

43	Manutenção legal, corretiva, evolutiva e adaptativa do grupo de itens referentes a INFORMAÇÕES GERENCIAIS , classificados como IMEDIA-TOS .	R\$ 4.113, 00	R\$ 4.471, 94
47	Aquisição do Código Fonte.	R\$ 30.162, 00	R\$ 32.794, 26

DA VINCULAÇÃO: Fundamentação jurídica no art. 65, § 8º da Lei nº. 8.666/1993.

DA CELEBRAÇÃO: 03 de Julho de 2023.

Maceió/AL, 10 de Julho de 2023.

RUTH GRAZIELA BRANDÃO DANTAS

Diretoria Técnica de Licitações, Contratos e Convênios/ALICC

Matrícula nº. 964242-0

Publicado por:
Evandro José Cordeiro
Código Identificador:EDC179E2

AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ – ALICC
EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. 0443/2023. - PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 081/2023. - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 06500.066341/2022.

PARTES: A AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ - ALICC e a empresa **PORTAL COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA. - EPP**

OBJETO: Futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de correlatos integrantes da RECOR/2015.

GRUPOR 2- CARNE E FRANGO

Nº	DESCRIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	QUANTIDADE ACRESCIDADA DE 10%	VALOR UNITÁRIO (R\$)
34	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE EM 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 10 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	37.198	40.918	R\$ 37,53
35	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	48.393	53.233	R\$ 19,79
36	FILÉ 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 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	KG	60.639	66.704	R\$ 14,07

	Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem 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.				
37	FILE DE FRANGO MOÍDO Característica Gerais: Produto congelado, temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDC N°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 deve peso no degelo de 6% do peso bruto. A carne deve apresentar 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 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	60.184	66.202	R\$ 14,39
38	FÍGADO BOVINO – Característica Gerais: Congelado, de 1ª qualidade, deve apresentar temperatura -18°C com tolerância -12°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCN°216 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 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 legislação. Validade mínima: 3 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	30.976	34.074	R\$ 10,94
39	FILE DE PEIXE CONGELADO (Merluza) - Características Organolépticas e Físico-Química: De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, odor característico. Com perda máxima de peso no degelo de 10% do peso bruto congelado por processo rápido. Depois de congelado, o produto deve ser mantido e transportado a temperatura de -18°C, conforme a legislação sanitária vigente RDCN°216/04 ANVISA, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. 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 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. 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: 6 meses contados a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	42.207	46.428	R\$ 23,19
GRUPO 7 - ESPECIARIA					
62	LOURO DESIDRATADO - Nome Científico: <i>Laurus nobilis</i> L. Peso líquido de 4g.	UND.	7.800	8.580	R\$ 1,40
63	MANJERICÃO DESIDRATADO - Nome Científico: <i>Ocimum basilicum</i> L. Peso líquido de 7g.	UND.	4.457	4.903	R\$ 1,40
64	ORÉGANO DESIDRATADO - Nome Científico: <i>Origanum vulgare</i> . Peso líquido de 10g.	UND.	4.295	4.725	R\$ 1,40
65	SALSA DESIDRATADA - Nome Científico: <i>Petroselinum crispum</i> . Peso líquido de 8g.	UND.	3.913	4.304	R\$ 1,40
GRUPO 8 - SEMIPERECÍVEIS					
66	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: 1 kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.	kg	29.684	32.653	R\$ 3,43
67	CACAU EM PÓ (100% CACAU) – Produto da semente do cacau 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	UNID	16.492	18.141	R\$ 12,59

	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: 500g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 45 (quarenta e cinco) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.				
68	ADOÇANTE - Características Gerais: Tipo dietético, aspecto físico líquido límpido, transparente, composto por sacarina e ciclamato de sódio. Embalagem primária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente, 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. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	625	688	R\$ 2,88
69	ADOÇANTE CULINÁRIO - (FORNO E FOGÃO) Características Gerais: Adoçante dietético em pó, granular, ideal para uso culinário, resistente a altas temperaturas. Embalagem primária: caixa, lata ou pote plástico com no mínimo 400 g, identificando o fabricante, a procedência, o conteúdo, o peso líquido e o prazo de validade, de boa qualidade e marca reconhecida no mercado. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	1.450	1595	R\$ 17,10
70	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. Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	3.837	4.221	R\$ 4,19
71	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. Data de fabricação: até 2 (dois) meses antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	67.511	74.263	R\$ 4,43
72	AVEIA EM FLOCOS FINOS Característica Organoléptica e Físico-Química: O produto deve apresentar-se sob a forma de aveia em flocos finos, sendo pré-cozida (instantânea), devendo a mesma ser enriquecida com vitaminas e sais minerais. O produto deverá estar em bom estado de conservação, aspecto generalizado, sem mofo, livre de fermentação, odor estranho, isento de pragas e substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: Acondicionadas em embalagem que atenda a resolução de alimentos em vigor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, validade, 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: 450g. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 45 (quarenta e cinco) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	5.368	5.905	R\$ 5,62
73	BISCOITOS DOCE TIPO MARIA/ MAISENA SEM GLÚTEN - Indicado para pessoas em dieta com restrição de glúten. 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. ISENTO DE LACTOSE. 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 e validade, 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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	1.038	1.142	R\$ 3,64
74	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, e que apresentem excesso de dureza e que estejam quebradiços. Não deve ter gordura TRANS. Embalagem primária: Embalagem dupla proteção, individualizada em papel celofane. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote e validade, 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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	1.038	1.142	R\$ 3,25
75	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.	UNID	1.038	1.142	R\$ 5,66

	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.				
76	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UND	1.038	1.142	R\$ 4,81
77	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	1.038	1.142	R\$ 3,25
78	COCO RALADO - Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem açúcar. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem primária: Plástica, íntegra, atóxica. 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: 100g Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UND	2.880	3.168	R\$ 2,76
79	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	9.875	10.862	R\$ 6,54
80	CANELA EM PÓ - Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em embalagem plástica de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem primária: Deverá 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: 30g Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	5.540	6.094	R\$ 2,52
81	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	46.360	50.996	R\$ 0,64
82	COMINHO - Deve ser constituído por frutos maduros de	UNID	2.880	3.168	R\$ 1,11

	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.				
83	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.260	1.386	R\$ 5,50
84	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	3.776	4.154	R\$ 1,70
85	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	147.532	162.285	R\$ 1,80
86	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	554	609	R\$ 4,88
87	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	16.508	18.159	R\$ 6,36
88	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	KG	9.762	10.738	R\$ 6,60

	líquido: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.				
89	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	8.817	9.699	R\$ 5,96
90	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	1.440	1.584	R\$ 2,26
91	FLOCÃO DE ARROZ - Produto derivado do arroz. Característica Organoléptica e Físico-Química: Flocos grandes, brancos, sem sal. Isentos de pragas, matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender 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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	KG	57.312	63.043	R\$ 5,89
92	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: 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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	276.272	304.427	R\$ 6,69
93	LEITE DE COCO - Emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por processos mecânicos adequados. Ingredientes: Obtido do endosperma de coco, procedente de frutos são e maduros; podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde. Característica Organoléptica e Físico-Química: Aspecto emulsão líquido espesso, podendo haver separação da emulsão; isento de sujidades, parasitas e larvas; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em garrafas de vidro ou plástico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, número do lote, data de fabricação e validade. Peso líquido: 500ml. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de fabricação: até 1 (um) mês antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	42.892	47.182	R\$ 3,04
94	MACARRÃO DE ARROZ - Macarrão de arroz, sem ovos, tipo parafuso. Ingredientes: farinha de arroz, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Peso líquido: 500g. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	5.312	5.843	R\$ 5,69
95	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Massa alimentícia tipo seca vitamínada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos. Característica Organoléptica e Físico-Química: Fabricadas a partir de matérias primas são 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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	53.149	58.464	R\$ 3,24

96	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - Massa alimentícia tipo seca vitamizada 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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	17.111	18.822	R\$ 4,52
97	MACARRÃO TIPO TALHARIM - Massa alimentícia tipo seca vitamizada 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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	16.453	18.098	R\$ 3,86
98	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	30.210	33.231	R\$ 1,90
99	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	5.585	6.143	R\$ 7,90
100	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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	11.087	12.195	R\$ 3,80
101	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - ESCURA 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. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	9.670	10.637	R\$ 4,09
102	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: 1kg. Embalagem secundária: Deve ser acondicionada em embalagem resistente. Data de	KG	2.966	3.262	R\$ 1,25

	fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.				
103	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 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.. Peso líquido: 750ml. Data de fabricação: até 30 (trinta) dias antes da data de entrega na unidade requisitante.	UNID	6.077	6.684	R\$ 1,35

VIGÊNCIA: 12(doze) meses, contados da sua assinatura.

ASSINATURA DA ATA: 10 de Julho de 2023.

Maceió/AL, 10 de Julho de 2023.

RUTH GRAZIELA BRANDÃO DANTAS

Diretoria Técnica de Licitações, Contratos e Convênios/ALICC

Matrícula nº. 964242-0

Publicado por:

Evandro José Cordeiro

Código Identificador:D126B522

AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ – ALICC
SÚMULA DO CONTRATO DE Nº. 0258/2023.

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE MACEIÓ, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, PRIMEIRA INFÂNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR – SEMDES**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº.15.369.322/0001-80, neste ato representada pelo Senhor Secretário **FERNANDO JORGE CABRAL DAVINO**.

CONTRATADO: A empresa **ALVOAR LÁCTEOS NORDESTE S/A**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 10.483.444/0039-51, localizada na Rua Prefeito Antonio Lins de Souza - Loteamento Paraíso, Lotes 37 e 38, Rio Largo/AL, CEP Nº. 57.100-000, neste ato representado pelo Senhor **ANTÔNIO ARINILO MACENA MAIA**.

OBJETO: Fornecimento de gêneros alimentícios (**LEITE EM PÓ**) para a **SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, PRIMEIRA INFÂNCIA E SEGURANÇA ALIMENTAR – SEMDES**.

VIGÊNCIA: O prazo de **12(doze) meses**, a contar da data de publicação do EXTRATO contratual no Diário Oficial Eletrônico do Município de Maceió - DOEM.

VALOR GLOBAL: R\$ 555.580,80 (Quinhentos e cinquenta e cinco mil, quinhentos e oitenta reais e oitenta centavos).

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Os termos do Edital do Pregão Eletrônico nº 230/2022-CPL/ARSER;

Os termos da proposta firmada pela CONTRATADA constante do Processo Administrativo nº 3000.50459/2023;

As disposições da Lei nº 8.666/1993 e legislação complementar vigente e pertinente à matéria;

Os preceitos de direito público, aplicando-se, supletivamente, no que couber, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54, da Lei nº 8.666/1993, combinado com o inciso XII do art. 55 do mesmo diploma legal.

RUBRICA ORÇAMENTÁRIA:

PROGRAMA DE TRABALHO	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSO
14.002.08.244.0030.2246.09 - Implementar os serviços de acolhimento institucional para crianças, adolescentes e jovens	33.90.30.07 – Material de Consumo	2.6.60.000300 - COVID - 19 - FNAS
14.002.08.244.0030.2231.09 - Implementar os serviços de acolhimento institucional para população em situação de rua	33.90.30.07 – Material de Consumo	2.6.60.000300 - COVID - 19 - FNAS
14.002.08.244.0030.2214.09 - Implementar o serviço de acolhimento institucional para mulheres em situação de violência	33.90.30.07 – Material de Consumo	2.6.60.000300 - COVID - 19 - FNAS
14.002.08.244.0030.2215.09 – Implementar o serviço de convivência e fortalecimento de vínculos	33.90.30.07 – Material de Consumo	1.6.60.000317 - Componente - Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos
14.002.08.244.0030.2211.09 – Implementar o serviço de proteção e atenção integral à família	33.90.30.07 – Material de Consumo	1.6.60.000318 - Componente - Piso Básico Fixo
14.002.08.244.0030.2219.09 – Gerenciar o centro de referência especializado para população em situação de rua	33.90.30.07 – Material de Consumo	1.6.60.000309 - Componente - Piso Fixo de Média Complexidade - Centro Pop - Rua
14.002.08.244.0030.1427.06 – Implantar centro municipal de referência especializado para população em situação de rua - EC	33.90.30.07 – Material de Consumo	1.5.00.000001 - Recursos não Vinculados de Impostos

DATA DA CELEBRAÇÃO: 10 de julho de 2023

Maceió/AL, 10 de Julho de 2023

RUTH GRAZIELA BRANDÃO DANTAS

Diretoria Técnica de Licitações, Contratos e Convênios/ALICC

Matrícula nº. 964242-0

Publicado por:

Evandro José Cordeiro

Código Identificador:8130EC32