



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 de serviços 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 de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou
- IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela 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 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 nº 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 nº 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 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 de Sistema de Registro de Preços – SRP.

2.9 Dentre as vantagens do Sistema de Registro de Preços, definido na aplicação da Lei nº 14.133/2021 e altera o Decreto Municipal nº 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 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 nº 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 nº 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 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 – EJAII 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 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 continuidade das 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.

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 de obra 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 da Lei 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 prática de mercado, a fim de assegurar o resultado mais eficiente para administração pública.

3.1.4 Sendo considerado o ciclo de vida do bem de acordo com a prática de mercado, assegurando a coleta, reciclagem, manutenção e consumo relacionado a efetividade da contratação.

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 pública, 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 responsabilidade pelo 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.

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 ratificação da 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

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.

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. 7º da Lei nº 14.133/2021.

6 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1 Pelo interesse da administração pública, o custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas, conforme disposto no art. 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 do 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 logística por parte dos fornecedores.

7.3 A Contratada deverá fornecer os produtos de acordo com a solicitação da Contratante, no prazo de 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 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 de carga 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.

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 aos padrões 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 nº 8078/90), nas suas respectivas 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 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 Inspeção Municipal (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 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 produtos que vierem a ser recusados, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do dia seguinte ao 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, procedência e 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 e 17 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;

- 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 Contratante na 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 sua culpa 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 acordo como 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 fornecida pelo Contratado, no que couber;
- m) Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência;
- n) Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares contratuais.

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.

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

11.1.2 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 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 de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional
- b) **EMPRESÁRIO INDIVIDUAL:** documento comprobatório da inscrição do empresário no Registro 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 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 de 2009 (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 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 prática 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 o nome e o registro do responsável técnico, por ser pertinente ao objeto da contratação, apresentando sua certidão 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 deu suporte 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 da licitação.

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

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 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, §6º).

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 declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

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, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura 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 prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

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 nº 14133/2021.

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 previstas na 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 14133-/2021.

16 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

16.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total 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, dentre outros.

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 todas as 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 regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e com fulcro no Decreto nº 9.509 Maceió/al, 19 de julho de 2023;

16.9 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações 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 contrato, 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 datas aprazadas, 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 do contrato 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 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 elaborar 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 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 12.846 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.)

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 “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 inexecução total 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 diferença será 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.

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 Cadastro Nacional 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.

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 prática 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 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 sofrer 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, 26 de março de 2024.

Camila Neves Lima Camelo

Coordenadora Geral de Planejamento – ALICC

ANEXO I

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 EM CUBO OU ISCAS (Alcatra) - Característica Gerais: Congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, 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 05 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. 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	92995
---	---	----	-------

2	CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO) - Característica Gerais: Congelada, temperatura -18°C com tolerância -12°C, 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 sanitária vigente. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	108433
---	---	----	--------

3	FILE DE FRANGO Característica Gerais: Produto congelado,temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCN°216/04 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
---	--	----	--------

4	FÍGADO BOVINO - Característica Gerais: Congelado, de 1ª qualidade, deve apresentar temperatura -18°C com tolerância -12°C, 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
---	--	----	-------

5	CARNE SUÍNA EM CUBOS OU ISCAS Característica Gerais: Da parte pernil, desossada, magra, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, 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 05 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 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	84500
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 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	bandeja	228750
LOTE 03 - PANIFICAÇÃO			

Documento assinado eletronicamente por CAMILLA NEVES LIMA Mat. 964078-9 em 26/03/2024 às 14:05:46 e REINALDO ANTONIO DA SILVA JUNIOR Mat. 967061-0 em 26/03/2024 às 15:04:12.

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
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
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% (cinquenta 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
---	---	---------	-------

Documento assinado eletronicamente por CAMILLA NEVES LIMA Mat. 964078-9 em 26/03/2024 às 14:05:46 e REINALDO ANTONIO DA SILVA JUNIOR Mat. 967061-0 em 26/03/2024 às 15:04:12.

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. Validade mínima: 5 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	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. 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 10-12° 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.	KG	6489
LOTE 05 - ESPECIARIA			
13	LOURO DESIDRATADO - Nome Científico: Laurus nobilis L. Peso líquido de 4g.	Unidade	35612
14	MANJERICÃO DESIDRATADO - Nome Científico: Ocimum basilicum L. Peso líquido de 7g.	Unidade	10801

Documento assinado eletronicamente por CAMILLA NEVES LIMA Mat. 964078-9 em 26/03/2024 às 14:05:46 e REINALDO ANTONIO DA SILVA JUNIOR Mat. 967061-0 em 26/03/2024 às 15:04:12.

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
LOTE 06 - 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	37105

Documento assinado eletronicamente por CAMILLA NEVES LIMA Mat. 964078-9 em 26/03/2024 às 14:05:46 e REINALDO ANTONIO DA SILVA JUNIOR Mat. 967061-0 em 26/03/2024 às 15:04:12.

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 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.	KG	12500

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 INTEGRAL - 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 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	20106

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 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	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-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, são, 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 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	14667

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. 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	4720

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 trigo Triticum 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.	Unidade	692

31	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - Grãos inteiros e são, 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
32	FEIJÃO FRADINHO TIPO 1- Grãos inteiros e são, 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 são, 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
34	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO – Fermento químico seco para confeção 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 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	375000
----	---	---------	--------

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
----	---	---------	-------

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
----	---	---------	-------

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
----	--	---------	-------

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 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	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. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses.	Unidade	13858
----	---	---------	-------

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

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
LOTE 07 - FÓRMULA INFANTIL			

Documento assinado eletronicamente por CAMILLA NEVES LIMA Mat. 964078-9 em 26/03/2024 às 14:05:46 e REINALDO ANTONIO DA SILVA JUNIOR Mat. 967061-0 em 26/03/2024 às 15:04:12.

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	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	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	1042

ANEXO II

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 EM CUBO OU ISCAS (Alcatra) - Característica Gerais: Congelada a temperature -18°C com tolerância - 12°C, 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 05 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. 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	0	92995	0	92995

	2	CARNE MOÍDA BOVINA DE 1ª QUALIDADE (PATINHO) - Característica Gerais: Congelada, temperatura -18°C com tolerância -12°C, 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 sanitária vigente. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	0	84500	23933	108433
	3	FILE DE FRANGO Característica Gerais: Produto congelado, temperatura -18°C com tolerância -12°C, 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	KG	0	162500	52411	214911

	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					
4	FÍGADO BOVINO - Característica Gerais: Congelado, de 1ª qualidade, deve apresentar temperatura -18°C com tolerância -12°C, 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.	KG	0	5183	0	38715

Documento assinado eletronicamente por CAMILLA NEVES LIMA Mat. 964078-9 em 26/03/2024 às 14:05:46 e REINALDO ANTONIO DA SILVA JUNIOR Mat. 967061-0 em 26/03/2024 às 15:04:12.

		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 EM CUBOS OU ISCAS- Característica Gerais: Da parte pernil, desossada, magra, sem gordura aparente, congelada a temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCN°216 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 05 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 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	0	84500	0	84500
HORTIFRUTIS	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	BANDEJA	0	228750	0	228750

		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; 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	UNIDA DE	0	0005212	129113
						2254113

		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.				
	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.	UNIDA DE	0	184717	23568
						208285
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% (cinquenta 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	UNIDA DE	0	10490	0
						10490

		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.					
	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.	UNIDA DE	0	33052	40696	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	KG	0	13386	3657	17043

		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.				
	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 10-12° C.	KG	0	2832	3657
						6489

		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: <i>Laurus nobilis</i> L. Peso líquido de 4g.	UNIDA DE	0	9750	25862
						35612
	14	MANJERICÃO DESIDRATADO - Nome Científico: <i>Ocimum basilicum</i> L. Peso líquido de 7g.	UNIDA DE	0	5571	5230
						10801
	15	ORÉGANO DESIDRATADO - Nome Científico: <i>Origanum vulgare</i> . Peso líquido de 10g.	UNIDA DE	0	5368	10889
						16257
	16	SALSA DESIDRATADA - Nome Científico: <i>Petroselinum crispum</i> . Peso líquido de 8g.	UNIDA DE	0	4011	4720
						8731
SEMIPERECÍ VEIS	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	KG	0	37105	0
						37105

		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.	UNIDA DE	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.	UNIDA DE	0	181	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, fungos ou parasitos, livre de umidade e com grãos inteiros. Embalagem primária: Deverá conter externamente os dados de identificação,	KG	0	12500	0	12500

		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 INTEGRAL - 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 em embalagem resistente.	UNIDA DE	0	1297	18809	20106

		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.	UNIDA DE	0	8750	15731
						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	UNIDA DE	0	12343	0
						12343

Documento assinado eletronicamente por CAMILLA NEVES LIMA Mat. 964078-9 em 26/03/2024 às 14:05:46 e REINALDO ANTONIO DA SILVA JUNIOR Mat. 967061-0 em 26/03/2024 às 15:04:12.

		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.				
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.	UNIDA DE	0	47950	11067	59017
26	COMINHO - Deve ser constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou em pó, são, 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	UNIDA DE	0	3600	11067	14667

		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.				
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.	UNIDA DE	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, 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	UNIDA DE	0	4720	0	4720

		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
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	KG	0	692	0	692

Documento assinado eletronicamente por CAMILLA NEVES LIMA Mat. 964078-9 em 26/03/2024 às 14:05:46 e REINALDO ANTONIO DA SILVA JUNIOR Mat. 967061-0 em 26/03/2024 às 15:04:12.

		máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 04 meses.					
31		FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 - Grãos inteiros eãos, 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	21250	0	21250
32		FEIJÃO FRADINHO TIPO 1- Grãos inteiros eãos, 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 são, 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	11250	4596	15846
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.	UNIDA DE	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	UNIDA DE	0	375000	0	375000

		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 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.	UNIDA DE	0	75000	0	75000
	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.	UNIDA DE	0	25000	4209	29209

		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.					
	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.	UNIDA DE	0	25000	4761	29761
	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,	UNIDA DE	0	37762	0	37762

		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.					
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.	UNIDA DE	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.	UNIDA DE	0	13858	0	13858

		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.	UNIDA DE	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.	UNIDA DE	0	7596	3375	10971
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	UNIDA DE	0	6978	0	6978

		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					
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.	UNIDA DE	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.	UNIDA DE	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.	UNIDA DE	0	628	414	1042

ANEXO III

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
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 DO LAGO
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 LOURDES VIEIRA (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
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 A ETAPA	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	PROF ^a EULINA RIBEIRO ALENCAR	RUA COARACY FONSECA, S/N – JACINTINHO
ESCOLA MUNICIPAL	PROF ^a . 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	DR ^a ELIZABETH ANNE DE FARIAS LYRA	RUA ROBERT LYRA, Nº 04 - CONJ. LUIZ PEDRO III - BENEDITO BENTES
CMEI	DR ^a 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
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	PROF ^a Mª JOSÉ CLEMENTE ROCHA	RUA “A” 35, S/N – BENEDITO BENTES I
ESCOLA MUNICIPAL	PROF ^a Mª JOSÉ DE OLIVEIRA	RECANTO DOS CONTOS – BENEDITO BENTES II
ESCOLA MUNICIPAL	PROF ^a . 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
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
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
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. MACEIÓ – 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

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. 5 ^a Região - Telefone: (82)3312-5960
CRAS - Sônia Sampaio	Rua Jarbas Andrade, 119, COHAB – Jacintinho - Maceió / Al – 5 ^a Região - Telefone: (82)3312-5959
CRAS - Dom Adelmo Machado	Rua João Ulisses Marques, 112 – Prado, 2 ^a Região. Referência Telefone: (82)3312-5953
CRAS - Pitanguinha	Rua Cônego Valente Tobias s/n – Pitanguinha - Maceió/ AL – 3 ^a 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 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 nº 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, nº6- 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

