II. Zona 1 –; Zona 2; Zona 3; Zona 4 e Zona 5, Tal organização se deve às dificuldades encontradas em experiências anteriores quanto à logística da entrega ponto a ponto.

7.6 Ressalta-se que os órgãos participantes devem utilizar a minuta de formulário de utilização de ata, a fim de garantir o preenchimento dos requisitos de contratação.

7.7 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

7.8 Os produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança e não serem danificados durante a operação de transporte de carga e descarga.

7.9 A contratante deverá efetuar as entregas dos Alimentos Frios, em carro apropriadamente refrigerado.

7.10 As embalagens deverão garantir a integridade dos produtos durante todo o transporte até a sua entrega, resistindo as condições de chuva e demais intempéries, bem como os procedimentos decarga e descarga, e atendendo em especial às exigências de conformidade das NBR's 2875, 9460 e 2233.

7.11 Todas as despesas com transportes correrão por conta da contratada.

7.12 A contratada deverá comunicar, por escrito, a ocorrência de qualquer anormalidade de caráter urgente que impossibilite o seu cumprimento, tão logo esta seja verificada, e prestar os esclarecimentos que julgar necessários à contratante até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega.

7.13 Os produtos deverão ser entregues ao servidor responsável pelo recebimento em cada Órgão ou Entidade do Município de Maceió (Anexo deste TR), acompanhados da documentação fiscal, juntamente com cópia da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento, no horário das 08h às 14h de segunda-feira a sexta-feira.

7.14 Os funcionários envolvidos nas entregas deverão estar devidamente uniformizados/identificados de acordo com a Norma Vigente.

7.15 A cada entrega o fornecedor deverá preencher um recibo em duas vias, onde constem o nome/identificação do recebedor, função, data e quantidade e local de entrega.

7.16 Os produtos requisitados deverão ser entregues acompanhados da documentação fiscal, com cópia da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento, no Local definido pelo órgão participante.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

8 DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

8.1 Os produtos fornecidos deverão obedecer às normas técnicas, controle de qualidade e atender estritamente as discriminações constantes neste Termo de Referência.

8.2 A CONTRATADA deverá apresentar garantia sobre os gêneros alimentícios, onde os mesmos devem estar em conformidade com as normativas que regulamentam o uso e a qualidade conforme especificação.

8.3 O (s) objeto (s) do presente certame a ser (em) fornecido (s) deverá (ão) estar apropriado (s) para o consumo e com prazo de validade de acordo com as especificações estipuladas neste Termo de Referência (Anexo I).

8.4 A contratada deverá realizar as entregas em estrita observância às regras contidas na Portaria SVS/MS no 326/97 e Resoluções RDC no 216/2004 e 275/2002 da ANVISA;

8.5 Manter, durante todo o período de execução contratual, as mesmas condições de habilitação exigidas neste Termo de Referência, na forma do Art. 92, inciso XVI da Lei Federal 14.133/21 e suas alterações posteriores.

8.6 Os produtos requisitados não poderão ser expostos às intempéries da natureza, tais como: chuva, sol, calor excessivo.

8.7 Produtos especificados neste Termo de Referência deverão ser de primeira qualidade. Esse reconhecimento será realizado pelos nutricionistas da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar, conforme definido na etapa de análise de amostras.

8.8 Serão considerados também para fins de controle de qualidade dos produtos, concomitante com o disposto nos itens anteriores, os aspectos relativos à: aparência, consistência, odor, cor, textura e sabor característicos; inexistência de: manchas, queimaduras, sujidades, insetos, moluscos, bolores, brocas ou larvas.

8.9 Os gêneros alimentícios, assim como embalagens primárias e secundárias deverão atender aospadrões de identidade e qualidade, aprovados e disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e pelo Ministério da Agricultura/Pecuária (MAPA), Instituto Nacional de Metrologia (INMETRO), normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) E Código de Defesa do Consumidor (Lei n° 8078/90), nas suasrespectivas áreas de competência.

8.10 O transporte dos Gêneros Alimentícios Perecíveis – Carnes bovina, suína e frango deverá estar rigorosamente de acordo com as exigências contidas na RDC nº 216 da ANVISA (09/2004). Só será aceito o

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo: Identificação do produto; • embalagem original e intacta, • data de fabricação,

• data de validade, • peso líquido, • Número do Lote, • Nome do fabricante. • Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF), quando couber.

8.11 O não cumprimento das exigências e obrigações contidas na RDC nº 216 da ANVISA (09/2004), implicará na rescisão contratual e nas penalidades legais cabíveis.

8.12 Os alimentos (qualidade e quantidade) serão inspecionados no ato do recebimento e serão devolvidos sempre que não conferirem com as especificações do Edital.

8.13 A entrega de quantitativos divergentes do pedido ordinário solicitado (superiores ou inferiores), não será aceita.

8.14 A contratada obrigar-se-á a substituir ou reparar, sem ônus para a contratante, os gêneros alimentícios que apresentarem defeitos ou inconformidades resultantes da fabricação ou transporte inadequado, no prazo máximo de 24 horas, a contar do dia seguinte ao da notificação de inconformidade.

8.15 Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração, prestando todos os esclarecimentos solicitados.

8.16 Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto desta licitação, nem subcontratar qualquer dos serviços a que está obrigada sem prévio consentimento por escrito da contratante.

8.17 Os veículos utilizados pelo fornecedor para transporte de alimentos, bem como os responsáveis pela entrega dos alimentos, deverão obedecer aos critérios de higienização, refrigeração e uniformização previstos em regulamentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA.

8.18 O transporte dos alimentos deverá ser feito conforme as exigências normativas, em carro fechado e com a TEMPERATURA ADEQUADA ao transporte destes gêneros. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

8.19 O veículo para transporte de alimentos perecíveis deverá estar equipado com termômetro calibrado e de fácil leitura.

8.20 O veículo para transporte de alimentos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável e seguir as recomendações em relação à refrigeração nas seguintes condições: Resfriamento a 4 °C, com tolerância de até 7°C Refrigeração a aproximadamente 6°C, mas não superior a 10°C ou conforme o fabricante estipula no rótulo. Congelado a -18 °C, a resistência à temperatura pode chegar a -15°C.

8.21 Os entregadores da CONTRATADA, para terem acesso às dependências do CONTRATANTE, deverão

vestir uniformes limpos, sapatos fechados e portar identificação funcional visível.

8.22 A Validades dos Gêneros Alimentícios deve ser conforme as especificações deste Termo de Referência.

8.23 Os alimentos são classificados em perecíveis e não perecíveis, sendo assim fica estabelecido que: 8.23.1 Dos Alimentos Perecíveis:

a) Frutas, Verduras e Legumes devem ser de 1ª qualidade, todos livres de sujidade;

b) Os produtos de origem animal deverão ser entregues com o Selo de Aprovação do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F), ou do Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E) ou do Serviço de InspeçãoMunicipal (S.I.M) e com data de validade mínima conforme as especificações deste Termo de Referência;

8.23.2 Dos Alimentos Não Perecíveis: a) Os produtos não perecíveis deverão apresentar validade mínima conforme as especificações deste Termo de Referência

8.23.3 Manter, durante o período de fornecimento, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste TR.

9 DO RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1 O (s) objeto (s) serão recebidos pelo servidor responsável no ato da entrega;

a) **Provisoriamente**, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com as especificações requeridas neste documento;

9.2 **Definitivamente**, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, no prazo de até 10 (dez) dia úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

9.3 Os produtos entregues solicitados pela SEMED serão recebidos somente pelos Gestores escolares, que procederão às conferências com base nos pedidos escritos e assinados pelos responsáveis da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar;

9.4 Serão recusados os materiais que apresentarem defeitos ou cujas especificações não atendam às descrições do objeto contratado.

9.5 Para cada entrega deverá ser emitido recibo respectivo, contendo: identificação da unidade solicitante, data, descrição dos itens entregues e seus quantitativos, e assinatura do recebedor.

9.6 Somente durante a entrega dos produtos, o veículo transportador poderá utilizar as garagens das unidades escolares, caso tenha, após cadastro de condutor, entregador e veículo.

9.7 O acesso ao local de entrega será restrito a veículos de passeio (automóveis) e/ou aos de carga que

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

necessitem de acesso.

9.8 Os veículos devem ser de uso exclusivo para transporte de alimentos e obedecer às normas sanitárias vigentes e estar de acordo com o tipo de carga transportada.

9.9 O ato de recebimento dos materiais, não importa em sua aceitação. A critério da Contratante, os produtos fornecidos serão submetidos à verificação. Cabe a Contratada a substituição dos produtosque vierem a ser recusados, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do dia seguinteao da notificação de inconformidade.

9.10 Os materiais deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor)e às demais legislação pertinentes.

9.11 Os materiais deverão ser acondicionados conforme praxe do fabricante devendo garantir proteção durante transporte e estocagem, constando a identificação do produto e demais informações exigidas na legislação em vigor.

10 DAS OBRIGAÇÕES

10.1 Da Contratada

a) Assinar a ARP/ instrumento de contrato ou outro documento equivalente em até 05 (cinco) dias contados da convocação para sua formalização pela Contratante.

b) Em caso de ARP, atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata no limite do quantitativo registrado;

c) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos e proposta da empresa vencedora acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedênciae prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

d) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

e) substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos.

f) 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;

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

g) indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato, quando couber;

h) Providenciar a correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratantena entrega do objeto;

i) guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato

j) Responder por danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de suaculpa ou dolo, quando da execução contratual;

k) Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

l) Manter todas as condições de habilitação aferidas no processo de contratação durante a execução contratual;

m) Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.

10.2 Da Contratante:

a) Convocar a adjudicatária, dentro do prazo de eficácia de sua proposta, para assinatura da Ata;

b) Publicar o extrato da Ata na forma da Lei;

c) Emitir Nota de Empenho e/ou Ordem de Fornecimento;

d) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa vencedora, de acordocomo os termos deste documento;

e) Reservar local apropriado para o recebimento do objeto deste documento;

f) Ter pessoal disponível para o recebimento do objeto no horário previsto neste documento;

g) Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento;

h) Permitir o livre acesso dos empregados da empresa nas dependências da Contratante para entrega do objeto deste Termo de Referência, desde que uniformizados e identificados com crachá;

i) Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuado;

j) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

k) Acompanhar a entrega do objeto, por intermédio de representante especialmente designado;

l) efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecidapelo Contratado, no que couber;

m) Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência;

n) Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares contratuais.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

11 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência correrão à conta dos recursos específicos consignados no Orçamento dos Órgãos e Entidades do Município de Maceió participantes da Ata de Registro de Preços.

11.2 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 interessados.

12 DO PAGAMENTO E ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

12.1 O pagamento será efetuado pela Contratante, de acordo com o quantitativo efetivamente executado, através de depósito bancário em conta corrente fornecida pela contratada, em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação de requerimento, nota fiscal, recibo e certidões necessárias, devidamente analisadas e atestadas pelo servidor designado pela Contratante.

12.1.1 Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será sustado, até que sejam tomadas as medidas saneadoras necessárias.

12.1.2 Os pagamentos podem ser realizados com recursos próprios e/ou com recursos de convênios.

12.2 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 x N x 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 atualização financeira = 0,0001644, assim apurado:$I = \frac{(TX)}{365}$ $I = \frac{(6 / 100)}{365}$ I = 0,0001644

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

13 DO REAJUSTAMENTO (NO CONTRATO)

13.1 Em caso de preços registrados na ARP, estes não serão reajustados, conforme estabelece a legislação vigente.

13.1.1 Pode ocorrer a revisão da ata, tencionando o reequilíbrio econômico financeiro, desde que haja

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

incidência de fato imprevisível e devidamente justificado, conforme art. 37, XXI, DA CF/88, bem como da Lei 14.133.2021.

13.2 Em caso de contratação por meio de instrumento de contrato periodicidade de reajuste do valor contratual será anual, utilizando-se o índice IPCA.

13.2.1 A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

13.2.2 O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

13.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

13.4 Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

13.5 A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

14 DA HABILITAÇÃO

14.1 A habilitação à presente licitação será realizada mediante comprovação de:

14.2 HABILITAÇÃO JURÍDICA (conforme o caso):

a) PESSOA FÍSICA: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força delei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional

b) EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: documento comprobatório da inscrição do empresário noRegistro Público de Empresas Mercantis competente (Junta Comercial) da respectiva sede;

c) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI) - CCMEI - Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

d) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

e) **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;

f) **SOCIEDADE POR AÇÕES**: além dos documentos exigidos no subitem anterior, apresentar os

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

documentos de eleição de seus administradores;

g) **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;

h) **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

i) **EMPRESA OU SOCIEDADE ESTRANGEIRA**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

j) COOPERATIVAS: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

k) **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

l) **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de2009 (arts. 17 a 19 e 165).

14.2.1 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

14.2.2 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

14.3 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

14.3.1 Qualificação técnico-operacional:

14.3.2 Licitante deverá apresentar no mínimo um atestado assinado e carimbado emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a mesma forneceu ou está fornecendo/executou ou está executando, de maneira satisfatória, sendo considerado, no mínimo, um atestado de capacidade técnica que comprove a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente em características

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

compatíveis dos itens do objeto arrematado.

14.3.3 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com características similares ao objeto a ser licitado, sendo a quantidade de 20% (vinte por cento) dos itens do objeto da licitação.

14.3.4 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

14.3.5 Declaração onde indique as instalações, o aparelhamento e o pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, no que couber;

14.3.6 De acordo com as exigências inerentes e específicas ao objeto, todos os licitantes devem atender a legislação vigente, conforme a pratica de mercado exemplo de licença ou alvará sanitário, autorização de funcionamento junto a ANVISA, registro completo do produto na ANVISA, registro em conselhos de classe (técnico operacional e técnico profissional, no que couber;

14.3.7 Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional, em plena validade; devendo constar onome e o registro do responsável técnico, por ser pertinente ao objeto da contratação, apresentando suacertidão em plena validade, no momento da assinatura do Contrato, no que couber;

14.3.8 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

14.3.9 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

14.3.10 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deusuporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

14.3.11 Prova de atendimento aos requisitos do objeto desta licitação, previstos na Lei 14.133.2021.

14.3.12 Qualificação técnico-profissional:

2.13.1 Comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, responsável técnico, devidamente reconhecido pela entidade profissional, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica juntamente com sua Certidão de Acervo Técnico (CAT). Quando for o caso e necessário para demonstrar a qualificação técnica, de acordo com o objeto dalicitação.

14.3.13 Entende-se para fins deste Termo de Referência, como pertencente ao quadro permanente do

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame

14.4 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

14.4.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

14.4.2 prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria- Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil eda Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

14.4.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

14.4.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

14.4.5 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

14.4.6 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

14.4.7 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

14.5 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

14.5.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

14.5.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

14.5.3 Apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da Lei;

14.5.3.1 Serão considerados como na forma da lei o balanço patrimonial assim apresentado:

a) Sociedades regidas pela Lei n.º 6.404/76 (sociedade anônima):

a.1) por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

b) Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

b.1) por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, ou

b.2) por fotocópia do Balanço Patrimonial devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

c) Sociedade criada no exercício em curso ou com integralização do Capital Social:

c.1) fotocópia do Balanço de Abertura (ou atualizado), devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

d) O Balanço Patrimonial deve estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

e) A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), igual ou maior que 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante +Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e
III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

e.1). As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), calculados e informados no BP ou certidão SICAF, deverão comprovar o Patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

14.5.3.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

14.133, de 2021, art. 65, §1º;

14.5.3.3 O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6ºI.

14.5.3.4 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

14.5.3.5 O prazo limite para fechamento das Demonstrações Contábeis é até o último dia do mês de maio do ano seguinte ao ano-calendário a que se refira a escrituração.

14.5.3.6 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

14.5.3.7 As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES JÁ CALCULADOS, com assinatura do contador e do representante legal da empresa, que serão analisados com base no balanço apresentado.

14.5.4 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar, além dos demais documentos de habilitação, toda a documentação exigida para efeito de comprovação de REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA, mesmo que esta apresente alguma restrição.

14.5.5 O licitante que estiver com registro regular e em situação válida no SICAF, nos níveis de "Credenciamento", "Habilitação Jurídica" e "Regularidade Fiscal e Trabalhista", poderão deixar de apresentar os documentos referentes à HABILITAÇÃO JURÍDICA e REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, exceto as certidões indicadas no subitem 13.4 que não constem no cadastro do fornecedor ou cujo prazo de validade estejam expirados. Aos demais licitantes é assegurado o direito de acesso aos dados do sistema.

14.5.6 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5(cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declaradoo vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para aregularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

14.5.7 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sendofacultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para aassinatura do contrato, ou revogar a licitação

14.5.8 Não havendo indicação no corpo da própria certidão ou documento oficial apresentado para comprovação das exigências de habilitação previstas neste item, serão considerados válidos todos aqueles emitidos a, no máximo, 180 DIAS da data da sessão inicial do da licitação.

15 DA CONTRATAÇÃO

15.1 A contratação será pactuada por meio de termo de contrato, nada obstante, com a devida justificativa, a contratação poderá ser substituída por Nota de Empenho e/ou por Ordem de Fornecimento, consoante prevê o ordenamento jurídico pátrio no Art. 95 da Lei Federal nº 14133/2021.

15.2 A vigência da contratação decorrente desta licitação observará os prazos e condições fixados neste Termo de Referência.

15.3 O adjudicatário ou o beneficiário com preços registrados na ARP será NOTIFICADO, via e-mail ou por ofício, para, no prazo de 05 DIAS úteis, contados da convocação, assinar e retirar a nota de empenho de despesas ou termo de contrato, nos termos do art. 90, da Lei Federal nº 14133/2021. O aludido prazopoderá 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.

15.4 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 no edital e seus anexos.

15.5 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.125, § 1º, da Lei Federal nº14133/2021.

15.6 A recusa do particular em atender às convocações deste item, desde que ocorram dentro do prazo de vigência da ARP, sujeita-o às sanções previstas no Edital e seus anexos, sem prejuízos das demais penalidades legalmente estabelecidas.

15.7 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 previstasna Lei Federal nº. 14133/2021 e no edital e seus anexos, e autorizará a Contratante a convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação com vistas a obtenção de melhor preço conforme § 2º do art.90 da Lei Federal nº

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

14133-/2021.

16 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

16.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadase as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecuçãototal ou parcial.

16.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

16.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

16.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

16.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentreoutros.

16.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

16.7 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todasas condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.8 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularizaçãodas faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e com fulcro no Decretonº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.9 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.10 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023, se for o caso;

16.11 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datasaprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.12 O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término docontrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.13 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023,caso necessário;

16.14 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.15 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.16 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.17 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.18 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.19 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.20 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual,com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.21 O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração, com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023.

17 Subcontratação

17.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

18 DA FISCALIZAÇÃO / ACOMPANHAMENTO DO FORNECIMENTO

18.1 A contratação será acompanhada por servidor a ser designado pelo Gestor da Pasta.

18.2 O fiscal da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições:

a) Expedir ordens de fornecimento;

b) Proceder ao acompanhamento da entrega do objeto quanto à qualidade e quantidade desejada;

c) Comunicar à Contratada o descumprimento da contratação e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;

d) Solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento das obrigações

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

assumidas;

e) Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações assumidas;

f) Atestar as notas fiscais relativas à entrega do objeto para efeito de pagamentos;

g) Recusar o objeto que for entregue fora das especificações contidas neste Termo ou que forem entregues em quantidades divergentes daquelas constantes na ordem de fornecimento;

h) Solicitar à Contratada e a seu preposto todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.

19 DAS SANÇÕES

19.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. (Lei nº 12.846de 01 de Agosto de 2013 Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.)

19.2 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”,“c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Termo de Referência, bem como nas alíneas “b”, “c” e

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

"d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Multa:

1. Moratória de por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de dias;
2. Moratória de 1% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato,até o máximo de 20% (vinte por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
3. O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art.137 da Lei n. 14.133, de 2021.
4. Compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecuçãototal do objeto.

19.3 A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

19.4 Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

19.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferençaserá descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

19.5 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

19.6 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
b) As peculiaridades do caso concreto;
c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) Os danos que dela provierem para o Contratante;
e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

19.7 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

19.8 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.9 O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no CadastroNacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

19.10 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21

19.11 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.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

19.12 As sanções administrativas serão aplicadas por meio da comissão de aplicação de sanções administrativas – CPASA.

20 Garantia da contratação

20.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, tendo em vista que a contratação não tem complexidade nem vai trazer prejuízo de investimentos ao erário, pois a natureza do bem é comum e rotineira, conforme a pratica de mercado.

20.2 Da matriz de risco

20.2.1 Demonstra-se que não será elaborada a Matriz de alocação de riscos, haja vista que a contratação será realizada por meio de bem comum e usual de mercado, de forma que a matriz é importante para os contratos de grande vulto, cujo valor estimado acima de R$ 200 milhões), bem como os contratos realizados sob os regimes de contratação integrada e semi-integrada, nos termos da Lei 14.133/2021.

21 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, tendo sua eficácia a partir da data de assinatura, sendo realizada a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município.

21.2 O remanejamento somente ocorrerá entre os órgãos e entidades da Administração Pública Municipal de Maceió.

21.3 As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas Atas de Registro de Preços poderão ser remanejadas pela ALICC, Órgão Gerenciador, entre os órgãos da Administração Pública Municipal de Maceió, participantes e não participantes do procedimento licitatório.

21.4 O remanejamento somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.

21.5 No caso de remanejamento de órgão participante para órgão não participante, devem ser observados o quantitativo disponível para não prejudicar as atividades do órgão.

21.6 A gestão da ARP caberá à Agência Municipal de Licitações, Contratos e Convênios - ALICC, situada na Rua Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050.

21.7 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

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador, para registro no SICAF.

21.8 Caberá ao Gerenciador da Ata realizar, periodicamente, pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade dos preços registrados.

21.9 Para efeito do disposto no subitem, 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 sofre redução dos quantitativos informados.

22 DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

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

22.2 Atesto, sob a minha responsabilidade, que o conteúdo do Termo de Referência se limita ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos produtos e modelos existentes no mercado, não consignando marca ou característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limitar ou frustrar a competição ou a realização do objeto contratual.

22.3 Eventuais pedidos de informações/esclarecimentos deverão ser encaminhados a Agência Municipal de Licitações, Contratos e Convênios - ALICC, através do e-mail gerencia.licitacoes@alicc.maceio.al.gov.br, telefone para contato (82) 3312-5100.

Maceió/AL, 06 de novembro de 2024.

Gernan Angelo Barros Souza

Diretoria Executiva de Governança e Gestão Interna – ALICC

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ANEXO I-A

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTITATIVO GERAL

OBJETO: Registrar Preços para futura e eventual aquisição de **Gêneros Alimentícios**, para atendimento da necessidade da Administração Pública do Município de Maceió, nas especificações e quantidades positivadas na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
	LOTE 01 – CARNES E FRANGOS		
1	**CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (Alcatra) -- Característica Gerais: Congelada a temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 02 kg, conforme a ordem de fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro, carimbo SIF/DIPOA Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.**	KG	92995

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante		

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

2	**CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO) - Característica Gerais: Congelada, temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Deve ser limpa, ter aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 01 a 05 kg de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação**	KG	108433

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	sanitária vigente. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.		

3	**Característica Gerais: Produto congelado,temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216/04 ANVISA, obtido pelo corte do peito de frango, sem osso e sem pele. Aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio.Com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto. Deve apresentar-se livre de parasitos, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem Peso líquido: 01 a 03 kg de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima: 6 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante**	KG	214911

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

4	**FÍGADO BOVINO - Característica Gerais: Congelado, de 1ª qualidade, deve apresentar temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento, sem pele. Limpo, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio e com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.** **Peso líquido: 01 a 03 kg, de acordo com a ordem de serviço.** **Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.** **Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação.** **Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante**	KG	38715

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

5	**CARNE SUÍNA** **Característica Gerais: Da parte pernil, desossada, magra, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 02 kg, conforme a ordem de fornecimento.** **Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.** **Peso líquido: 01 a 02 kg, de acordo com a ordem de serviço.** **Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.** **Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação.** **Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante**	KG	84500

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
	LOTE 02 – GRANJEIROS		
6	**OVO DE GALINHA Característica Organolépticas e Físico-Química: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Cor da casca branca, tipo médio e qualidade classe A, com peso médio de 50g. Prazo de validade 15 dias a contar da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em embalagem de mercado, bandejas com 30 unidades, apresentando etiqueta de pesagem, com data de validade e selo de procedência. Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor. O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em papelão atóxico, resistente, não reutilizadas, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens**	Bandeja	228750

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	nele contidas durante todos os procedimentos de transporte. Legislação: Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução nº 01 de 09/01/03 – MA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005, do M.A.A; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002		

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantid
	LOTE 03 – PANIFICAÇÃO		
7	**PÃO SEDA - Com adição de sal, composto de farinha de trigo especial (enriquecida de ferro e ácido fólico), água e fermento biológico. Isento de gorduras trans. Características Organolépticas e Físico-Química: As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. Embalagem: Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Deve apresentar formato e tamanho característicos ao tipo do pão. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deve conter data de fabricação e validade. Peso unitário 50g. Validade: O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega e ter validade de 24 horas após entrega.**	Unidade	2254113

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

8	**TORRADA - (PÃO FRANCÊS) Característica Organoléptica e Físico-Química: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, fécula de mandioca, amido, emulsificantes: lecitina de soja e estearoil lactilato de sódio, espessante: goma guar e melhorador de farinha: ácido ascórbico. Contém glúten. Embalagem primária: Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro em Pacotes de 500g. Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega**	Unidade	208285

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
	LOTE 04 – DERIVADOS DE LEITE		
9	**BEBIDA LÁCTEA SABOR FRUTAS Característica Gerais: produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinqüenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de saco ou garrafas de plástico atóxico. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido de 900 ml Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. De acordo com a legislação de alimentos em vigor**	Unidade	10490

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

10	**MANTEIGA COM SAL Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios, com sal. Para uso culinário Características Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 82,0% e umidade máximo 16,0% Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Peso líquido de 200g. Embalagem secundária/ Transporte: Deve ser acondicionada em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento**.	Unidade	73748
11	**QUEIJO MUÇARELA – Características Organolépticas e Físico-Química: De 1ª qualidade. Fatiado em lâminas de 30g. Embalagem primária: Deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Embalagem secundária: Acondicionado em caixas lacradas.**	KG	17043

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	Validade mínima: 5 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		

12	**QUEIJO COALHO Características Organolépticas e Físico-Química: Produto com coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias. Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Validade: O produto deverá ser fabricado até 7 dias antes da data de entrega e possuir validade mínima de 30 dias após entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Peso líquido: 1kg Condição de conservação e comercialização: queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12º C. Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante**	KG	6489

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.		

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
	LOTE 05 – ESPECIARIA		
13	**LOURO DESIDRATADO - Nome Científico: Laurusnobilis L. Pesolíquido de 4g.**	Unidade	35612
14	**MANJERICÃO DESIDRATADO - Nome Científico: Ocimum basilicum L. Peso líquido de 7g.**	Unidade	10801
15	**ORÉGANO DESIDRATADO -Nome Científico: Origanum vulgare. Peso líquido de 10g.**	Unidade	16257
16	**SALSA DESIDRATADA - Nome Científico: Petroselinum crispum. Peso líquido de 8g.**	Unidade	8731

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
	LOTE 06 – SEMEPERECÍVEIS		
17	**AÇÚCAR CRISTAL - Ingredientes: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: O produto deverá ter validade**	KG	37105

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.		
18	**CACAU EM PÓ (100% CACAU) – Produto da semente do cacaueiro Theobroma cacao, liberta por fermentação do invólucro, dessecada e tostada.** **Ingredientes: Produto obtido da massa de amêndoa de cacau/Alimento em pó. Cacau não alcalino em pó. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE.** **Característica Organoléptica e Físico-Química: Sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura TRANS e sem lactose.** **Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, isenta de vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O acondicionamento deve ser em caixas. Peso líquido de 500g.** **Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.** **Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses**.	Unidade	29750
19	**ADOÇANTE -Tipo dietético, aspecto físico líquido límpido, transparente, composto por sacarina e ciclamato de sódio, acondicionado em frascos de 100ml, com bico dosador, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto**	Unidade	781
20	**ARROZ BRANCO - tipo 1** **Características Organolépticas: Polido, longo fino, tipo 1, em saco plástico transparente (original de fábrica) e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em fardos lacrados. Isento de**	KG	12500

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitos, livre de umidade e com grãos inteiros. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido:1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses.		

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

21	**ARROZ PARBOILIZADO - tipo 1 Característica Organoléptica e Físico-Química: Grãos de arroz "in natura", que foram submetidos ao tratamento adequado. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentação. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Peso líquido:1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses..**	KG	84389
22	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g Embalagem secundária: Deve ser acondicionada**	Unidade	20106

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.		
23	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses. De acordo com a legislação de alimentos em vigor**	Unidade	24481
24	**CAFÉ EM PÓ - Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 250g. Embalagem secundária: Deverá ser de plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado e identificado com o nome da empresa, resistente a danos durante o**	Unidade	12343

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.		

25	**COLORÍFICO/COLORAU - Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu, adicionado ou não de óleos comestíveis e sem sal. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Característica Organoléptica e Físico-Química: Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação vigente. Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 100g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses**	Unidade	59017

26	**COMINHO - Deve ser constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou em pó, sãos, limpos e dessecados. Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó homogêneo e fino. O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade sem a presença de sujidades ou matérias estranhas e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente, sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 100g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada**	Unidade	14667

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.		
27	**FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Característica Organoléptica e Físico-Química:Fina, branca e torrada. Isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.**	Unidade	9013
28	**FARINHA DE MILHO - Produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g.**	KG	4720

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.		
29	**FLOCÃO DE MILHO - Produto derivado do milho. Característica Organoléptica e Físico-Química: Flocos grandes, amarelos, sem sal. Isentos de pragas, matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.**	Unidade	204246
30	**FARINHA DE TRIGO - produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigoTriticum vulgares, beneficiado. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.**	Unidade	692

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.		
31	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - Grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.**	KG	21250

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

32	**FEIJÃO FRADINHO TIPO 1- Grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.**	KG	16103
33	**FEIJÃO PRETO TIPO 1 - Classe preto, grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.**	KG	15846

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

34	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Fermento químico seco para confecção de bolos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades, isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem primária: Acondicionado em potes plásticos atóxicos. Deve conter registro no MS, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, número de lote, gramatura, data de fabricação e data de validade. Peso líquido: 100g. Validade mínima: Data de validade de no mínimo, 06 meses.**	Unidade	4850

35	**LEITE EM PÓ INTEGRAL – Obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados e com a composição centesimal de 26g de proteínas, 38g de carboidratos e 26g de lipídios, devendo o mesmo ter boa solubilidade. Característica Gerais: Que atenda a resolução de alimentos em vigor. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido de 200g. Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada**	Unidade	375000

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.		
36	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	Unidade	75000

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

37	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos.** **Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.** **Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	Unidade	29209

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

38	**MACARRÃO TIPO TALHARIM - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	Unidade	29761

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

39	**MILHO PARA MUNGUNZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais e isento de pragas e mofos. Embalagem primária: Saco plástico resistente. Deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	Unidade	37762
40	**ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, obtido de espécie vegetal. Característica Organoléptica e Físico-Química: Comestível, extrato refinado e limpo, com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 900 ml. Embalagem secundária: Deve ser**	Unidade	250

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses.		
41	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA Característica Organoléptica e Físico-Química: Apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: Acondicionada em saco plástico transparente. Rotulagem contendo composição nutricional apresentando no mínimo 50% de proteína. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 400g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.**	Unidade	13

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

42	**SAL REFINADO - Sal iodado. Característica Organoléptica e Físico-Química: Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Embalagem primária: Acondicionado em saco plástico íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 01kg.. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses**	kg	7500
43	**VINAGRE DE ÁLCOOL Produto com transparência. sem perder sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, conteúdo, o peso líquido, o prazo de validade, de boa qualidade, e marca reconhecida no mercado, Embalagem primária: Produto envasado pelo próprio fabricante em garrafa plástica, atóxica, resistente, contendo 750ml. Validade mínima: de pelo menos 12 meses a partir da data de entrega do produto.**	Unidade	10971

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

44	**AVEIA EM FLOCOS FINOS Característica Organolépticas e Físico-Química: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante e não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em cartucho íntegro atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação data e validade e quantidade do produto. Peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante**	Unidade	6978

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
	LOTE 07 – FÓRMULA INFANTIL		
45	**FÓRMULA INFANTIL FASE 01/ DEPARTIDA - Fórmula infantil para lactentes até 06meses, em pó, à base de leite de vaca, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400gValidade mínima: 10 meses a partir da compra.**	Unidade	1456
46	**FÓRMULA INFANTIL FASE 02/ DESEGUIMENTO Fórmula infantil para crianças de 06 a12 meses, em pó, à base de leite de vaca, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400gValidade mínima: 10 meses a partir da compra.**	Unidade	7115
47	**FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL ISENTADE LACTOSE - Fórmula infantil especial, para lactentes de 0 a12 meses, isenta de lactose, em pó, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400gValidade mínima: 10 meses a partir da compra.**	Unidade	1042

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ANEXO I-B

ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVO POR ÓRGÃO

	Item		Objeto: FORMALIZAÇÃO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS				
			Numero Processo:	6500.12900.2024			
			Unidade de Medida	Órgão Gerenciador			Quant total
		Descrição		ALICC	SEMED	SEMDES	
CARNES E FRANGOS	1	**CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (Alcatra) -Característica Gerais: Congelada a temperature -18°C com tolerância - 12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 02 kg, conforme a ordem de fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico**	KG	0	92995	0	92995

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro, carimbo SIF/DIPOA Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. **Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.** **Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação.** **Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.**					
	2	**CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO) - Característica Gerais: Congelada, temperature -18°C com tolerância - 12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Deve ser limpa, ter aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.** **Embalagem primária: Embalada em**	**KG**	**0**	**84500**	**23933**	108433

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 01 a 05 kg de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
	3	**FILÉ DE FRANGO Característica Gerais: Produto congelado,temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216/04 ANVISA, obtido pelo corte do peito de frango, sem osso e sem pele. Aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio.Com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto. Deve apresentar-se livre de parasitos, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e**	**KG**	**0**	**162500**	**52411**	214911

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem Peso líquido: 01 a 03 kg de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima: 6 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante					
	4	**FÍGADO BOVINO - Característica Gerais: Congelado, de 1ª qualidade, deve apresentar temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento, sem pele. Limpo, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio e com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 03 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas.**	**KG**	**0**	**38715**	**0**	38715

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante					
	5	**CARNE SUÍNA - Característica Gerais: Da parte pernil, desossada, magra, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 02 kg, conforme a ordem de fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 02 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões**	**KG**	**0**	**84500**	**0**	84500

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante					
HORTIFRUTI GRANJEIROS	6	**OVO DE GALINHA Característica Organolépticas e Físico-Química: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Cor da casca branca, tipo médio e qualidade classe A, com peso médio de 50g. Prazo de validade 15 dias a contar da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em embalagem de mercado, bandejas com 30 unidades, apresentando etiqueta de pesagem, com data de validade e selo de procedência. Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor. O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em papelão atóxico, resistente, não reutilizadas, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte. Legislação: Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, e suas alterações;**	**BANDEJA**	**0**	**228750**	**0**	228750

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução nº 01 de 09/01/03 – MA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005, do M.A.A; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002.					
PANIFICAÇÃO	7	**PÃO SEDA - Com adição de sal, composto de farinha de trigo especial (enriquecida de ferro e ácido fólico), água e fermento biológico. Isento de gorduras trans.** **Características Organolépticas e Físico-Química: As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça.** **Embalagem: Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Deve apresentar formato e tamanho característicos ao tipo do pão. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deve conter data de fabricação e validade.** **Peso unitário 50g.** **Validade: O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega e ter validade de 24 horas após entrega.**	**UNIDADE**	**0**	**2125000**	**129113**	2254113
	8	**TORRADA - (PÃO FRANCÊS)** **Característica Organoléptica e Físico-Química: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, fécula de mandioca, amido,**	**UNIDADE**	**0**	**184717**	**23568**	208285

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		emulsificantes: lecitina de soja e estearoil lactilato de sódio, espessante: goma guar e melhorador de farinha: ácido ascórbico. Contém glúten. **Embalagem primária: Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro em Pacotes de 500g.** **Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega.**					
DERIVADOS DE LEITE	9	**BEBIDA LÁCTEA SABOR FRUTAS** **Característica Gerais: produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinqüenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.** **Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de saco ou garrafas de plástico atóxico. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /**	**UNIDA DE**	**0**	**10490**	**0**	10490

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		ou deterioração. Peso líquido de 900 ml **Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.**					
	10	**MANTEIGA COM SAL** **Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios, com sal. Para uso culinário** **Características Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 82,0% e umidade máximo 16,0%.** **Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Peso líquido de 200g.** **Embalagem secundária/ Transporte: Deve ser acondicionada em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte,**	**UNIDADE**	**0**	**33052**	**40696**	73748

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		manipulação e armazenamento.					
	11	**QUEIJO MUÇARELA –** **Características Organolépticas e Físico-Química: De 1ª qualidade. Fatiado em lâminas de 30g. Embalagem primária: Deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.** **Embalagem secundária: Acondicionado em caixas lacradas. Validade mínima: 5 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.**	**KG**	**0**	**13386**	**3657**	17043
	12	**QUEIJO COALHO** **Características Organolépticas e Físico-Química: Produto com coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias.**	**KG**	**0**	**2832**	**3657**	6489

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. **Validade: O produto deverá ser fabricado até 7 dias antes da data de entrega e possuir validade mínima de 30 dias após entrega.** **Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Peso líquido: 1kg** **Condição de conservação e comercialização: queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12º C.** **Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.**					
ESPECIARIA	13	**LOURO DESIDRATADO -** **Nome Científico: Laurus nobilis L.** **Peso líquido de 4g.**	**UNIDADE**	**0**	**9750**	**25862**	35612

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	14	**MANJERICÃO DESIDRATADO - Nome Científico: Ocimum basilicum L. Peso líquido de 7g.**	**UNIDADE**	**0**	**5571**	**5230**	10801
	15	**ORÉGANO DESIDRATADO - Nome Científico: Origanum vulgare. Peso líquido de 10g.**	**UNIDADE**	**0**	**5368**	**10889**	16257
	16	**SALSA DESIDRATADA - Nome Científico: Petroselinum crispum. Peso líquido de 8g.**	**UNIDADE**	**0**	**4011**	**4720**	8731
SEMIPERECÍVEIS	17	**AÇÚCAR CRISTAL - Ingredientes: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.**	**KG**	**0**	**37105**	**0**	37105

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	18	**CACAU EM PÓ (100% CACAU) – Produto da semente do cacaueiro Theobroma cacao, liberta por fermentação do invólucro, dessecada e tostada. Ingredientes: Produto obtido da massa de amêndoa de cacau/Alimento em pó. Cacau não alcalino em pó. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. Característica Organoléptica e Físico-Química: Sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura TRANS e sem lactose. Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, isenta de vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O acondicionamento deve ser em caixas. Peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**20615**	**9135**	29750
	19	**ADOÇANTE -Tipo dietético, aspecto físico líquido límpido, transparente, composto por sacarina e ciclamato de sódio, acondicionado em frascos de 100ml, com bico dosador, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.**	**UNIDADE**	**0**	**781**	**0**	781
	20	**ARROZ BRANCO - tipo 1 Características Organolépticas: Polido, longo fino, tipo 1, em saco plástico transparente (original de fábrica) e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em fardos lacrados. Isento de matéria terrosa, pedras,**	**KG**	**0**	**12500**	**0**	12500

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		fungos ou parasitos, livre de umidade e com grãos inteiros. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido:1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses.					
	21	**ARROZ PARBOILIZADO - tipo 1 Característica Organoléptica e Físico-Química: Grãos de arroz "in natura", que foram submetidos ao tratamento adequado. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentação. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Peso líquido:1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses.**	**KG**	**0**	**84389**	**0**	84389
	22	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS.**	**UNIDADE**	**0**	**1297**	**18809**	20106

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g **Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.** **Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.**					
	23	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS.** **Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g.** **Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.**	**UNIDADE**	**0**	**8750**	**15731**	24481

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.					
	24	**CAFÉ EM PÓ - Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo.** **Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 250g.** **Embalagem secundária: Deverá ser de plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado e identificado com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.** **Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**12343**	**0**	12343
	25	**COLORÍFICO/CORAU - Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu, adicionado ou não de óleos comestíveis e sem sal. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade.** **Característica Organoléptica e Físico-Química: Não deverá apresentar cheiro**	**UNIDADE**	**0**	**47950**	**11067**	59017

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação vigente. Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 100g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.					
	26	**COMINHO - Deve ser constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou em pó, sãos, limpos e dessecados. Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó homogêneo e fino. O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade sem a presença de sujidades ou matérias estranhas e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente, sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 100g.**	**UNIDADE**	**0**	**3600**	**11067**	14667

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.					
	27	**FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Característica Organoléptica e Físico-Química:Fina, branca e torrada. Isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**2500**	**6513**	9013
	28	**FARINHA DE MILHO - Produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados,**	**UNIDADE**	**0**	**4720**	**0**	4720

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.					
	29	**FLOCÃO DE MILHO - Produto derivado do milho. Característica Organoléptica e Físico-Química: Flocos grandes, amarelos, sem sal. Isentos de pragas, matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**184415**	**19831**	204246

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	30	**FARINHA DE TRIGO - produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigoTriticum vulgares, beneficiado. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.**	**KG**	**0**	**692**	**0**	692
	31	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - Grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser**	**KG**	**0**	**21250**	**0**	21250

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.					
	32	**FEIJÃO FRADINHO TIPO 1- Grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.**	**KG**	**0**	**12500**	**3603**	16103
	33	**FEIJÃO PRETO TIPO 1 - Classe preto, grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que**	**KG**	**0**	**11250**	**4596**	15846

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.					
	34	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Fermento químico seco para confecção de bolos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades, isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem primária: Acondicionado em potes plásticos atóxicos. Deve conter registro no MS, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, número de lote, gramatura, data de fabricação e data de validade. Peso líquido: 100g. Validade mínima: Data de validade de no mínimo, 06 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**1800**	**3050**	4850
	35	**LEITE EM PÓ INTEGRAL – Obtido por Desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados e com a composição centesimal de 26g de proteínas, 38g de carboidratos e 26g de lipídios, devendo o mesmo ter boa solubilidade. Característica Gerais: Que atenda a resolução de alimentos em vigor. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada,**	**UNIDADE**	**0**	**375000**	**0**	375000

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido de 200g. Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.					
	36	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de**	**UNIDADE**	**0**	**75000**	**0**	75000

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		validade. **Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**					
	37	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos.** **Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola.** **Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g.** **Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.** **Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**25000**	**4209**	29209
	38	**MACARRÃO TIPO TALHARIM - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos.** **Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola.** **Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter,**	**UNIDADE**	**0**	**25000**	**4761**	29761

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.					
	39	**MILHO PARA MUNGUNZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais e isento de pragas e mofos. Embalagem primária: Saco plástico resistente. Deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**37762**	**0**	37762

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	40	**ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, obtido de espécie vegetal. Característica Organoléptica e Físico-Química: Comestível, extrato refinado e limpo, com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 900 ml. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**25000**	**0**	25000
	41	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA Característica Organoléptica e Físico-Química: Apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: Acondicionada em saco plástico transparente. Rotulagem contendo composição nutricional apresentando no mínimo 50% de proteína. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 400g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.**	**UNIDADE**	**0**	**13858**	**0**	13858

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.					
	42	**SAL REFINADO - Sal iodado. Característica Organoléptica e Físico-Química: Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Embalagem primária: Acondicionado em saco plástico íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 01kg.. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**7500**	**0**	7500
	43	**VINAGRE DE ÁLCOOL Produto com transparência. sem perder sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, conteúdo, o peso líquido, o prazo de validade, de boa qualidade, e marca reconhecida no mercado, Embalagem primária: Produto envasado pelo próprio fabricante em garrafa plástica, atóxica, resistente, contendo 750ml. Validade mínima: de pelo menos 12 meses a partir da data de entrega do produto.**	**UNIDADE**	**0**	**7596**	**3375**	10971

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	44	**AVEIA EM FLOCOS FINOS** **Característica Organolépticas e Físico-Química: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.** **Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante e não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega.** **Embalagem primária: Deve ser acondicionado em cartucho íntegro atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação data e validade e quantidade do produto. Peso líquido de 500g.** **Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante**	**UNIDADE**	**0**	**6978**	**0**	6978
FÓRMULA INFANTIL	45	**FÓRMULA INFANTIL FASE 01/ DE PARTIDA -** **Fórmula infantil para lactentes até 06 meses, em pó, à base de leite de vaca, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da**	**UNIDADE**	**0**	**628**	**828**	1456

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400g Validade mínima: 10 meses a partir da compra.					
	46	**FÓRMULA INFANTIL FASE 02/ DE SEGUIMENTO - Fórmula infantil para crianças de 06 a 12 meses, em pó, à base de leite de vaca, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400g Validade mínima: 10 meses a partir da compra.**	**UNIDADE**	**0**	**6287**	**828**	7115
	47	**FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL ISENTA DE LACTOSE - Fórmula infantil especial, para lactentes de 0 a 12 meses, isenta de lactose, em pó, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400g Validade mínima: 10 meses a partir da compra.**	**UNIDADE**	**0**	**628**	**414**	1042

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ANEXO I-C

ENDEREÇOS DE ENTREGA DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

Órgão Gerenciador	Endereço para entrega	Contato
ALICC	Avenida da Paz, 900, Jaraguá, Maceió/AL, CEP: 57022-050 (82) Maceió/AL	3315-5100
Local de entrega	**ÓRGÃOS PARTICIPANTES**	
SEMDES	Rua Barão de Atalaia. 753 - Maceió/AL (82) 3312-5923 - CEP 57020-510	
SEMED	RUA GENERAL HERMES, 1199 - CAMBONA	FONE (82) 3315-5100
Unidades	Unidade Escolar	Endereço
CMEI	CICERA LUCIMAR	AV. GUSTAVO PAIVA, S/N, 2559- MANGABEIRAS
ESCOLA MUNICIPAL	DOUTOR ORLANDO ARAÚJO	RUA CARLOS DE MIRANDA, 257 - POÇO
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª Mª DO SOCORRO TAVARES LIMA DA SILVA	RUA CARLOS DE MIRANDA, 257 - POÇO
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª Mª JOSÉ CARRASCOSA	RUA DIEGUES JÚNIOR, 224 – POÇO
ESCOLA MUNICIPAL	ZANELI CALDAS	PÇA DA MARAVILHA, 87/93 - POÇO
CMEI	ALMEIDA LEITE	R. VIRGILIO GUEDES, S/N – PONTA GROSSA
CMEI	Dr. ANTONIO MÁRIO MAFRA	R. 15 DE MARÇO, S/N - LEVADA
CMEI	DR. JOSÉ BANDEIRA DE MEDEIROS	R. HUMBERTO STª CRUZ, 350 – VERGEL DO LAGO
CMEI	LINDOLFO COLLOR	CONJ. JOAQUIM LEÃO, S/N DIQUE ESTRADA
CMEI	MARIA APARECIDA BEZERRA NUNES	CONJ. RES, DOS PESCADORES - RUA ARI PITOMBO, S/N-TRAPICHE DA BARRA

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

CMEI	MESTRE MARIO IZALDINO	R. SENADOR ARNON DE MELO S/N PONTAL DA BARRA
CMEI	NOSSA SENHORA APARECIDA	RUA PROFESSORA MARIA JOSÉ LOUREIRO LIMA, 200,PRADO, 57010-269
CMEI	NOSSA SENHORA DA GUIA	AV. SIQUEIRA CAMPOS – 24/27 - PRADO
CMEI	NOSSO LAR	RUA PROF.º MARIO BROAD, 36 - LEVADA
CMEI	PADRE SILVESTRE VREDEGOOR	PÇA AFRANIO JORGE - PRADO (ANTIGA MONS. LUIS BARBOSA
ESCOLA MUNICIPAL	PIO X	RUA PROFESSORA MARIA JOSÉ LOUREIRO LIMA, 200,PRADO, 57010-269
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. DERALDO CAMPOS	RUA TENENTE MOISÉS S. FIRMINO, S/N – VERGEL DOLAGO
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. RANILSON FRANÇA DE SOUZA	RUA PROF. MÁRIO BROAD, 36 - LEVADA
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª CLAUDINETE BATISTA DA SILVA	RUA ARY PITOMBO, 290 - TRAPICHE DA BARRA
ESCOLA MUNICIPAL	PROFESSOR ANTÍDIO VIEIRA	R. PAULO NETO, S/N – TRAPICHE DA BARRA
ESCOLA	RUI PALMEIRA	AV. MONTE CASTELO, S/N – VERGEL DO LAGO
ESCOLA MUNICIPAL	SÃO SEBASTIÃO	R.EDGAR DE GOES MONTEIRO S/N PRADO
ESCOLA MUNICIPAL	SILVESTRE PÉRICLES	PRAÇA DR. CAIO DE AGUIAR PORTO – PONTALDA BARRA
ESCOLA MUNICIPAL	SUZANA PALMEIRA	RUA ÁLVARO MARINHO, 855/2 - PRADO, 57010-050
ESCOLA MUNICIPAL	TEREZA DE JESUS	AV. SIQUEIRA CAMPOS 1098 - PRADO
ESCOLA MUNICIPAL	TEREZA DE LISIEUX	RUA 15 DE MARÇO S/N LEVADA

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ESCOLA MUNICIPAL	VICE GOVERNADOR FRANCISCO MELLO – CAIC	AVENIDA SENADOR RUI PALMEIRA, S/N – TRAPICHA DA BARRA
ESCOLA MUNICIPAL	WALTER PITOMBO LARANJEIRAS	AV. CLETO MARQUES LUZ, S/N - LEVADA
CMEI	DR. JOSÉ CARNEIRO	AVENIDA BERNARDES LOPES, S/N – FAROL
CMEI	HIGINO BELO	AV. STª RITA DE CÁSSIA – S/N – FAROL
ESCOLA MUNICIPAL	JOÃO BATISTA MASCARENHAS DE MORAES	RUA OSÓRIO GATO, S/N – PITANGUINHA
ESCOLA MUNICIPAL	LUIZ CALHEIROS Jr	AVENIDA EMPRESÁRIO VALENTIM DOS SANTOS DINIZ, 400, SERRARIA,
ESCOLA MUNICIPAL	LUIZA OLIVEIRA SURUAGY	RUA PADRE CÍCERO, S/N – OURO PRETO.
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª MARIA DE LOURDESVIEIRA (LIONS CLUB)	PRAÇA GONÇALVES LÊDO FAROL, S/N.
ESCOLA MUNICIPAL	PROFESSOR MANOEL COELHO NETO	RUA MANOEL FLORENTINO DA SILVA Nº 190 - FAROL
ESCOLA MUNICIPAL	RADIALISTA EDÉCIO LOPES/OCTÁVIO BRANDÃO	ALAMEDA CÉLIA DOS ANJOS, 06, PETRÓPOLIS, 57062-200
ESCOLA MUNICIPAL	MAJOR BONIFÁCIO DA SILVEIRA	AVENIDA JORNALISTA JOSÉ
CMEI	AGENOR FERNANDES PONTES	VILA GOIABEIRA – 123 – FERNÃO VELHO
CMEI	DOM MIGUEL FENELON CÂMARA	VIA PRINCIPAL LOT. JARDIM PETRÓPOLIS II, BA – Q. D. 26 – S/N – PETRÓPOLIS
CMEI	HERMINIO CARDOSO	R.BARÃO DE JARAGUÁ. – FERNÃO VELHO
CMEI	JOÃO FEITOSA	CONJUNTO RIO NOVO
CMEI	LUIZ PEDRO DA SILVA I	RUA CAMPO VERDE VERGEL, 57015-205
ESCOLA MUNICIPAL	MARCOS SORIANO	Qd. A/26, S/N – CONJ. JOÃO SAMPAIO I, PETRÓPOLIS

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ESCOLA MUNICIPAL	MESTRA VIRGÍNIA MORAES DA SILVA	CONJUNTO RIO NOVO
ESCOLA MUNICIPAL	PEDRO CAFÉ	R. LEONILDO CARDOSO – RIO NOVO
ESCOLA MUNICIPAL	PROFESSORA MARIA NILDA DOS SANTOS SILVA	RUA SANTA CLARA S/N. CHÃ DA JAQUEIRA.
ESCOLA MUNICIPAL	SERGIO LUIZ PESSOA BRAGA	AV. GOV. LAMENHA LINS, S/N – CHÃ DA JAQUEIRA
ESCOLA MUNICIPAL	SÔNIA MARIA SOUZA CAVALCANTI	RUA GENERAL HERMES, S/N - CAMBONA
ESCOLA MUNICIPAL	TRADUTOR JOÃO SAMPAIO	PÇA. CENTRAL – CONJ. JOÃO SAMPAIO
CMEI	ANTÔNIO SEMEÃO LAMENHA LINS	RUA MAJOR JOSÉ JOAQUIM CALHEIROS, S/N – JACINTINHO
CMEI	ARNON AFONSO FARIAS DE MELLO	CONJ. DA SILVA PEIXOTO, RUA “A”, S/N QD. 01 – JACINTINHO
CMEI	AUDIVAL AMÉLIO DA SILVA	CJ LUIZ PEDRO IV, S/N – SÍTIO SÃO JORGE
CMEI	DOM HELDER CÂMARA	RUA ACRE, S/N – FEITOSA
ESCOLA MUNICIPAL	DOUTOR BALTAZAR DE MENDONÇA	RUA DIVISÓRIA, S/N – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	DOUTOR HENRIQUE EQUELMAN	CJ VELHO RUI – COHAB, 56 – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	DOUTOR POMPEU SARMENTO	AV. MUNIZ FALCÃO, S/N – BARRO DURO
ESCOLA MUNICIPAL	GERUZA COSTA LIMA	RUA SANTA MARGARIDA, Nº 222 - JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	JOÃO XXIII MUDOU A ETAPA PARA ED. INFANTIL	RUA DR. JOSÉ JOAQUIM DEARAÚJO, Nº 57 – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	JOSÉ CORREIA COSTA	RUA LOURIVAL DE AGUIAR MUNICIPAL
ESCOLA MUNICIPAL	KÁTIA PIMENTEL ASSUNÇÃO	R. BRENO CANSANÇÃO, Nº 788 – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	MARIA LIEGE TAVARES DE ALBUQUERQUE	RUA SÃO JOSÉ, S/N – JACINTINHO

ESCOLA MUNICIPAL	MONS. ANTONIO ASSUNÇÃO ARAÚJO	LOT. SANTA TEREZINHA – QD. A, LOT 04, S/N – SERRARIA
ESCOLA MUNICIPAL	OLAVO BILAC	RUA GOVERNADOR LAMENHA FILHO, S/N – FEITOSA
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. LENILTO ALVES SANTOS	R. ENGENHEIRO MARIANO, S/N – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. PAULO FREIRE MUDANDO AETAPA	AV. JOSÉ AIRTON GONDIM LAMENHA, S/N – SÃO JORGE
ESCOLA MUNICIPAL	PROF.ª MARILÚCIA MACEDO DOS SANTOS	RUA ANTÔNIO SEVERINO DOS SANTOS, Nº 20, JACINTINHO.
ESCOLA MUNICIPAL	PROF.ª MARIZETTE CORREIA NUNES BRUNO	AVENID A MENINO MARCELO – LOTEAMENTO CASA FORTE – QD. A – LOTE 08 – SERRARIA
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª EULINA RIBEIRO ALENCAR	RUA COARACY FONSECA, S/N – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª. RUTH BRAGA QUINTELA CAVALCANTE	RUA JOSÉ REIS, S/N JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	ROSANE COLLOR	RUA JOSÉ REIS CAMPOS, S/N – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	PADRE BRANDÃO LIMA	AVENIDA ANTÔNIO LISBOA AMORIM, 100, CONJ. BENEDITO BENTES I, 57085-160
ESCOLA MUNICIPAL	DULCINETE BARROS ALVES	R. B Lot. Casa Forte - Antares
CMEI	BENEDITA DA SILVA SANTOS	RUA A-40, 557, CONJ. BENEDITO BENTES I, BENEDITO BENTES,
CMEI	BRENO AGRA	AV. GARÇA TORTA, S/N – B. BENTES
CMEI	DRª ELIZABETH ANNE DE FARIAS LYRA	RUA ROBERT LYRA, Nº 04 - CONJ. LUIZ PEDRO III - BENEDITO BENTES

CMEI	DRª NISE DA SILVEIRA	LOT. TERRA DE ANTARES, S/N, SERRARIA
CMEI	ELMA MARQUES CURTI	AV. BENEDITO BENTES, Nº 671 – PARQUE RESIDENCIAL BENEDITOBENTES II
CMEI	FREI DAMIÃO	AV. MUNDAÚ, 120 – B. BENTES
CMEI	GOV. LUÍS ABÍLIO DE SOUSA NETO	RUA "P" - QD "E" - CIDADE SORRISO II – BENEDITOBENTES II
CMEI	HELOÍSA MARINHO DE GUSMÃO MEDEIROS	CJ. FREITAS NETO – AV. MOACIR ANDRADE, S/N –BENEDITO BENTES II
CMEI	JOSÉ MADLTTON VITOR DA SILVA	LOT. BELA VISTA II, S/N – CONJ. BENEDITO BENTES II
CMEI	JOSÉ MARIA DE MELO – CAIC	AV. BELO HORIZONTE, S/N - BENEDITO BENTES II
CMEI	Mª CECÍLIA PONTES CARNAÚBA	AV. GILBERTO SOARES PINTO, Nº 763 – ANTARES I
ESCOLA MUNICIPAL	MARIA DE FÁTIMA LIRA	RUA 1-C, 25 - BENEDITO BENTES, 57084-025
ESCOLA MUNICIPAL	MARIA SALETE DA SILVA	AV. ANTONIO LISBOA DE AMORIM – S/N - BENEDITOBENTES II
ESCOLA MUNICIPAL	PAULO HENRIQUE COSTA BANDEIRA	AVENIDA NORMA PIMENTEL DA COSTA, Nº 11 BENEDITO BENTES I
ESCOLA MUNICIPAL	PRES. FRANCISCO DE PAULA RODRIGUES ALVES	AV. CACHOEIRA DO MEIRIM, S/N – BENEDITOBENTES I
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. AURÉLIO BUARQUE DE HOLANDA FERREIRA	CONJUNTO FREITAS NETO – RUA "F", S/N – BENEDITOBENTES II
ESCOLA MUNICIPAL	PROF.ª Mª. IVONE SANTOS DE OLIVEIRA	CJ. RES. CIDADE SORRISO I – BENEDITO BENTES II

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ESCOLA MUNICIPAL	PROFª Mª JOSÉ CLEMENTE ROCHA	RUA "A" 35, S/N – BENEDITO BENTES I
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª Mª JOSÉ DE OLIVEIRA	RECANTO DOS CONTOS – BENEDITO BENTES II
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª. ELZA LIRA	RUA W – CJ. SELMA BANDEIRA –B. BENTES II
ESCOLA MUNICIPAL	PROFESSOR PETRÔNIO VIANA	CONJUNTO CARMIN HA, S/N - B. BENTES II
ESCOLA MUNICIPAL	SANTO ANTÔNIO	USINA CACHOEIRA DO MEIRIM
ESCOLA MUNICIPAL	SELMA BANDEIRA	AV. MINISTRO MARCIO FONTES, S/N - CJ. SELMA BANDEIRA – CONJ. B. BENTES II
CMEI	PROFº SILVÂNIO BARBOSA DOS SANTOS	CONJ. RES. JOSÉ APRÍGIO VILELA - BENEDITO BENTES
CMEI	ANA CAROLINA GALINA FORTES FERREIRA SANTIAGO	LOT. NOVO JARDIM, S/N – CONJ. EUSTÁQUI GOMES DE MELO – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	CASA DA AMIZADE	AV. SANTANA, 300 – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	CÉSAR AUGUSTO DE OLIVEIRA	RUA BOA ESPERANÇA, S/N – SANTOS DUMONT
CMEI	CÍCERO DUÉ DA SILVA	AV. MENINO MARCELO, 1391 – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	CLETO MARQUES LUZ	R. "P", S/N – COLINA DOS EUCALIPTOS – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	DOM ANTÔNIO BRANDÃO	R. DO QUADRO, S/N – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	DR. DENISSON. LUIZ CERQUEIRA MENEZES	RUA ARTHUR RAMOS, QD. 09 – S/N – CONJ. DENISSON MENEZES

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

CMEI	DR. JOSÉ HAROLDO DA COSTA	CONJ. SALVADOR LIRA, S/N – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	FÚLVIA MARIA DE BARROS MOTT ROSEMBERG	AV. ALICE KAROLINE, S/N – VILLAGE CAMPESTRE / TABULEIRO
CMEI	GASTONE LUCIA DE CARVALHO BELTRÃO	CONJUNTO RESIDENCIAL JARDIM ROYAL II, S/N - CIDADE UNIVERSITÁRIA / TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	GRACILIANO RAMOS	AVENIDA DR. JOSÉ HAILTON DOS SANTOS, S/N -CONJ. VILAGGE CAMPESTRE I –TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	BRAGA NETO	RUA ELIETE ROLEMBERG DE FIGUEIREDO, 163, TABULEIRO DOS MARTINS, 57071-100
ESCOLA MUNICIPAL	ZYLKA DE OLIVEIRA	RUA JOSÉ GONZAGA DE ALMEIDA, 276, TABULEIRO DOS MARTINS,
ESCOLA MUNICIPAL	HERMÉ MIRANDA	R. JOÃO MONTEIRO, 316 – TABULEIRO NOVO
ESCOLA MUNICIPAL	JAIME AMORIM MIRANDA	RUA BELMIRO AMORIM 760, SANTA LÚCIA – TABULEIRO DOS
ESCOLA MUNICIPAL	JAIME DE ALTAVILLA	RUA DILERMANO REIS – S/N – LOT. STª LÚCIA – TABULEIRO
ESCOLA MUNICIPAL	JORGE DE LIMA	AV. BELMIRO AMORIM – 750- SANTA LÚCIA – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	LEDA COLLOR DE MELLO	RUA EM PROJETO, QD A, S/N – CONJ. OSMAN LOUREIRO – CLIMA BOM

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ESCOLA MUNICIPAL	LUIZ PEDRO DA SILVA IV	CIDADE UNIVERSITÁRIA – RES. GAMA LINS
ESCOLA MUNICIPAL	MANOEL PEDRO DOS SANTOS	AV. CORINTHO DA PAZ, LOT. 17 CONJ. STº DUMONT. - TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	MARIA CARMELITA CARDOSO GAMA – CAIC / UFAL	CAMPOS A. C. SIMÕES – KM 14 – BR 104 - CIDADE UNIVERSITÁRIA – TABULEIRO DO MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	MARIA DE LOURDES DE MELO PIMENTEL	RUA PADRE CÍCERO, VILLAGGE CAMPESTRE II – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	MARTA CÉLIA BERNARDES	RUA DR. JURACY PEREIRA, S/N, CIDADE UNIVERSITÁRIA - CONJ. SANTA MARIA
ESCOLA MUNICIPAL	MONSENHOR LUIS BARBOSA	RUA GABINO BESOURO, S/N – VILLAGE CAMPESTRE II – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL - NDI	CIDADE UNIVERSITÁRIA – CAMPUS DA UFAL – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	OCTÁVIO BRANDÃO	RUA JOSÉ LOBO DE MEDEIROS, 374 – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PEDRO SURUAGY	AV. MACEIÓ, S/N – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. DONIZETE CALHEIROS	RUA JOSÉ HERMES DAMASCENO, S/N – SANTA LUCIA - TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. KYRA Mª BARROS PAES	RUA MUNIZ FALCÃO – S/N – CLIMA BOM
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. NATALINA COSTA CAVALCANTE	RUA ROTARY, S/N – TABULEIRO DOS MARTINS

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ESCOLA MUNICIPAL	PROF.CORINTHO DA PAZ	RUA 5A, S/N – CONJ. INOCOOP – CIDADE UNIVESITÁRIA – TABULEIRO DO MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª JAREDE VIANA DE OLIVEIRA	RUA SÃO JOSÉ, 888 – CLIMA BOM – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª MARIA DE FÁTIMA MELO DOS SANTOS	AV. MACEEIÓ – 345 – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª SILVIA CELINA NUNES LIMA	RUA BENEDITO LOUREIRO, 2001 – VILLAGE CAMPESTRE II – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PROFESSORA HÉVIA VALÉRIA MAIA AMORIM	AVENIDA DR. JOSÉ HAILTON DOS SANTOS, S/N -CONJ. VILAGGE CAMPESTRE I – CIDADE UNIVERSITÁRIA - TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	SUZEL DANTAS	RUA ANTONIO MONTEIRO DE CARVALHO S/N – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	TOBIAS GRANJA	RUA SÃO JOSÉ, 888 – CLIMA BOM - TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	YÊDA OLIVEIRA DOS SANTOS	AVENIDA JOSÉ CAMELO DE FREITAS, 430-476, VILLAGE CAMPESTRE, 57073-365
ESCOLA MUNICIPAL	ZUMBI DOS PALMARES	CONJ. ROSANE COLLOR – QD “M” - S/N - CLIMA BOM – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	BENEVIDES EPAMINONDAS DA SILVA	RUA BOA VISTA, 1585– RIACHO DOCE
CMEI	HERBERT DE SOUZA	AV. GENERAL. LUIZ DE FRANÇA ALBUQUERQUE – JACARECICA – ROD. AL 101 NORTE

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

CMEI	MARECHAL FLORIANO PEIXOTO	RUA DA IGREJA, S/N – LADEIRA. MANOEL LOPES DOS SANTOS - IPIOCA
ESCOLA MUNICIPAL	PADRE PINHO	R. QUEBRANGULO – CRUZ DAS ALMAS
ESCOLA MUNICIPAL	PEDRO BARBOSA JUNIOR	PRAÇA PINDORAMA, S/N – CRUZ DAS ALMAS
ESCOLA MUNICIPAL	Prof.ª NADIR BRANDÃO CAVALCANTE Extensão da Esc. Floriano Peixoto (NÃO CONTA COMO ESCOLA)	RUA DA IGREJA, S/N – LADEIRA. MANOEL LOPES DOS SANTOS - IPIOCA
ESCOLA MUNICIPAL	PROFESSORA NEIDE DE FREITAS FRANÇA	CONJ. OTACILIO HOLANDA, S/N – SAÚDE
ESCOLA MUNICIPAL	SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS	PRAÇA VERA CRUZ, S/N – CRUZ DAS ALMAS

CRAS	
SERVIÇO	ENDEREÇO PARA ENTREGA
CRAS - Terezinha Normande	Rua José Jorge de M. Gonçalves, s/n, C.j. José da Silva Peixoto. 5ªRegião - Telefone: (82)3312-5960
CRAS - Sônia Sampaio	Rua Jarbas Andrade, 119, COHAB – Jacintinho - Maceió / Al – 5ª Região - Telefone: (82)3312-5959
CRAS - Dom Adelmo Machado	Rua João Ulisses Marques, 112 – Prado, 2ª Região. Referência Telefone: (82)3312-5953
CRAS - Pitanguinha	Rua Cônego Valente Tobias s/n – Pitanguinha - Maceió/ AL – 3ª Região - Telefone: (82)3312-5955
CRAS – Santos Dumont	Rua Roldão de Siqueira Fortes, 710 – Santos Dumont, (corredor deônibus) - Telefone: (82)3312-5957
CRAS – Cacilda Sampaio	Rua das Flores s/n, Vergel - Telefone: (82) 3312-5949
CRAS - Bela Vista	R: Cel. Salustiano nº 310. Sitio São Jorge - Telefone: (82)3312-5947
CRAS – Rio Novo	R Da Areia, 11529, - Rio Novo- Telefone: (82)3312-5956
CRAS – Selma Bandeira	Conjunto Selma Bandeira, S/N, Benedito Bentes, CEP: 57085-190 - Maceió /AL - Telefone: (82)3312-5958/ (82) 3354-1767/ (82) 988371481
CRAS - Bebedouro	Rua Marquês de Abrantes, s/n – Bebedouro - Telefone: (82)3312-5946
CRAS – Fernão Velho	Praça São José, 37 - Telefone: (82)3312-5954
CRAS – Clima Bom	Conjunto Residencial Osman Loureiro, nº 242 Lote 10, Qd. C1, Tabuleiro do Martins (Funcionamento: segunda à sexta).
CRAS – Bom Parto	R: General Hermes, 1752 – Cambona - Telefone: (82)3312-5948

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

CRAS – Cidade Sorriso	Rua C-22 (Quadra C-24, lote 15) Conjunto Residencial Benedito Bentes II. Telefone: (82)3312-5950 / (82) 98752-2233
CRAS - Denisson Menezes	Rua Rosivaldo Ferreira Mendes 434 Q D3 Lote 46 - Cidade Universitária
CRAS - Área Lagunar	Rua Ângelo Barbosa, nº 527 – Prado Telefone: (82) (82)3312-5945 / (82) 3315-6418/ (82) 98897-2404
CRAS – Litoral Norte	Av. Gal. Luiz de França Albuquerque, S/N - Quadra 42, Lote 305 (Rodovia 101 Norte) - Bairro Riacho Doce
ABRIGOS	
SERVIÇO	ENDEREÇO PARA ENTREGA
ACOLHER	Rua Alameda das Manhãs, nº 28, Gruta – CEP 57052770 Telefone:(82)3312-5916/ (82)98882-8239
ALBERGUE	Avenida Comendador Leão, s/n. Poço. Esquina com o SENAI. Telefone: (82)3312-5917
CASA DE ADOÇÃO	Rua Dr. Alfredo Oiticica n° 288 – Pitanguinha/ 57052-230 Telefone: (82)3312-5918/ (82) 8882-8213
VIVA VIDA	Rua Engenheiro Otávio Cabral, nº 203 - Gruta de Lourdes. Telefone: (82)3312-5922/ (82) 98876-6117/ (82) 98861-9005/ (82) 98892-7943
CASA DE PASSAGEM FEMININA	Rua Des. Barreto Cardoso, nº 428, Gruta de Lourdes - CEP: 57052-850 - Telefone: (82)3312-5920 (82)98882-8238 / (82)99656-1373
CASA DE PASSAGEM FAMILIAR	Ladeira Rosalvo Ribeiro, nº 87- Centro Telefone: (82)3312-5919/ 99623-8981 (82) 99624-9776/ (82) 98886-5065
CASA LAR	Rua Antônio Morais Costa, n°6- Feitosa Quadra C, Lote 18/ 57043-630 - Telefone: (82)3312-5921/ (82) 98846-7467
CIDADE DO IDOSO	Av. Durval de Góes Monteiro, (antiga SMTT) - Tabuleiro dos Martins
NOVO ALBERGUE BENEDITO BENTES	Unidade de Acolhimento para População de Rua Parte Alta. Rua Alice Uchoa Botelho, 650, Benedito Bentes, Qd. A-12, Lote:0348, CEP. 57.084-011
CENTROS POP I, II e III	
SERVIÇO	ENDEREÇO PARA ENTREGA
CENTRO POP I	Endereço: Avenida da Paz, 994, Jaraguá Telefone: (82)3312-5931/ (82) 98816-5101/ 0800 284 8048
CENTRO POP II	Av. Tomás Espínola, Nº 86 Farol (em processo de mudança) Telefone: (82)3312-5932/ (82) 99970-7035
CENTRO POP III	Rua Estudante Sanelva Antônio Pedrosa Pereira, 506, Benedito Bentes, QD. B-42, Lote 0187, CEP. 57.085-733
SERVIÇOS DE CONVIVÊNCIA	
SERVIÇO	ENDEREÇO PARA ENTREGA
Serviço de Convivência Caic Ufal – Tabuleiro	Rua Celestino Chagas da Silva, nº 103; QD-P; Lote: 03; Loteamento Jardim da Saúde; Bairro Cidade Universitária/AL Telefone: (82)3312-5925/ (82) 98838-7905

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

Serviço de Convivência (Juvenópolis)	Rua Marquês de Abrantes, s/n – Bebedouro – Maceió/AL CEP:57.017-601 - Telefone: (82) 3312-5966
Serviço de Convivência (Lar São Domingos)	Av. Comendador Gustavo Paiva, 4291 - Mangabeiras, Maceió - AL,57031-530 - Telefone: (82) 2121-1300/3312-5967

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS nº ___ /2024

AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ – ALICC, CNPJ nº. 26.981.455/0001-29, situada na Avenida da Paz, n.º 900, Jaraguá, Maceió/AL – 57.022-050neste ato representada pela Diretora-Presidente,_, doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR, institui a presente ARP - Ata de Registro de Preços, decorrente da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, sob o nº_/2024. – CPL/ALICC, do tipo MENOR PREÇO, processada nos termos do Processo Administrativo nº. **6500.012900.2024**, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, à luz da permissão inserta no art. 14, inc. II da Lei Federal nº. 14133/2021 regulamentados pelos Decretos Municipais nºs. **9.514/2023** e **8.415/2017**, segundo as cláusulas e condições seguintes:

1. DO OBJETO

1.1 A presente ARP tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, para atender os diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió, nas especificações e quantidadesconstantes ANEXO I deste edital, especificado no Termo de Referência, anexo do edital de Pregão nº 101/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 Esta ARP estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços cuja(s) especificações técnicas, marca(s)/modelo(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:	

LOTE

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

2.2 O valor total desta Ata é de R$___(____).

2.3 Ao participar do procedimento licitatório, o fornecedor obriga-se ao cumprimento de todos os encargos

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

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 complementado a presente ARP.

2.4 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.

2.4.1 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 registroem caso de **cancelamento do registro do titular**, observada a ordem de classificação. **Anexo B desta ARP.**

2.5 Será realizada periódica pesquisa de mercado para a comprovação de vantajosidade destaAta.

2.6 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 EditalPE nº_/2024 – CPL/ALICC.

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

2.8 Os quantitativos registrados e endereços de entrega do órgão gerenciador e dos órgãos participantes estão dispostos em anexo a este documento.

3 DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

3.1 Os órgão(s) e entidade(s), abaixo relacionado(s), com seus respectivos endereços, integram a presente ARP como titulares, na condição de participantes:

Órgão Gerenciador	**Endereço para entrega**	**Contato**
ALICC	Avenida da Paz, 900, Jaraguá, Maceió/AL, CEP: 57022-050 (82) Maceió/AL	3315-5100
Local de entrega	**ÓRGÃOS PARTICIPANTES**	
SEMDES	Rua Barão de Atalaia. 753 - Maceió/AL (82) 3312-5923 - CEP 57020-510	
SEMED	RUA GENERAL HERMES, 1199 CAMBONA	FONE (82) 3315-5100
Unidades	Unidade Escolar	Endereço
CMEI	CICERA LUCIMAR	AV. GUSTAVO PAIVA, S/N, 2559- MANGABEIRAS
ESCOLA MUNICIPAL	DOUTOR ORLANDO ARAÚJO	RUA CARLOS DE MIRANDA, 257 - POÇO
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª Mª DO SOCORRO TAVARES LIMA	RUA CARLOS DE MIRANDA, 257 - POÇO

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	DA SILVA	
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª Mª JOSÉ CARRASCOSA	RUA DIEGUES JÚNIOR, 224 – POÇO
ESCOLA MUNICIPAL	ZANELI CALDAS	PÇA DA MARAVILHA, 87/93 - POÇO
CMEI	ALMEIDA LEITE	R. VIRGILIO GUEDES, S/N – PONTA GROSSA
CMEI	Dr. ANTONIO MÁRIO MAFRA	R. 15 DE MARÇO, S/N - LEVADA
CMEI	DR. JOSÉ BANDEIRA DE MEDEIROS	R. HUMBERTO STª CRUZ, 350 – VERGEL DO LAGO
CMEI	LINDOLFO COLLOR	CONJ. JOAQUIM LEÃO, S/N DIQUE ESTRADA
CMEI	MARIA APARECIDA BEZERRA NUNES	CONJ. RES, DOS PESCADORES - RUA ARI PITOMBO, S/N-TRAPICHE DA BARRA
CMEI	MESTRE MARIO IZALDINO	R. SENADOR ARNON DEMELO S/N PONTAL DA BARRA
CMEI	NOSSA SENHORA APARECIDA	RUA PROFESSORA MARIAJOSÉ LOUREIRO LIMA, 200, PRADO, 57010-269
CMEI	NOSSA SENHORA DA GUIA	AV. SIQUEIRA CAMPOS – 24/27 - PRADO
CMEI	NOSSO LAR	RUA PROF.º MARIO BROAD, 36 - LEVADA
CMEI	PADRE SILVESTRE VREDEGOOR	PÇA AFRANIO JORGE - PRADO (ANTIGA MONS.LUIS BARBOSA
ESCOLA MUNICIPAL	PIO X	RUA PROFESSORA MARIA JOSÉ LOUREIRO LIMA, 200,PRADO, 57010-269
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. DERALDO CAMPOS	RUA TENENTE MOISÉS S. FIRMINO, S/N – VERGEL DOLAGO

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ESCOLA MUNICIPAL	PROF. RANILSON FRANÇA DE SOUZA	RUA PROF. MÁRIO BROAD, 36 - LEVADA
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª CLAUDINETE BATISTA DA SILVA	RUA ARY PITOMBO, 290 - TRAPICHE DA BARRA
ESCOLA MUNICIPAL	PROFESSOR ANTÍDIO VIEIRA	R. PAULO NETO, S/N – TRAPICHE DA BARRA

ESCOLA	RUI PALMEIRA	AV. MONTE CASTELO, S/N – VERGEL DO LAGO
ESCOLA MUNICIPAL	SÃO SEBASTIÃO	R.EDGAR DE GOES MONTEIRO S/N PRADO
ESCOLA MUNICIPAL	SILVESTRE PÉRICLES	PRAÇA DR. CAIO DE AGUIAR PORTO – PONTAL DA BARRA
ESCOLA MUNICIPAL	SUZANA PALMEIRA	RUA ÁLVARO MARINHO, 855/2 - PRADO, 57010-050
ESCOLA MUNICIPAL	TEREZA DE JESUS	AV. SIQUEIRA CAMPOS 1098 - PRADO
ESCOLA MUNICIPAL	TEREZA DE LISIEUX	RUA 15 DE MARÇO S/N LEVADA
ESCOLA MUNICIPAL	VICE GOVERNADOR FRANCISCO MELLO – CAIC	AVENIDA SENADOR RUI PALMEIRA, S/N – TRAPICHA DA BARRA
ESCOLA MUNICIPAL	WALTER PITOMBO LARANJEIRAS	AV. CLETO MARQUES LUZ, S/N - LEVADA
CMEI	DR. JOSÉ CARNEIRO	AVENIDA BERNARDES LOPES, S/N – FAROL
CMEI	HIGINO BELO	AV. STª RITA DE CÁSSIA – S/N – FAROL
ESCOLA MUNICIPAL	JOÃO BATISTA MASCARENHAS DE MORAES	RUA OSÓRIO GATO, S/N – PITANGUINHA
ESCOLA MUNICIPAL	LUIZ CALHEIROS Jr	AVENIDA EMPRESÁRIO VALENTIM DOS SANTOS DINIZ, 400, SERRARIA,
ESCOLA MUNICIPAL	LUIZA OLIVEIRA SURUAGY	RUA PADRE CÍCERO, S/N – OURO PRETO.
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª MARIA DE LOURDESVIEIRA (LIONS CLUB)	PRAÇA GONÇALVES LÊDO FAROL, S/N.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ESCOLA MUNICIPAL	PROFESSOR MANOEL COELHO NETO	RUA MANOEL FLORENTINO DA SILVA Nº 190 - FAROL
ESCOLA MUNICIPAL	RADIALISTA EDÉCIO LOPES/OCTÁVIO BRANDÃO	ALAMEDA CÉLIA DOS ANJOS, 06, PETRÓPOLIS, 57062-200

ESCOLA MUNICIPAL	MAJOR BONIFÁCIO DA SILVEIRA	AVENIDA JORNALISTA JOSÉ
CMEI	AGENOR FERNANDES PONTES	VILA GOIABEIRA – 123 – FERNÃO VELHO
CMEI	DOM MIGUEL FENELON CÂMARA	VIA PRINCIPAL LOT. JARDIM PETRÓPOLIS II, BA – Q. D. 26 – S/N – PETRÓPOLIS
CMEI	HERMINIO CARDOSO	R.BARÃO DE JARAGUÁ. – FERNÃO VELHO
CMEI	JOÃO FEITOSA	CONJUNTO RIO NOVO
CMEI	LUIZ PEDRO DA SILVA I	RUA CAMPO VERDE VERGEL, 57015-205
ESCOLA MUNICIPAL	MARCOS SORIANO	Qd. A/26, S/N – CONJ. JOÃO SAMPAIO I, PETRÓPOLIS
ESCOLA MUNICIPAL	MESTRA VIRGÍNIA MORAES DA SILVA	CONJUNTO RIO NOVO
ESCOLA MUNICIPAL	PEDRO CAFÉ	R. LEONILDO CARDOSO – RIO NOVO
ESCOLA MUNICIPAL	PROFESSORA MARIA NILDA DOS SANTOS SILVA	RUA SANTA CLARA S/N. CHÃ DA JAQUEIRA.
ESCOLA MUNICIPAL	SERGIO LUIZ PESSOA BRAGA	AV. GOV. LAMENHA LINS, S/N – CHÃ DA JAQUEIRA
ESCOLA MUNICIPAL	SÔNIA MARIA SOUZA CAVALCANTI	RUA GENERAL HERMES, S/N - CAMBONA
ESCOLA MUNICIPAL	TRADUTOR JOÃO SAMPAIO	PÇA. CENTRAL – CONJ. JOÃO SAMPAIO
CMEI	ANTÔNIO SEMEÃO LAMENHA LINS	RUA MAJOR JOSÉ JOAQUIM CALHEIROS, S/N – JACINTINHO
CMEI	ARNON AFONSO FARIAS DE MELLO	CONJ. DA SILVA PEIXOTO, RUA “A”, S/N QD. 01 – JACINTINHO

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

CMEI	AUDIVAL AMÉLIO DA SILVA	CJ LUIZ PEDRO IV, S/N – SÍTIO SÃO JORGE
CMEI	DOM HELDER CÂMARA	RUA ACRE, S/N – FEITOSA
ESCOLA MUNICIPAL	DOUTOR BALTAZAR DE MENDONÇA	RUA DIVISÓRIA, S/N – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	DOUTOR HENRIQUE EQUELMAN	CJ VELHO RUI – COHAB, 56 – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	DOUTOR POMPEU SARMENTO	AV. MUNIZ FALCÃO, S/N – BARRO DURO
ESCOLA MUNICIPAL	GERUZA COSTA LIMA	RUA SANTA MARGARIDA, Nº 222 - JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	JOÃO XXIII MUDOU A ETAPA PARA ED. INFANTIL	RUA DR. JOSÉ JOAQUIM DEARAÚJO, Nº 57 – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	JOSÉ CORREIA COSTA	RUA LOURIVAL DE AGUIAR MUNICIPAL
ESCOLA MUNICIPAL	KÁTIA PIMENTEL ASSUNÇÃO	R. BRENO CANSANÇÃO, Nº 788 – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	MARIA LIEGE TAVARES DE ALBUQUERQUE	RUA SÃO JOSÉ, S/N – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	MONS. ANTONIO ASSUNÇÃO ARAÚJO	LOT. SANTA TEREZINHA – QD. A, LOT 04, S/N – SERRARIA
ESCOLA MUNICIPAL	OLAVO BILAC	RUA GOVERNADOR LAMENHA FILHO, S/N – FEITOSA
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. LENILTO ALVES SANTOS	R. ENGENHEIRO MARIANO, S/N – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. PAULO FREIRE MUDANDO AETAPA	AV. JOSÉ AIRTON GONDIM LAMENHA, S/N – SÃO JORGE
ESCOLA MUNICIPAL	PROF.ª MARILÚCIA MACEDO DOS SANTOS	RUA ANTÔNIO SEVERINO DOS SANTOS, Nº 20, JACINTINHO.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ESCOLA MUNICIPAL	PROF.ª MARIZETTE CORREIA NUNES BRUNO	AVENID A MENINO MARCELO – LOTEAMENTO CASA FORTE – QD. A – LOTE 08 – SERRARIA
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª EULINA RIBEIRO ALENCAR	RUA COARACY FONSECA, S/N – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª. RUTH BRAGA QUINTELA CAVALCANTE	RUA JOSÉ REIS, S/N JACINTINHO

ESCOLA MUNICIPAL	ROSANE COLLOR	RUA JOSÉ REIS CAMPOS, S/N – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	PADRE BRANDÃO LIMA	AVENIDA ANTÔNIO LISBOA AMORIM, 100, CONJ. BENEDITO BENTES I, 57085-160
ESCOLA MUNICIPAL	DULCINETE BARROS ALVES	R. B Lot. Casa Forte - Antares
CMEI	BENEDITA DA SILVA SANTOS	RUA A-40, 557, CONJ. BENEDITO BENTES I, BENEDITO BENTES,
CMEI	BRENO AGRA	AV. GARÇA TORTA, S/N – B. BENTES
CMEI	DRª ELIZABETH ANNE DE FARIAS LYRA	RUA ROBERT LYRA, Nº 04 - CONJ. LUIZ PEDRO III - BENEDITO BENTES
CMEI	DRª NISE DA SILVEIRA	LOT. TERRA DE ANTARES, S/N, SERRARIA
CMEI	ELMA MARQUES CURTI	AV. BENEDITO BENTES, Nº 671 – PARQUE RESIDENCIAL BENEDITO BENTES II
CMEI	FREI DAMIÃO	AV. MUNDAÚ, 120 – B. BENTES
CMEI	GOV. LUÍS ABÍLIO DE SOUSA NETO	RUA “P” - QD “E” - CIDADE SORRISO II – BENEDITO BENTES II

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

CMEI	HELOÍSA MARINHO DE GUSMÃO MEDEIROS	CJ. FREITAS NETO – AV. MOACIR ANDRADE, S/N – BENEDITO BENTES II
CMEI	JOSÉ MADLTTON VITOR DA SILVA	LOT. BELA VISTA II, S/N – CONJ. BENEDITO BENTES II
CMEI	JOSÉ MARIA DE MELO – CAIC	AV. BELO HORIZONTE, S/N - BENEDITO BENTES II
CMEI	Mª CECÍLIA PONTES CARNAÚBA	AV. GILBERTO SOARES PINTO, Nº 763 – ANTARES I
ESCOLA MUNICIPAL	MARIA DE FÁTIMA LIRA	RUA 1-C, 25 - BENEDITO BENTES, 57084-025

ESCOLA MUNICIPAL	MARIA SALETE DA SILVA	AV. ANTONIO LISBOA DE AMORIM – S/N - BENEDITO BENTES II
ESCOLA MUNICIPAL	PAULO HENRIQUE COSTA BANDEIRA	AVENIDA NORMA PIMENTEL DA COSTA, Nº 11 BENEDITO BENTES I
ESCOLA MUNICIPAL	PRES. FRANCISCO DE PAULA RODRIGUES ALVES	AV. CACHOEIRA DO MEIRIM, S/N – BENEDITO BENTES I
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. AURÉLIO BUARQUE DE HOLANDA FERREIRA	CONJUNTO FREITAS NETO – RUA “F”, S/N – BENEDITO BENTES II
ESCOLA MUNICIPAL	PROF.ª Mª. IVONE SANTOS DE OLIVEIRA	CJ. RES. CIDADE SORRISO I – BENEDITO BENTES II
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª Mª JOSÉ CLEMENTE ROCHA	RUA “A” 35, S/N – BENEDITO BENTES I
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª Mª JOSÉ DE OLIVEIRA	RECANTO DOS CONTOS – BENEDITO BENTES II
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª. ELZA LIRA	RUA W – CJ. SELMA BANDEIRA –B. BENTES II
ESCOLA MUNICIPAL	PROFESSOR PETRÔNIO VIANA	CONJUNTO CARMIN HA, S/N - B. BENTES II
ESCOLA MUNICIPAL	SANTO ANTÔNIO	USINA CACHOEIRA DO MEIRIM

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ESCOLA MUNICIPAL	SELMA BANDEIRA	AV. MINISTRO MARCIO FONTES, S/N - CJ. SELMA BANDEIRA – CONJ. B. BENTES II
CMEI	PROFº SILVÂNIO BARBOSA DOS SANTOS	CONJ. RES. JOSÉ APRÍGIO VILELA - BENEDITO BENTES
CMEI	ANA CAROLINA GALINA FORTES FERREIRA SANTIAGO	LOT. NOVO JARDIM, S/N – CONJ. EUSTÁQUI GOMES DE MELO – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	CASA DA AMIZADE	AV. SANTANA, 300 – TABULEIRO DOS MARTINS

CMEI	CÉSAR AUGUSTO DE OLIVEIRA	RUA BOA ESPERANÇA, S/N – SANTOS DUMONT
CMEI	CÍCERO DUÉ DA SILVA	AV. MENINO MARCELO, 1391 – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	CLETO MARQUES LUZ	R. “P”, S/N – COLINA DOS EUCALIPTOS – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	DOM ANTÔNIO BRANDÃO	R. DO QUADRO, S/N – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	DR. DENISSON. LUIZ CERQUEIRA MENEZES	RUA ARTHUR RAMOS, QD. 09 – S/N – CONJ. DENISSON MENEZES
CMEI	DR. JOSÉ HAROLDO DA COSTA	CONJ. SALVADOR LIRA, S/N – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	FÚLVIA MARIA DE BARROS MOTT ROSEMBERG	AV. ALICE KAROLINE, S/N – VILLAGE CAMPESTRE / TABULEIRO
CMEI	GASTONE LUCIA DE CARVALHO BELTRÃO	CONJUNTO RESIDENCIAL JARDIM ROYAL II, S/N - CIDADE UNIVERSITÁRIA / TABULEIRO DOS MARTINS

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

CMEI	GRACILIANO RAMOS	AVENIDA DR. JOSÉ HAILTON DOS SANTOS, S/N -CONJ. VILAGGE CAMPESTRE I –TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	BRAGA NETO	RUA ELIETE ROLEMBERG DE FIGUEIREDO, 163, TABULEIRO DOS MARTINS, 57071-100
ESCOLA MUNICIPAL	ZYLKA DE OLIVEIRA	RUA JOSÉ GONZAGA DE ALMEIDA, 276, TABULEIRO DOS MARTINS,
ESCOLA MUNICIPAL	HERMÉ MIRANDA	R. JOÃO MONTEIRO, 316 – TABULEIRO NOVO

ESCOLA MUNICIPAL	JAIME AMORIM MIRANDA	RUA BELMIRO AMORIM 760, SANTA LÚCIA – TABULEIRO DOS
ESCOLA MUNICIPAL	JAIME DE ALTAVILLA	RUA DILERMANO REIS – S/N – LOT. STª LÚCIA – TABULEIRO
ESCOLA MUNICIPAL	JORGE DE LIMA	AV. BELMIRO AMORIM – 750- SANTA LÚCIA – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	LEDA COLLOR DE MELLO	RUA EM PROJETO, QD A, S/N – CONJ. OSMAN LOUREIRO – CLIMA BOM
ESCOLA MUNICIPAL	LUIZ PEDRO DA SILVA IV	CIDADE UNIVERSITÁRIA – RES. GAMA LINS
ESCOLA MUNICIPAL	MANOEL PEDRO DOS SANTOS	AV. CORINTHO DA PAZ, LOT. 17 CONJ. STº DUMONT. - TABULEIRO DOS MARTINS

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ESCOLA MUNICIPAL	MARIA CARMELITA CARDOSO GAMA – CAIC / UFAL	CAMPOS A. C. SIMÕES – KM 14 – BR 104 - CIDADE UNIVERSITÁRIA – TABULEIRO DO MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	MARIA DE LOURDES DE MELO PIMENTEL	RUA PADRE CÍCERO, VILLAGGE CAMPESTRE II – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	MARTA CÉLIA BERNARDES	RUA DR. JURACY PEREIRA, S/N, CIDADE UNIVERSITÁRIA - CONJ. SANTA MARIA
ESCOLA MUNICIPAL	MONSENHOR LUIS BARBOSA	RUA GABINO BESOURO, S/N – VILLAGE CAMPESTRE II – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	NÚCLEO DE DESENVOLVIMENTO INFANTIL - NDI	CIDADE UNIVERSITÁRIA – CAMPUS DA UFAL – TABULEIRO DOS MARTINS

ESCOLA MUNICIPAL	OCTÁVIO BRANDÃO	RUA JOSÉ LOBO DE MEDEIROS, 374 – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PEDRO SURUAGY	AV. MACEIÓ, S/N – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. DONIZETE CALHEIROS	RUA JOSÉ HERMES DAMASCENO, S/N – SANTA LUCIA - TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. KYRA Mª BARROS PAES	RUA MUNIZ FALCÃO – S/N – CLIMA BOM
ESCOLA MUNICIPAL	PROF. NATALINA COSTA CAVALCANTE	RUA ROTARY, S/N – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PROF.CORINTHO DA PAZ	RUA 5A, S/N – CONJ. INOCOOP – CIDADE UNIVESITÁRIA – TABULEIRO DO MARTINS

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ESCOLA MUNICIPAL	PROFª JAREDE VIANA DE OLIVEIRA	RUA SÃO JOSÉ, 888 – CLIMA BOM – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª MARIA DE FÁTIMA MELO DOS SANTOS	AV. MACEEIÓ – 345 – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PROFª SILVIA CELINA NUNES LIMA	RUA BENEDITO LOUREIRO, 2001 – VILLAGE CAMPESTRE II – TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	PROFESSORA HÉVIA VALÉRIA MAIA AMORIM	AVENIDA DR. JOSÉ HAILTON DOS SANTOS, S/N -CONJ. VILAGGE CAMPESTRE I – CIDADE UNIVERSITÁRIA - TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	SUZEL DANTAS	RUA ANTONIO MONTEIRO DE CARVALHO S/N – TABULEIRO DOS MARTINS

ESCOLA MUNICIPAL	TOBIAS GRANJA	RUA SÃO JOSÉ, 888 – CLIMA BOM - TABULEIRO DOS MARTINS
ESCOLA MUNICIPAL	YÊDA OLIVEIRA DOS SANTOS	AVENIDA JOSÉ CAMELO DE FREITAS, 430-476, VILLAGE CAMPESTRE, 57073-365
ESCOLA MUNICIPAL	ZUMBI DOS PALMARES	CONJ. ROSANE COLLOR – QD “M” - S/N - CLIMA BOM – TABULEIRO DOS MARTINS
CMEI	BENEVIDES EPAMINONDAS DA SILVA	RUA BOA VISTA, 1585– RIACHO DOCE
CMEI	HERBERT DE SOUZA	AV. GENERAL. LUIZ DE FRANÇA ALBUQUERQUE – JACARECICA – ROD. AL 101 NORTE

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

CMEI	MARECHAL FLORIANO PEIXOTO	RUA DA IGREJA, S/N – LADEIRA. MANOEL LOPES DOS SANTOS - IPIOCA
ESCOLA MUNICIPAL	PADRE PINHO	R. QUEBRANGULO – CRUZ DAS ALMAS
ESCOLA MUNICIPAL	PEDRO BARBOSA JUNIOR	PRAÇA PINDORAMA, S/N – CRUZ DAS ALMAS
ESCOLA MUNICIPAL	Prof.ª NADIR BRANDÃO CAVALCANTE Extensão da Esc. Floriano Peixoto (NÃO CONTA COMO ESCOLA)	RUA DA IGREJA, S/N – LADEIRA. MANOEL LOPES DOS SANTOS - IPIOCA
ESCOLA MUNICIPAL	PROFESSORA NEIDE DE FREITAS FRANÇA	CONJ. OTACILIO HOLANDA, S/N – SAÚDE
ESCOLA MUNICIPAL	SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS	PRAÇA VERA CRUZ, S/N – CRUZ DAS ALMAS

CRAS	
SERVIÇO	ENDEREÇO PARA ENTREGA
CRAS - Terezinha Normande	Rua José Jorge de M. Gonçalves, s/n, C.j. José da Silva Peixoto. 5ª Região - Telefone: (82)3312-5960
CRAS - Sônia Sampaio	Rua Jarbas Andrade, 119, COHAB – Jacintinho - Maceió / Al – 5ª Região - Telefone: (82)3312-5959
CRAS - Dom Adelmo Machado	Rua João Ulisses Marques, 112 – Prado, 2ª Região. Referência Telefone: (82)3312-5953
CRAS - Pitanguinha	Rua Cônego Valente Tobias s/n – Pitanguinha - Maceió/ AL – 3ª Região - Telefone: (82)3312-5955
CRAS – Santos Dumont	Rua Roldão de Siqueira Fortes, 710 – Santos Dumont, (corredor de ônibus) - Telefone: (82)3312-5957
CRAS – Cacilda Sampaio	Rua das Flores s/n, Vergel - Telefone: (82) 3312-5949
CRAS - Bela Vista	R: Cel. Salustiano nº 310. Sitio São Jorge - Telefone: (82)3312-5947
CRAS – Rio Novo	R Da Areia, 11529, - Rio Novo- Telefone: (82)3312-5956
CRAS – Selma Bandeira	Conjunto Selma Bandeira, S/N, Benedito Bentes, CEP: 57085-190 - Maceió /AL - Telefone: (82)3312-5958/ (82) 3354-1767/ (82) 988371481
CRAS - Bebedouro	Rua Marquês de Abrantes, s/n – Bebedouro - Telefone: (82)3312-5946
CRAS – Fernão Velho	Praça São José, 37 - Telefone: (82)3312-5954
CRAS – Clima Bom	Conjunto Residencial Osman Loureiro, nº 242 Lote 10, Qd. C1, Tabuleiro do Martins (Funcionamento: segunda à sexta).
CRAS – Bom Parto	R: General Hermes, 1752 – Cambona - Telefone: (82)3312-5948
CRAS – Cidade Sorriso	Rua C-22 (Quadra C-24, lote 15) Conjunto Residencial Benedito Bentes II. Telefone: (82)3312-5950 / (82) 98752-2233
CRAS - Denisson Menezes	Rua Rosivaldo Ferreira Mendes 434 Q D3 Lote 46 - Cidade Universitária
CRAS - Área Lagunar	Rua Ângelo Barbosa, nº 527 – Prado

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	Telefone: (82) (82)3312-5945 / (82) 3315-6418/ (82) 98897-2404
CRAS – Litoral Norte	Av. Gal. Luiz de França Albuquerque, S/N - Quadra 42, Lote 305 (Rodovia 101 Norte) - Bairro Riacho Doce
ABRIGOS	
SERVIÇO	ENDEREÇO PARA ENTREGA
ACOLHER	Rua Alameda das Manhãs, nº 28, Gruta – CEP 57052770 Telefone: (82)3312-5916/ (82)98882-8239
ALBERGUE	Avenida Comendador Leão, s/n. Poço. Esquina com o SENAI. Telefone: (82)3312-5917
CASA DE ADOÇÃO	Rua Dr. Alfredo Oiticica n° 288 – Pitanguinha/ 57052-230 Telefone: (82)3312-5918/ (82) 8882-8213
VIVA VIDA	Rua Engenheiro Otávio Cabral, nº 203 - Gruta de Lourdes. Telefone: (82)3312-5922/ (82) 98876-6117/ (82) 98861-9005/ (82) 98892-7943
CASA DE PASSAGEM FEMININA	Rua Des. Barreto Cardoso, nº 428, Gruta de Lourdes - CEP: 57052-850 - Telefone: (82)3312-5920 (82)98882-8238 / (82)99656-1373
CASA DE PASSAGEM FAMILIAR	Ladeira Rosalvo Ribeiro, nº 87- Centro Telefone: (82)3312-5919/ 99623-8981 (82) 99624-9776/ (82) 98886-5065
CASA LAR	Rua Antônio Morais Costa, n°6- Feitosa Quadra C, Lote 18/ 57043-630 - Telefone: (82)3312-5921/ (82) 98846-7467
CIDADE DO IDOSO	Av. Durval de Góes Monteiro, (antiga SMTT) - Tabuleiro dos Martins
NOVO ALBERGUE BENEDITO BENTES	Unidade de Acolhimento para População de Rua Parte Alta. Rua Alice Uchoa Botelho, 650, Benedito Bentes, Qd. A-12, Lote: 0348, CEP. 57.084-011
CENTROS POP I, II e III	
SERVIÇO	ENDEREÇO PARA ENTREGA
CENTRO POP I	Endereço: Avenida da Paz, 994, Jaraguá Telefone: (82)3312-5931/ (82) 98816-5101/ 0800 284 8048
CENTRO POP II	Av. Tomás Espínola, Nº 86 Farol (em processo de mudança) Telefone: (82)3312-5932/ (82) 99970-7035
CENTRO POP III	Rua Estudante Sanelva Antônio Pedrosa Pereira, 506, Benedito Bentes, QD. B-42, Lote 0187, CEP. 57.085-733
SERVIÇOS DE CONVIVÊNCIA	
SERVIÇO	ENDEREÇO PARA ENTREGA
Serviço de Convivência Caic Ufal – Tabuleiro	Rua Celestino Chagas da Silva, nº 103; QD-P; Lote: 03; Loteamento Jardim da Saúde; Bairro Cidade Universitária/AL Telefone: (82)3312-5925/ (82) 98838-7905
Serviço de Convivência (Juvenópolis)	Rua Marquês de Abrantes, s/n – Bebedouro – Maceió/AL CEP: 57.017-601 - Telefone: (82) 3312-5966
Serviço de Convivência (Lar São Domingos)	Av. Comendador Gustavo Paiva, 4291 - Mangabeiras, Maceió - AL, 57031-530 - Telefone: (82) 2121-1300/3312-5967

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

4 DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADESNÃO PARTICIPANTES

4.1 A ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade do Município de Maceió, na condição de não participantes, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regrasestabelecidas no art. 22 do **Decreto Municipal nº 9.514/2023**.

4.2 É vedada aos órgãos e entidades da administração pública federal e estadual a adesão a ata de registro de preços gerenciada pela ALICC, salvo órgão ou entidade integrante do município de Maceió ou de outra esfera municipal.

4.3 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.4 As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.5 As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, não pode exceder aodobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

4.6 Ao órgão não participante que aderir à ata competem 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 as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

4.7 Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

4.8 Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

4.9 DO REMANEJAMENTO:

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

4.9.2 O remanejamento somente poderá ser feito de órgão participante para órgão participante e de órgão participante para órgão não participante.

4.9.3 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 nº 7.496/2013.

4.9.4 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.

4.9.5 Os remanejamentos somente ocorrerão entre órgãos e entidades da Administração Pública Municipal de Maceió.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

5 DA VALIDADE DA ATA

5.1 O prazo de validade desta ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, contados a partir da data sua publicação no Diário Oficial Eletrônico do Município de Maceió - DOEM, salvo as hipóteses de cancelamento contidas nos arts. 20 e 21 do Decreto nº 9.514/2023.

5.1.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços.

6 DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDORES REGISTRADOS

6.1 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

6.2 A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

7 DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1 DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

I. O ÓRGÃO GERENCIADOR promoverá o gerenciamento permanente e formal da presenteARP, 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.

II. Cabe à Gerência de Contratos e Atas do ÓRGÃO GERENCIADOR, conforme regulamento operacional interno, as atribuições inerentes ao GERENCIAMENTO da presente ARP, particularmente quanto a(ao):

a) Providenciar a elaboração e publicação da presente ARP;
b) 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;
c) Controlar, de forma permanente, a utilização da ARP para fins de contratações, durante toda sua vigência;
d) 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;
e) 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;
f) 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;
g) 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

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

realizadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;

h) instruir os autos de gestão da presente ARP.

7.2 DO ÓRGÃO PARTICIPANTE:

I. Ao órgão ou entidade PARTICIPANTE cabe:

a) Tomar conhecimento da ARP, incluindo as eventuais alterações, cancelamentos e revogações, a fim de utilizá-la de forma correta;

b) 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;

c) 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 participaçãono certame;

d) Acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitaçãoe na ARP, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular;

e) 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.

7.3 DO BENEFICIÁRIO DA ATA:

I. O FORNECEDOR cujo preço conste registrado na presente ARP obriga-se a:

a) Retirar a respectiva **nota de empenho ou ordem de serviço**, bem como assinar o **termo de contrato** (se for caso), no prazo máximo de **05 dias corridos**, contados da convocação;

b) Caso seja consultado, informar quanto **a 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 permissão expressa no Edital de PE nº /2024 – CPL/ALICC;

c) Observar rigorosamente todas as especificações técnicas, marcas, modelos, condiçõese 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 resulteem igual ou superior resultado à contratante;

d) Respeitar as demais condições e obrigações contidas nos documentos apresentados na licitação e em sua proposta, 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;

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

h) Ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos e entidades contratantes e/ou aterceiros, 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.

8 DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DA ATA

8.1 A qualquer tempo, o **preço** registrado poderá ser revisto em decorrência de **eventual redução** ocorrida no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, em conformidade com o inciso IV, § 5º, do art. 82, da Lei Nº 14.133, de 202, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR providenciar a convocação do fornecedor registrado para negociaro novo valor compatível com o de mercado.

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

8.1.2 Em caso do cancelamento para o respectivo item/GRUPO, deverão ser convocados os fornecedores registrados em cadastro reserva, a fim de que os mesmos manifestem interesse em assumir o compromisso de praticar o preço do fornecedor beneficiário da ata.

8.2 O registro será ser CANCELADO:

I. Por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, quando o fornecedor:
a) descumprir as condições da ata de registro de preços;
b) não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou;
d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021;

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.

8.2.1 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.

9 DAS PENALIDADES

9.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

9.1.1 der causa à inexecução parcial do contrato;

9.1.2 der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

9.1.3 der causa à inexecução total do contrato;

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

9.1.4 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

9.1.5 apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

9.1.6 praticar ato fraudulento na execução do contrato;

9.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

9.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. (Lei nº 12.846 de 01 de Agosto de 2013 Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências).

9.2 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Termo de Referência, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Multa:

9.2.1.1 . Moratória de por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de dias;

9.2.1.2 . Moratória de 1% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 20% (vinte por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

9.2.1.3 . O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

9.2.1.4 . Compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

9.3 A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.4 Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.5 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

9.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.7 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

9.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

9.9 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

9.9.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

9.9.2 As peculiaridades do caso concreto;

9.9.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

9.9.4 Os danos que dela provierem para o Contratante;

9.9.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.10 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

9.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídicaprévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.12 O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

9.14 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 oprazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

9.15 As sanções administrativas serão aplicadas por meio da comissão de aplicação de sanções administrativas – CPASA.

10 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

10.1 Toda alteração da presente ARP será publicada no DOEM.

10.2 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 de Licitações, contratos e Convênios de Maceió – ALICC, Órgão Gerenciador.

10.3 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.

10.4 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.

10.5 Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com legislação vigente, particularmente com a Lei Federal nº. 14.133/2021, regulamentada pelo Decreto Municipalnºs. 9.514/2023.

10.6 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 Eletrônico do Município de Maceió - DOEM.

10.7 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 alteraçõesposteriores.

11 DO FORO:

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

Maceió,___de_____de 2024.Fornecedor Beneficiário

Diretora-Presidente da ALICC

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ANEXO

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTITATIVO GERAL

OBJETO: Registrar Preços para futura e eventual aquisição de **Gêneros Alimentícios**, para atendimento da necessidade da Administração Pública do Município de Maceió, nas especificações e quantidades positivadas na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
	LOTE 01 – CARNES E FRANGOS		
1	**CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (Alcatra) -- Característica Gerais: Congelada a temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 02 kg, conforme a ordem de fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro,**	KG	92995

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	carimbo SIF/DIPOA Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante		

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

2	**CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO) - Característica Gerais: Congelada, temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Deve ser limpa, ter aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 01 a 05 kg de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação**	KG	108433

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	sanitária vigente. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.		

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

3	**Característica Gerais: Produto congelado,temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216/04 ANVISA, obtido pelo corte do peito de frango, sem osso e sem pele. Aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio.Com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto. Deve apresentar-se livre de parasitos, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem Peso líquido: 01 a 03 kg de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima: 6 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante**	KG	214911

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

4	**FÍGADO BOVINO - Característica Gerais: Congelado, de 1ª qualidade, deve apresentar temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento, sem pele. Limpo, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio e com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.** **Peso líquido: 01 a 03 kg, de acordo com a ordem de serviço.** **Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.** **Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação.** **Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante**	KG	38715

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

5	**CARNE SUÍNA** **Característica Gerais: Da parte pernil, desossada, magra, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 02 kg, conforme a ordem de fornecimento.** **Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.** **Peso líquido: 01 a 02 kg, de acordo com a ordem de serviço.** **Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor.** **Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação.** **Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante**	KG	84500

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
	LOTE 02 – GRANJEIROS		
6	**OVO DE GALINHA Característica Organolépticas e Físico-Química: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Cor da casca branca, tipo médio e qualidade classe A, com peso médio de 50g. Prazo de validade 15 dias a contar da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em embalagem de mercado, bandejas com 30 unidades, apresentando etiqueta de pesagem, com data de validade e selo de procedência. Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor. O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em papelão atóxico, resistente, não reutilizadas, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens**	Bandeja	228750

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	nele contidas durante todos os procedimentos de transporte. Legislação: Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução nº 01 de 09/01/03 – MA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005, do M.A.A; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002		

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantid
	LOTE 03 – PANIFICAÇÃO		
7	**PÃO SEDA - Com adição de sal, composto de farinha de trigo especial (enriquecida de ferro e ácido fólico), água e fermento biológico. Isento de gorduras trans. Características Organolépticas e Físico-Química: As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. Embalagem: Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Deve apresentar formato e tamanho característicos ao tipo do pão. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deve conter data de fabricação e validade. Peso unitário 50g. Validade: O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega e ter validade de 24 horas após entrega.**	Unidade	2254113

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

8	**TORRADA - (PÃO FRANCÊS) Característica Organoléptica e Físico-Química: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, fécula de mandioca, amido, emulsificantes: lecitina de soja e estearoil lactilato de sódio, espessante: goma guar e melhorador de farinha: ácido ascórbico. Contém glúten. Embalagem primária: Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro em Pacotes de 500g. Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega**	Unidade	208285

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
	LOTE 04 – DERIVADOS DE LEITE		
9	**BEBIDA LÁCTEA SABOR FRUTAS Característica Gerais: produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinqüenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de saco ou garrafas de plástico atóxico. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido de 900 ml Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. De acordo com a legislação de alimentos em vigor**	Unidade	10490

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

10	**MANTEIGA COM SAL Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios, com sal. Para uso culinário Características Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 82,0% e umidade máximo 16,0% Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Peso líquido de 200g. Embalagem secundária/ Transporte: Deve ser acondicionada em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento**.	Unidade	73748
11	**QUEIJO MUÇARELA – Características Organolépticas e Físico-Química: De 1ª qualidade. Fatiado em lâminas de 30g. Embalagem primária: Deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Embalagem secundária: Acondicionado em caixas lacradas.**	KG	17043

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	Validade mínima: 5 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		

12	**QUEIJO COALHO Características Organolépticas e Físico-Química: Produto com coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias. Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Validade: O produto deverá ser fabricado até 7 dias antes da data de entrega e possuir validade mínima de 30 dias após entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Peso líquido: 1kg Condição de conservação e comercialização: queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12º C. Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante**	KG	6489

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.		

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
	LOTE 05 – ESPECIARIA		
13	**LOURO DESIDRATADO - Nome Científico: Laurusnobilis L. Pesolíquido de 4g.**	Unidade	35612
14	**MANJERICÃO DESIDRATADO - Nome Científico: Ocimum basilicum L. Peso líquido de 7g.**	Unidade	10801
15	**ORÉGANO DESIDRATADO -Nome Científico: Origanum vulgare. Peso líquido de 10g.**	Unidade	16257
16	**SALSA DESIDRATADA - Nome Científico: Petroselinum crispum. Peso líquido de 8g.**	Unidade	8731

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
	LOTE 06 – SEMEPERECÍVEIS		
17	**AÇÚCAR CRISTAL - Ingredientes: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: O produto deverá ter validade**	KG	37105

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.		
18	**CACAU EM PÓ (100% CACAU) – Produto da semente do cacaueiro Theobroma cacao, liberta por fermentação do invólucro, dessecada e tostada. Ingredientes: Produto obtido da massa de amêndoa de cacau/Alimento em pó. Cacau não alcalino em pó. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. Característica Organoléptica e Físico-Química: Sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura TRANS e sem lactose. Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, isenta de vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O acondicionamento deve ser em caixas. Peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	Unidade	29750
19	**ADOÇANTE -Tipo dietético, aspecto físico líquido límpido, transparente, composto por sacarina e ciclamato de sódio, acondicionado em frascos de 100ml, com bico dosador, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto**	Unidade	781
20	**ARROZ BRANCO - tipo 1 Características Organolépticas: Polido, longo fino, tipo 1, em saco plástico transparente (original de fábrica) e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em fardos lacrados. Isento de**	KG	12500

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitos, livre de umidade e com grãos inteiros. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido:1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses.		

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

21	**ARROZ PARBOILIZADO - tipo 1 Característica Organoléptica e Físico-Química: Grãos de arroz "in natura", que foram submetidos ao tratamento adequado. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentação. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Peso líquido:1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses..**	KG	84389
22	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g Embalagem secundária: Deve ser acondicionada**	Unidade	20106

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.		
23	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses. De acordo com a legislação de alimentos em vigor**	Unidade	24481
24	**CAFÉ EM PÓ - Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 250g. Embalagem secundária: Deverá ser de plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado e identificado com o nome da empresa, resistente a danos durante o**	Unidade	12343

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.		

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

25	**COLORÍFICO/COLORAU - Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu, adicionado ou não de óleos comestíveis e sem sal. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade. Característica Organoléptica e Físico-Química: Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação vigente. Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 100g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses**	Unidade	59017

26	**COMINHO - Deve ser constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou em pó, sãos, limpos e dessecados. Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó homogêneo e fino. O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade sem a presença de sujidades ou matérias estranhas e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente, sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 100g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada**	Unidade	14667

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.		
27	**FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Característica Organoléptica e Físico-Química:Fina, branca e torrada. Isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.**	Unidade	9013
28	**FARINHA DE MILHO - Produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g.**	KG	4720

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.		
29	**FLOCÃO DE MILHO - Produto derivado do milho. Característica Organoléptica e Físico-Química: Flocos grandes, amarelos, sem sal. Isentos de pragas, matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.**	Unidade	204246
30	**FARINHA DE TRIGO - produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigoTriticum vulgares, beneficiado. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.**	Unidade	692

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.		
31	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - Grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.**	KG	21250

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

32	**FEIJÃO FRADINHO TIPO 1- Grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.**	KG	16103
33	**FEIJÃO PRETO TIPO 1 - Classe preto, grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.**	KG	15846

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

34	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Fermento químico seco para confecção de bolos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades, isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem primária: Acondicionado em potes plásticos atóxicos. Deve conter registro no MS, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, número de lote, gramatura, data de fabricação e data de validade. Peso líquido: 100g. Validade mínima: Data de validade de no mínimo, 06 meses.**	Unidade	4850

35	**LEITE EM PÓ INTEGRAL – Obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados e com a composição centesimal de 26g de proteínas, 38g de carboidratos e 26g de lipídios, devendo o mesmo ter boa solubilidade. Característica Gerais: Que atenda a resolução de alimentos em vigor. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido de 200g. Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada**	Unidade	375000

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.		
36	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	Unidade	75000

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

37	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos.** **Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola.** **Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g.** **Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.** **Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	Unidade	29209

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

38	**MACARRÃO TIPO TALHARIM - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	Unidade	29761

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

39	**MILHO PARA MUNGUNZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais e isento de pragas e mofos. Embalagem primária: Saco plástico resistente. Deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	Unidade	37762
40	**ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, obtido de espécie vegetal. Característica Organoléptica e Físico-Química: Comestível, extrato refinado e limpo, com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 900 ml. Embalagem secundária: Deve ser**	Unidade	250

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses.		
41	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA Característica Organoléptica e Físico-Química: Apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: Acondicionada em saco plástico transparente. Rotulagem contendo composição nutricional apresentando no mínimo 50% de proteína. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 400g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.**	Unidade	13

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

42	**SAL REFINADO - Sal iodado. Característica Organoléptica e Físico-Química: Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Embalagem primária: Acondicionado em saco plástico íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 01kg.. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses**	kg	7500
43	**VINAGRE DE ÁLCOOL Produto com transparência. sem perder sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, conteúdo, o peso líquido, o prazo de validade, de boa qualidade, e marca reconhecida no mercado, Embalagem primária: Produto envasado pelo próprio fabricante em garrafa plástica, atóxica, resistente, contendo 750ml. Validade mínima: de pelo menos 12 meses a partir da data de entrega do produto.**	Unidade	10971

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

44	**AVEIA EM FLOCOS FINOS Característica Organolépticas e Físico-Química: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante e não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em cartucho íntegro atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação data e validade e quantidade do produto. Peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante**	Unidade	6978

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade	Quantidade
	LOTE 07 – FÓRMULA INFANTIL		
45	**FÓRMULA INFANTIL FASE 01/ DEPARTIDA - Fórmula infantil para lactentes até 06meses, em pó, à base de leite de vaca, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400gValidade mínima: 10 meses a partir da compra.**	Unidade	1456
46	**FÓRMULA INFANTIL FASE 02/ DESEGUIMENTO Fórmula infantil para crianças de 06 a12 meses, em pó, à base de leite de vaca, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400gValidade mínima: 10 meses a partir da compra.**	Unidade	7115
47	**FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL ISENTADE LACTOSE - Fórmula infantil especial, para lactentes de 0 a12 meses, isenta de lactose, em pó, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400gValidade mínima: 10 meses a partir da compra.**	Unidade	1042

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ANEXO

ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVO POR ÓRGÃO

	Item		Objeto: FORMALIZAÇÃO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS				
			Numero Processo:	6500.12900.2024			
			Unidade de Medida	Órgão Gerenciador			Quant total
		Descrição		ALICC	SEMED	SEMDES	
CARNES E FRANGOS	1	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (Alcatra) -Característica Gerais: Congelada a temperature -18°C com tolerância - 12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 02 kg, conforme a ordem de fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico	KG	0	92995	0	92995

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro, carimbo SIF/DIPOA Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
	2	**CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO) - Característica Gerais: Congelada, temperature -18°C com tolerância - 12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento. Deve ser limpa, ter aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem primária: Embalada em**	**KG**	**0**	**84500**	**23933**	108433

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 01 a 05 kg de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
	3	**FILÉ DE FRANGO Característica Gerais: Produto congelado,temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216/04 ANVISA, obtido pelo corte do peito de frango, sem osso e sem pele. Aspecto próprio da espécie (não amolecida nem pegajosa), cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio.Com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto. Deve apresentar-se livre de parasitos, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embalagem primária: Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e**	**KG**	**0**	**162500**	**52411**	214911

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem Peso líquido: 01 a 03 kg de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado, conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima: 6 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante					
	4	**FÍGADO BOVINO - Característica Gerais: Congelado, de 1ª qualidade, deve apresentar temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento, sem pele. Limpo, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio e com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 03 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas.**	**KG**	**0**	**38715**	**0**	38715

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante					
	5	**CARNE SUÍNA - Característica Gerais: Da parte pernil, desossada, magra, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12ºC, conforme a legislação sanitária vigente RDCNº216 ANVISA, limpa, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie (sem manchas esverdeadas ou pardacentas), odor próprio. Tipo de corte característico da peça e solicitado no pedido, de acordo com o cardápio planejado, devendo conter no máximo 8% de gordura e 3% de aponeuroses, deve estar isenta de cartilagens e ossos. Possuir registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. Peso líquido: 01 a 02 kg, conforme a ordem de fornecimento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: 01 a 02 kg, de acordo com a ordem de serviço. Embalagem secundária: Acondicionada em caixas lacradas. Serão adotados os critérios e padrões**	**KG**	**0**	**84500**	**0**	84500

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		estabelecidos na legislação de alimentos em vigor. Embalagem/transporte: Deverá ser transportado em carro refrigerado conforme legislação. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante					
HORTIFRUTI GRANJEIROS	6	**OVO DE GALINHA Característica Organolépticas e Físico-Química: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Cor da casca branca, tipo médio e qualidade classe A, com peso médio de 50g. Prazo de validade 15 dias a contar da data de entrega. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em embalagem de mercado, bandejas com 30 unidades, apresentando etiqueta de pesagem, com data de validade e selo de procedência. Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor. O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo. Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em papelão atóxico, resistente, não reutilizadas, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte. Legislação: Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, e suas alterações;**	**BANDEJA**	**0**	**228750**	**0**	228750

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 – ANVISA/MS; Resolução nº 01 de 09/01/03 – MA; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005, do M.A.A; Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002.					
PANIFICAÇÃO	7	**PÃO SEDA - Com adição de sal, composto de farinha de trigo especial (enriquecida de ferro e ácido fólico), água e fermento biológico. Isento de gorduras trans.** **Características Organolépticas e Físico-Química: As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça.** **Embalagem: Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Deve apresentar formato e tamanho característicos ao tipo do pão. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Deve conter data de fabricação e validade.** **Peso unitário 50g.** **Validade: O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega e ter validade de 24 horas após entrega.**	**UNIDADE**	**0**	**2125000**	**129113**	2254113
	8	**TORRADA - (PÃO FRANCÊS)** **Característica Organoléptica e Físico-Química: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, fécula de mandioca, amido,**	**UNIDADE**	**0**	**184717**	**23568**	208285

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		emulsificantes: lecitina de soja e estearoil lactilato de sódio, espessante: goma guar e melhorador de farinha: ácido ascórbico. Contém glúten. **Embalagem primária: Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro em Pacotes de 500g.** **Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega.**					
DERIVADOS DE LEITE	9	**BEBIDA LÁCTEA SABOR FRUTAS** **Característica Gerais: produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% (cinqüenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto.** **Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de saco ou garrafas de plástico atóxico. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /**	**UNIDADE**	**0**	**10490**	**0**	10490

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		ou deterioração. Peso líquido de 900 ml **Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.**					
	10	**MANTEIGA COM SAL** **Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios, com sal. Para uso culinário** **Características Organolépticas e Físico-Química: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 82,0% e umidade máximo 16,0%.** **Embalagem primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Peso líquido de 200g.** **Embalagem secundária/ Transporte: Deve ser acondicionada em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte,**	**UNIDADE**	**0**	**33052**	**40696**	73748

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		manipulação e armazenamento.					
	11	**QUEIJO MUÇARELA –** **Características Organolépticas e Físico-Química: De 1ª qualidade. Fatiado em lâminas de 30g. Embalagem primária: Deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.** **Embalagem secundária: Acondicionado em caixas lacradas. Validade mínima: 5 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.**	**KG**	**0**	**13386**	**3657**	17043
	12	**QUEIJO COALHO** **Características Organolépticas e Físico-Química: Produto com coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias.**	**KG**	**0**	**2832**	**3657**	6489

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. **Validade: O produto deverá ser fabricado até 7 dias antes da data de entrega e possuir validade mínima de 30 dias após entrega.** **Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Peso líquido: 1kg** **Condição de conservação e comercialização: queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12º C.** **Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.**					
ESPECIARIA	13	**LOURO DESIDRATADO -** **Nome Científico: Laurus nobilis L.** **Peso líquido de 4g.**	**UNIDADE**	**0**	**9750**	**25862**	35612

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	14	**MANJERICÃO DESIDRATADO - Nome Científico: Ocimum basilicum L. Peso líquido de 7g.**	**UNIDADE**	**0**	**5571**	**5230**	10801
	15	**ORÉGANO DESIDRATADO - Nome Científico: Origanum vulgare. Peso líquido de 10g.**	**UNIDADE**	**0**	**5368**	**10889**	16257
	16	**SALSA DESIDRATADA - Nome Científico: Petroselinum crispum. Peso líquido de 8g.**	**UNIDADE**	**0**	**4011**	**4720**	8731
SEMIPERECÍVEIS	17	**AÇÚCAR CRISTAL - Ingredientes: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote. Peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.**	**KG**	**0**	**37105**	**0**	37105

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	18	**CACAU EM PÓ (100% CACAU) – Produto da semente do cacaueiro Theobroma cacao, liberta por fermentação do invólucro, dessecada e tostada. Ingredientes: Produto obtido da massa de amêndoa de cacau/Alimento em pó. Cacau não alcalino em pó. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. Característica Organoléptica e Físico-Química: Sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura TRANS e sem lactose. Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, isenta de vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. O acondicionamento deve ser em caixas. Peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**20615**	**9135**	29750
	19	**ADOÇANTE -Tipo dietético, aspecto físico líquido límpido, transparente, composto por sacarina e ciclamato de sódio, acondicionado em frascos de 100ml, com bico dosador, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.**	**UNIDADE**	**0**	**781**	**0**	781
	20	**ARROZ BRANCO - tipo 1 Características Organolépticas: Polido, longo fino, tipo 1, em saco plástico transparente (original de fábrica) e atóxico, limpo, não violado, resistente, acondicionado em fardos lacrados. Isento de matéria terrosa, pedras,**	**KG**	**0**	**12500**	**0**	12500

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		fungos ou parasitos, livre de umidade e com grãos inteiros. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido:1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses.					
	21	**ARROZ PARBOILIZADO - tipo 1 Característica Organoléptica e Físico-Química: Grãos de arroz "in natura", que foram submetidos ao tratamento adequado. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentação. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Peso líquido:1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses.**	**KG**	**0**	**84389**	**0**	84389
	22	**BISCOITO DOCE TIPO MARIA - O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS.**	**UNIDADE**	**0**	**1297**	**18809**	20106

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, validade e quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g **Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.** **Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.**					
	23	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS.** **Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número de registro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração. Peso líquido: 350g.** **Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.**	**UNIDADE**	**0**	**8750**	**15731**	24481

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses. De acordo com a legislação de alimentos em vigor.					
	24	**CAFÉ EM PÓ - Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo.** **Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 250g.** **Embalagem secundária: Deverá ser de plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado e identificado com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.** **Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**12343**	**0**	12343
	25	**COLORÍFICO/COLORAU - Produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu, adicionado ou não de óleos comestíveis e sem sal. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade.** **Característica Organoléptica e Físico-**	**UNIDADE**	**0**	**47950**	**11067**	59017

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Química: Não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação vigente. Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 100g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.					
	26	**COMINHO - Deve ser constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou em pó, sãos, limpos e dessecados. Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó homogêneo e fino. O tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade sem a presença de sujidades ou matérias estranhas e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Embalagem primária: Deverá ser em plástico flexível, atóxico, resistente, sem perder a sua integridade e deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /**	**UNIDADE**	**0**	**3600**	**11067**	14667

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		ou deterioração. Peso líquido: 100g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.					
	27	**FARINHA DE MANDIOCA - Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Característica Organoléptica e Físico-Química:Fina, branca e torrada. Isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**2500**	**6513**	9013
	28	**FARINHA DE MILHO - Produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos,**	**UNIDADE**	**0**	**4720**	**0**	4720

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.					
	29	**FLOCÃO DE MILHO - Produto derivado do milho. Característica Organoléptica e Físico-Química: Flocos grandes, amarelos, sem sal. Isentos de pragas, matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.**	**UNIDA DE**	**0**	**184415**	**19831**	204246

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	30	**FARINHA DE TRIGO - produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigoTriticum vulgares, beneficiado. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.**	**KG**	**0**	**692**	**0**	692
	31	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - Grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser**	**KG**	**0**	**21250**	**0**	21250

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.					
	32	**FEIJÃO FRADINHO TIPO 1- Grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.**	**KG**	**0**	**12500**	**3603**	16103
	33	**FEIJÃO PRETO TIPO 1 - Classe preto, grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que**	**KG**	**0**	**11250**	**4596**	15846

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de envasamento de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.					
	34	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Fermento químico seco para confecção de bolos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades, isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem primária: Acondicionado em potes plásticos atóxicos. Deve conter registro no MS, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, número de lote, gramatura, data de fabricação e data de validade. Peso líquido: 100g. Validade mínima: Data de validade de no mínimo, 06 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**1800**	**3050**	4850
	35	**LEITE EM PÓ INTEGRAL – Obtido por Desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados e com a composição centesimal de 26g de proteínas, 38g de carboidratos e 26g de lipídios, devendo o mesmo ter boa solubilidade. Característica Gerais: Que atenda a resolução de alimentos em vigor. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada,**	**UNIDADE**	**0**	**375000**	**0**	375000

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido de 200g. Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.					
	36	**MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola. Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deverá ser plástico reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de**	**UNIDADE**	**0**	**75000**	**0**	75000

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		validade. **Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**					
	37	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos.** **Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola.** **Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g.** **Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.** **Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**25000**	**4209**	29209
	38	**MACARRÃO TIPO TALHARIM - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos.** **Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. No produto não poderá haver mistura de outros tipos de massa de sêmola.** **Embalagem primária: Plástica resistente e transparente. A embalagem deverá conter,**	**UNIDADE**	**0**	**25000**	**4761**	29761

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.					
	39	**MILHO PARA MUNGUNZÁ – Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais e isento de pragas e mofos. Embalagem primária: Saco plástico resistente. Deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**37762**	**0**	37762

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	40	**ÓLEO DE SOJA - Óleo de soja refinado, obtido de espécie vegetal. Característica Organoléptica e Físico-Química: Comestível, extrato refinado e limpo, com aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 900 ml. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 10 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**25000**	**0**	25000
	41	**PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA Característica Organoléptica e Físico-Química: Apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: Acondicionada em saco plástico transparente. Rotulagem contendo composição nutricional apresentando no mínimo 50% de proteína. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 400g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente.**	**UNIDADE**	**0**	**13858**	**0**	13858

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

		Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.					
	42	**SAL REFINADO - Sal iodado. Característica Organoléptica e Físico-Química: Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Embalagem primária: Acondicionado em saco plástico íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Peso líquido: 01kg.. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.**	**UNIDADE**	**0**	**7500**	**0**	7500
	43	**VINAGRE DE ÁLCOOL Produto com transparência. sem perder sua integridade, identificando o fabricante, a procedência, conteúdo, o peso líquido, o prazo de validade, de boa qualidade, e marca reconhecida no mercado, Embalagem primária: Produto envasado pelo próprio fabricante em garrafa plástica, atóxica, resistente, contendo 750ml. Validade mínima: de pelo menos 12 meses a partir da data de entrega do produto.**	**UNIDADE**	**0**	**7596**	**3375**	10971

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

	44	**AVEIA EM FLOCOS FINOS** **Característica Organolépticas e Físico-Química: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Devem ser preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais.** **Validade mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante e não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega.** **Embalagem primária: Deve ser acondicionado em cartucho íntegro atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação data e validade e quantidade do produto. Peso líquido de 500g.** **Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante**	**UNIDADE**	**0**	**6978**	**0**	6978

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

FÓRMULA INFANTIL	45	**FÓRMULA INFANTIL FASE 01/ DE PARTIDA - Fórmula infantil para lactentes até 06 meses, em pó, à base de leite de vaca, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400g Validade mínima: 10 meses a partir da compra.**	**UNIDADE**	**0**	**628**	**828**	1456
	46	**FÓRMULA INFANTIL FASE 02/ DE SEGUIMENTO - Fórmula infantil para crianças de 06 a 12 meses, em pó, à base de leite de vaca, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400g Validade mínima: 10 meses a partir da compra.**	**UNIDADE**	**0**	**6287**	**828**	7115
	47	**FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL ISENTA DE LACTOSE - Fórmula infantil especial, para lactentes de 0 a 12 meses, isenta de lactose, em pó, que atenda a todas recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Resolução nº 43/2011. Enriquecida de vitaminas e minerais. Embalagem: 400g Validade mínima: 10 meses a partir da compra.**	**UNIDADE**	**0**	**628**	**414**	1042

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ANEXO III

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO Nº (...)/2024-CPL/ALICC.

(Processo Administrativo n° **6500.012900.2024**)

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEMED E DEMAIS ÓRGÃO DO MUNICÍPIO, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE MACEIÓ, COM INTERVENIÊNCIA DA SECRETARIA MUNICIPALDE EDUCAÇÃO, 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 nº. 12.200.135/0001-80, através da(s) seguinte(s) Secretaria(s) como *interveniente(s)*, **(...)**, CNPJ/MF sob o nº. **(...)**, com sede **(...)**, nesta Cidade, com o CEP: **(...)**, representada(s) pelo(a) **(...)**, Senhor(a) **(nome completo)**, **(nacionalidade)**, **(profissão)**, **(estado civil)**, portador(a) do RG nº. **(...)** – **(...)/(...)** e CPF nº. **(...)**, domiciliado(a) neste município, e de outro lado a empresa **(nome completo da empresa)**, com o CNPJ nº **(...)**, localizada na **(...)**, – CEP: **(...)**, neste ato representada pelo(a) Senhor(a) **(nome completo)**, **(nacionalidade)**, **(profissão)**, **(estado civil)**, portador(a) do RG nº. **(...)** – **(...)/(...)** e CPF nº. **(...)** ***OU*** *procuração apresentada nos autos*, doravante denominada CONTRATADA, têm entre si justos e acordados o presente contrato, observadas as cláusulas e condições a seguir, tendo em vista o que consta no Processo nº ° **6500.012900.2024** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente *do* Pregão Eletrônico nº /2024.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação para o fornecimento de alimentos perecíveis e não perecíveis, para atender os diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Municípiode Maceió, nas condições estabelecidas no Termo de Referência e neste Contrato.

1.2. Objeto da contratação:

LOTE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADEDE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
...					

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contados da publicação do extrato do contrato no Diário Oficial do Município e poderá ser prorrogado, por igual período, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VIIe XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor da contratação é de R$_____(___), perfazendo o valor total de R$___(___).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em__/__/__.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice 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, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dosefeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) aser determinado(s) pela legislação então em vigor.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos**;**

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período;

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias;

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

8.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

8.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relaçãoda rede de assistência técnica autorizada, conforme o caso;

8.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo 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;

8.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior(art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

8.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

8.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danossofridos;

8.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

8.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

8.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

8.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

8.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

8.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

8.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafoúnico, da Lei n.º 14.133, de 2021);

8.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

8.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art.124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normasde segurança do contratante;

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivojustificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b","c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. Multa:

1. Moratória de por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de dias;
2. Moratória de 1% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 20% (vinte por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
3. O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas,

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de2021.

4. Compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

10.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

10.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa(art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) diasúteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

10.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **05 (cinco)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e aampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art.158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

f) a natureza e a gravidade da infração cometida;
g) as peculiaridades do caso concreto;
h) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
i) os danos que dela provierem para o Contratante;
j) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas eorientações dos órgãos de controle.

10.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observadoso rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato oupara provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesae a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

10.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contratoou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

11.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

11.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

11.2.1. uando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

11.3. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazonele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

11.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

11.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

11.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

11.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da_____ deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade:

II. Fonte de Recursos:

III. Programa de Trabalho:

IV. Elemento de Despesa:

V. Plano Interno:

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

VI. Nota de Empenho:

12.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

13.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizadodo contrato.

14.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, doDecreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO (art. 92, §1º)

16.1. Fica eleito o Foro da Cidade de Maceió para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Leinº 14.133/21.

16.2. 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 2024.

.....

(Nome da Empresa) (Representante Legal da Empresa)

.....

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

(Nome da Secretaria Interveniente) (Gestor(a) da Secretaria Interveniente

TESTEMUNHAS:

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Empresa:
· CNPJ:
· Endereço:
· Cidade Estado:
· Fone: Fax:
· E-mail:

Para fins de Pagamento:
Banco: ..... Agência: ..... C/Corrente: .....

Prazo de validade desta proposta: 90 (noventa) dias.
Prazo de entrega/execução do(s) material(is)/serviços: **(...) ((.)) dias** 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 101/2024 – CPL/ALICC e seus Anexos.

LOTE

Item	*Especificação do(s) iten(s)**	*Marca*	*Unidade*	*Quant.*	*Preço Unitário R$*	*Preço Total R$*
01	Descrição do item		Un			
...						

OBSERVAR OS ITENS DO EDITAL:
Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no cadastro do Sistema COMPRASNET e as especificações constantes deste Edital e seus anexos, prevalecerão estas últimas.

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).
Preço Total por extenso:

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100

Local, ... de ..... de 2024.

.....
Representante Legal da Empresa

Av. da Paz, 900, Jaraguá, Maceió – AL CEP:57022-050 CNPJ n° 26.981.455/0001-29. Telefones: (82) 3312-5100