

**ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 151/2025- CPL/ALICC**  
**PREGÃO ELETRÔNICO (ARP) Nº 101/2024-CPL/ALICC**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 6500.12900/2024**

O MUNICÍPIO DE MACEIÓ por intermédio da AGÊNCIA DE LICITAÇÕES, CONTRATOS E CONVÊNIOS DE MACEIÓ – ALICC, CNPJ nº. 26.981.455/0001-29, situada na Avenida da Paz, n.º 900, Jaraguá, Maceió/AL – 57.022-050 neste ato representada pela Diretora Presidente, **MEIRY SOARES PORCIÚNCULA**, doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR, institui a presente ARP - Ata de Registro de Preços, decorrente da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, sob o nº nº **101/2024** – CPL/ALICC, do tipo MENOR PREÇO, processada nos termos do Processo Administrativo nº. **6500.12900/2024**, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, à luz da permissão inserta no art. 14, inc. II da Lei Federal nº. 14133/2021 regulamentados pelos Decretos Municipais nºs. **9.514/2023** e 8.415/2017, segundo as cláusulas e condições seguintes:

**1. DO OBJETO**

**1.1** A presente ARP tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de empresa especializada no **FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS**, para atender os diversos Órgãos e Entidades da Administração Pública do Município de Maceió, nas especificações e quantidades constantes ANEXO I do edital, especificado no Termo de Referência, anexo do edital de Pregão nº **101/2024**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

**2.1** Esta ARP estabelece as cláusulas e condições gerais para o registro de preços cuja(s) especificações técnicas, marca(s)/modelo(s), preço(s), quantitativo(s) e fornecedor(es) foram previamente definidos por meio do procedimento licitatório supracitado, conforme abaixo descrito resumidamente:

|                          |                                                                                                                      |                 |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Fornecedor Beneficiário: | <b>PORTAL COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA - EPP</b>                                                                       |                 |
| CNPJ:                    | 21.883.765/0001-97                                                                                                   |                 |
| Endereço:                | Rodovia BR 104, s/nº, Quadra A, Lote 02, Conj. Portal de Renascer, Bairro: Centro Cidade: Satuba/AL- CEP: 57.120-000 |                 |
| Telefones:               | (82) 3317-3539                                                                                                       |                 |
| Representante Legal:     | João Carlos Martins Araújo                                                                                           |                 |
| Identidade e CPF:        | RG: [REDACTED]                                                                                                       | CPF: [REDACTED] |
| E-mail:                  | portaldistribuidor2015@gmail.com                                                                                     |                 |

**LOTE 05**

| LOTE          | Item | Descrição do Produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Unid. | Quant. | Marca/<br>Fabricante                                                       | Valor<br>Unitário<br>R\$ | Valor<br>Total R\$ |
|---------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------|
| <b>LOTE 5</b> | 17   | <b>AÇÚCAR CRISTAL</b> -<br>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 o número do lote. Peso líquido de 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    | 37.105 | Pindorama /<br>Coop. de<br>Colon.<br>Agrop. e<br>Ind.<br>Pindorama<br>Ltda | 3,60                     | 133.578,00         |
|               | 18   | <b>CACAU EM PÓ (100% CACAU)</b> 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,                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Und.  | 29.750 | Apti/Apti<br>Alimentos<br>Ltda.                                            | 23,28                    | 692.580,00         |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |        |                                                                       |      |           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|-----------------------------------------------------------------------|------|-----------|
|    | 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.                                                                                  |      |        |                                                                       |      |           |
| 19 | <b>ADOÇANTE</b> -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.                                                                                                                                                          | Und. | 781    | Zero-cal<br>Hypera<br>Pharma                                          | 2,99 | 2.335,19  |
| 20 | <b>ARROZ BRANCO tipo 1</b><br>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 | Kg   | 12.500 | Bom Sabor<br>Comercial<br>de<br>Alimentos<br>Ferreira<br>Eireli - EPP | 5,30 | 66.250,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |        |                                                      |      |            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|------------------------------------------------------|------|------------|
|    | 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 | <b>ARROZ PARBOILIZADO-tipo 1</b><br><br>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   | 84.389 | Copa Rei Copagro Cooperativa Agropecuária de Tubarão | 4,71 | 397.472,19 |
| 22 | <b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b><br><br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Und. | 20.106 | 3 de Maio Ind. Alimentícia Três de Maio S.A.         | 2,80 | 56.296,80  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |        |                                                          |      |           |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|----------------------------------------------------------|------|-----------|
|    | <p>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<br/>         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.</p>                                                         |      |        |                                                          |      |           |
| 23 | <p><b>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER</b></p> <p>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.</p> | Und. | 24.481 | 3 de Maio<br>Ind.<br>Alimentícia<br>Três de<br>Maio S.A. | 2,80 | 68.546,80 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |        |                                                |      |            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|------------------------------------------------|------|------------|
|    | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |        |                                                |      |            |
| 24 | <p><b>CAFÉ EM PÓ</b> - Torrado e moído, procedente de grãosãos, 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.</p> | Und. | 12.343 | Bom Jesus / Melita do Brasil Ind. e Com. Ltda. | 8,99 | 110.963,57 |
| 25 | <b>COLORÍFICO/COLORAU</b> - Produto constituído pela mistura de fubá ou                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Und. | 59.017 | Coringa / Indústrias Reunidas                  | 0,79 | 46.623,43  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |         |                                       |      |           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|---------------------------------------|------|-----------|
|    | <p>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.</p> |      |         | Coringa Ltda.                         |      |           |
| 26 | <p><b>COMINHO-</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Und. | 14. 667 | Dino Temperos E F da Silva & CIA Ltda | 2,35 | 34.467,45 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |       |                                                        |      |           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|--------------------------------------------------------|------|-----------|
|    | 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. |      |       |                                                        |      |           |
| 27 | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b><br>- 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Und. | 9.013 | Bom Sabor Comercial de Alimentos Ferreira Eireli - EPP | 5,50 | 49.571,50 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |       |                                                  |      |           |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|--------------------------------------------------|------|-----------|
|    | 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.                                                                                                                                                        |    |       |                                                  |      |           |
| 28 | <b>FARINHA DE MILHO</b> - 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 | kg | 4.720 | Maratá Jav<br>Indústria de<br>Alimentos<br>Ltda. | 2,95 | 13.924,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |         |                                                      |      |            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|------------------------------------------------------|------|------------|
|    | 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 | <b>FLOCÃO DE MILHO</b> - 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. | Und. | 204.246 | Vitamilho<br>Asa<br>Indústria e<br>Comércio<br>Ltda. | 1,15 | 234.882,90 |
| 30 | <b>FARINHA DE TRIGO</b> - produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo Triticum vulgares,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Und. | 692     | Sarandi /<br>Moinhos de<br>Trigo<br>Indigena         | 5,30 | 3.667,60   |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |        |                                                        |      |            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|--------------------------------------------------------|------|------------|
|    | <p>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.</p> |    |        | S.A. - Motrisa                                         |      |            |
| 31 | <p><b>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 -</b> Grãos inteiros e sãos, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Deverá ser embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e quantidade do produto. De acordo com a legislação de alimentos em vigor. Será considerada imprópria e será recusada a</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Kg | 21.250 | Bom Sabor Comercial de Alimentos Ferreira Eireli - EPP | 5,55 | 117.937,50 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |        |                                                        |      |            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|--------------------------------------------------------|------|------------|
|    | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |        |                                                        |      |            |
| 32 | <b>FEIJÃO FRADINHO TIPO 1-</b> 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 | 16.103 | Bom Sabor Comercial de Alimentos Ferreira Eireli - EPP | 6,10 | 98.228,30  |
| 33 | <b>FEIJÃO PRETO TIPO 1 -</b> Classe preto, grãos inteiros e são, lisos, isentos de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitos e mistura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Kg | 15.846 | Bom Sabor Comercial de Alimentos                       | 8,20 | 129.937,20 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |       |                            |      |           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|----------------------------|------|-----------|
|    | 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. |      |       | Ferreira Eireli - EPP      |      |           |
| 34 | <b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> – 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                                                                                                                                                     | Und. | 4.850 | Apti / Apti Alimentos Ltda | 2,90 | 14.065,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |         |                                              |      |              |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---------|----------------------------------------------|------|--------------|
|    | meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |         |                                              |      |              |
| 35 | <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> –<br>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. | Und. | 375.000 | Piracanjuba / Laticínios Bela Vista Ltda.    | 7,48 | 2.805.000,00 |
| 36 | <b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b> - Massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades. Pasteurizado, médio sem ovos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Und. | 75.000  | Petyan / Petyan Indústria de Alimentos Ltda. | 2,40 | 180.000,00   |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |        |                          |      |           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|--------------------------|------|-----------|
|    | <p>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. Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses.</p> |      |        |                          |      |           |
| 37 | <p><b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b> - Massa alimentícia tipo seca vitaminada 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Und. | 29.209 | Brandini / J. Macêdo S.A | 3,09 | 90.255,81 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |        |                                                          |      |            |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|----------------------------------------------------------|------|------------|
|    | <p>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.</p> |      |        |                                                          |      |            |
| 38 | <p><b>MACARRÃO TIPO TALHARIM</b> - Massa alimentícia tipo seca vitaminada 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</p>                                                                                                                    | Und. | 29.761 | Petyan /<br>Petyan<br>Indústria de<br>Alimentos<br>Ltda. | 5,60 | 166.661,60 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |        |                                              |      |           |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|----------------------------------------------|------|-----------|
|    | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |        |                                              |      |           |
| 39 | <p><b>MILHO PARA MUNGUNZÁ</b> – 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.</p> | Und. | 37.762 | Gostomil / Algal Ind. e Com. de Rações Ltda. | 1,65 | 62.307,30 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |        |                                                             |      |            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|-------------------------------------------------------------|------|------------|
|    | Prazo de validade mínimo de 12 meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |        |                                                             |      |            |
| 40 | <b>ÓLEO DE SOJA</b> - 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. | Und. | 25.000 | ABC / ADM do Brasil Ltda.                                   | 6,14 | 153.500,00 |
| 41 | <b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA</b> 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Und. | 13.858 | Supresoy / Danko do Nordeste Ind. Prod. Alimentícios Eireli | 3,99 | 55.293,42  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |       |                                                             |      |          |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|-------------------------------------------------------------|------|----------|
|    | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                            |    |       |                                                             |      |          |
| 42 | <p><b>SAL REFINADO</b> - 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.</p> | Kg | 7.500 | Lebre/<br>Norte<br>Salineira<br>S.A Ind e<br>Com.-<br>NORSA | 0,90 | 6.750,00 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |        |                                         |      |           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|-----------------------------------------|------|-----------|
|    | Validade mínima: Data de fabricação de no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 12 meses                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |        |                                         |      |           |
| 43 | <b>VINAGRE DE ÁLCOOL</b><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Und. | 10.971 | Estrela / Ivc Alimentos e Bebidas Ltda. | 2,20 | 24.136,20 |
| 44 | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> 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 | Und. | 6.978  | Nestlé / Nestlé Brasil Ltda.            | 3,03 | 21.143,34 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|  | 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. |  |  |  |  |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|

**2.2** O valor total desta Ata é de **R\$ 5.836.375,10 (cinco milhões, oitocentos e trinta e seis mil, trezentos e setenta e cinco reais e dez).**

**2.3** Ao participar do procedimento licitatório, o fornecedor obriga-se ao cumprimento de todos os encargos estabelecidos na presente ARP, nos exatos termos do resultado final obtido no procedimento licitatório, quanto ao preço, a quantidade e as especificações do objeto registrado, integrando e complementado a presente ARP.

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

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

**2.5** Será realizada periódica pesquisa de mercado para a comprovação de vantajosidade desta Ata.

**2.6** A alteração da titularidade do registro dependerá da comprovação das condições de participação do particular registrado no cadastro reserva, da qualidade do objeto indicado na sua proposta e do cumprimento das condições de habilitação, nos termos fixados no Edital PE nº **101/2024 – CPL/ALICC.**

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

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

### **3. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES**

**3.1** Os órgão(s) e entidade(s), abaixo relacionado(s), com seus respectivos endereços, integram a presente ARP como titulares, na condição de participantes: **(Anexo desta ARP)**

#### **4. DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES**

**4.1** A ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade do Município de Maceió, na condição de não participantes, desde que devidamente justificada a vantagem e espreitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas no art. 22 do Decreto Municipal nº 9.514/2023.

**4.2** É vedada aos órgãos e entidades da administração pública federal e estadual a adesão a ata de registro de preços gerenciada pela ALICC, salvo órgão ou entidade integrante do município de Maceió ou de outra esfera municipal.

**4.3** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**4.4** As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

**4.5** As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, não pode exceder ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

**4.6** Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

**4.7** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

**4.8** Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

#### **4.9 DO REMANEJAMENTO:**

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

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

**4.9.3** No caso de remanejamento de órgão participante para órgão não participante, devem ser observados os limites previstos nos do Decreto Municipal nº 9.514/2023.

**4.9.4** Caberá ao Órgão Gerenciador autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão participante, desde que haja prévia anuência do órgão que vier a sofrer redução dos quantitativos informados.

**4.9.5** Os remanejamentos somente ocorrerão entre órgãos e entidades da Administração Pública Municipal de Maceió.

## 5 DA VALIDADE DA ATA

**5.1** O prazo de validade desta ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, contados a partir da data sua publicação no Diário Oficial Eletrônico do Município de Maceió - DOEM, salvo as hipóteses de cancelamento contidas nos arts. 20 e 21 do Decreto nº 9.514/2023.

**5.1.1** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços.

## 6 DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDORES REGISTRADOS

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

**6.2** A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

## 7 DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

### 7.1 DO ÓRGÃO GERENCIADOR:

**I.** O ÓRGÃO GERENCIADOR promoverá o gerenciamento permanente e formal da presente ARP, inclusive com registro, em processo administrativo de gestão específico, relativo a todas as contratações dela decorrentes, como também de todos os demais atos inerentes aos procedimentos de gestão.

**II.** Cabe à Gerência de Contratos e Atas do ÓRGÃO GERENCIADOR, conforme regulamento operacional interno, as atribuições inerentes ao GERENCIAMENTO da presente ARP, particularmente quanto a (ao):

- a)** Providenciar a elaboração e publicação da presente ARP;
- b)** Encaminhar ao(s) órgão(s) e/ou entidade(s) participantes a presente ARP, devidamente assinada e publicada, como também suas eventuais e posteriores alterações, devidamente assinadas e publicadas;
- c)** Controlar, de forma permanente, a utilização da ARP para fins de contratações, durante toda sua vigência;
- d)** Receber, analisar e pronunciar-se quanto à solicitação de contratação interna do ÓRGÃO GERENCIADOR com base na presente ARP, inclusive indicando providências complementares necessárias ou até recomendando o indeferimento fundamentado da pretensão, observada a legislação vigente e a jurisprudência do TCU;
- e)** Conduzir eventuais procedimentos de **renegociação** de preços registrados para fins de adequação às novas condições de mercado, observada a legislação vigente e jurisprudência do TCU;
- f)** Propor, conduzir e pronunciar-se nos procedimentos de eventuais alterações de preços, cancelamentos e revogações ocorridos na presente ARP, bem como realizar, nesses casos, a comunicação aos órgãos e às entidades participantes;
- g)** Propor aplicação, garantida a ampla defesa e o contraditório, de penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas na ARP, ou até em relação ao descumprimento das obrigações contratuais, unicamente referentes às contratações realizadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;

**h)** instruir os autos de gestão da presente ARP.

## **7.2 DO ÓRGÃO PARTICIPANTE:**

**I.** Ao órgão ou entidade PARTICIPANTE cabe:

- a)** Tomar conhecimento da ARP, incluindo as eventuais alterações, cancelamentos e revogações, a fim de utilizá-la de forma correta;
- b)** Verificar a conformidade das condições registradas na ARP junto ao mercado local, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR eventuais desvantagens verificadas para fins de renegociações de preços;
- c)** Observar e controlar a utilização do quantitativo máximo dos itens/grupos do objeto registrados em seu interesse, evitando contratações acima do limite permitido, bem como a utilização de itens/grupo diversos daqueles para os quais solicitou participação no certame;
- d)** Acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na ARP, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular;
- e)** Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao ÓRGÃO GERENCIADOR.

## **7.3 DO BENEFICIÁRIO DA ATA:**

**I.** O FORNECEDOR cujo preço conste registrado na presente ARP obriga-se a:

- a)** Retirar a respectiva **nota de empenho ou ordem de serviço**, bem como assinar o **termo de contrato** (se for caso), no prazo máximo de **05 dias corridos**, contados da convocação;
- b)** Caso seja consultado, informar a **possibilidade de adesão** de órgão ou entidade da Administração Pública não participante com finalidade de contratar por meio da presente ARP, tendo em vista a permissão expressa no Edital de PE nº 85/2024 – CPL/ALICC;
- c)** Observar rigorosamente todas as especificações técnicas, marcas, modelos, condições e prazos fixados no termo de referência integrante da presente ARP, como também na sua respectiva proposta de preços, ressalvado prova idônea da ocorrência superveniente de fato impeditivo ou dificultador do cumprimento da obrigação, devidamente aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que justifique o fornecimento de bem de qualidade semelhante ou superior, ou a execução de forma diversa que resulte em igual ou superior resultado à contratante;
- d)** Respeitar as demais condições e obrigações contidas nos documentos apresentados na licitação e em sua proposta, ressalvada a ocorrência de fato(s) superveniente(s), comprovados(s) e aceito(s) pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;
- e)** Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR e/ou pelo(s) PARTICIPANTE(S), referentes ao cumprimento das obrigações firmadas na presente ARP;
- f)** Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de **05 dias corridos**, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas para fins de viabilizar a(s) respectiva(s) contratações;
- g)** Prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data de homologação do procedimento licitatório;

- h) Ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos e entidades contratantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na ARP;
- i) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- j) Manter, durante a vigência da presente ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

## 8 DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DA ATA

**8.1** A qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução ocorrida no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, em conformidade com o inciso IV, § 5º, do art. 82, da Lei Nº 14.133, de 2021, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR providenciar a convocação do fornecedor registrado para negociar o novo valor compatível com o de mercado.

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

**8.1.02** Em caso do cancelamento para o respectivo item/GRUPO, deverão ser convocados os fornecedores registrados em cadastro reserva, a fim de que os mesmos manifestem interesse em assumir o compromisso de praticar o preço do fornecedor beneficiário da ata.

### 8.2 O registro será ser CANCELADO:

**I.** Por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, quando o fornecedor:

- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços;
- b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou;
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021;

**II.** Por iniciativa do próprio fornecedor, desde que apresente solicitação por escrito e anterior ao pedido de fornecimento/contratação, bem como comprove a impossibilidade de cumprimento das exigências insertas nesta ARP, tendo em vista **fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior**, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual.

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

## 9 DAS PENALIDADES

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

- 9.1.01** Der causa à inexecução parcial do contrato;
- 9.1.02** Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 9.1.03** Der causa à inexecução total do contrato;

**9.1.04** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

**9.1.05** Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

**9.1.06** Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**9.1.07** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

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

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

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

**c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Termo de Referência, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**d) Multa:**

**9.2.01.01** Moratória de por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de dias;

**9.2.01.02** Moratória de 1% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 20% (vinte por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

**9.2.01.03** O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

**9.2.01.04** Compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

**9.3** A aplicação das sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**9.4** Todas as sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

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

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

**9.9.01** A natureza e a gravidade da infração cometida;

**9.9.02** As peculiaridades do caso concreto;

**9.9.03** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**9.9.04** Os danos que dela provierem para o Contratante;

**9.9.05** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

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

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

**9.14** A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

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

## **10 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**10.1** Toda alteração da presente ARP será publicada no DOEM.

**10.2** A Ata de Registro de Preços somente poderá ser usada pelos Órgãos e Entidades da Administração Pública Municipal de Maceió, desde que autorizados pela Agência de Licitações, contratos e Convênios de Maceió – ALICC, Órgão Gerenciador.

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

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

**10.5** Os casos omissos desta ARP serão resolvidos de acordo com legislação vigente, particularmente com a Lei Federal nº. 14.133/2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nºs. 9.514/2023.

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

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

## **11 DO FORO:**

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

Maceió, AL 26 de março de 2025.

MEIRY SOARES

PORCIUNCULA: [REDACTED]

[REDACTED]

Assinado de forma digital por

MEIRY SOARES

PORCIUNCULA: [REDACTED]

Dados: 2025.03.26 13:19:40 -03'00'

**MEIRY SOARES PORCIÚNCULA**  
DIRETORA PRESIDENTE  
AGÊNCIA DE LICITAÇÕES CONTRATOS E  
CONVÊNIOS DE MACEIÓ  
ÓRGÃO GERENCIADOR

JOAO CARLOS

MARTINS

ARAUJO: [REDACTED]

[REDACTED]

Assinado de forma

digital por JOAO

CARLOS MARTINS

ARAUJO: [REDACTED]

Dados: 2025.03.25

14:27:45 -03'00'

**JOÃO CARLOS MARTINS ARAÚJO**  
REPRESENTANTE LEGAL  
PORTAL COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA - EPP  
FORNECEDOR BENEFICIÁRIO

**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTITATIVOS POR ÓRGÃO**

|                |      |  | AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS<br>PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS |                      |        |        |
|----------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|--------|--------|
|                |      |                                                                                   | Numero<br>Processo:                                   | 6500.12900.2024      |        |        |
|                |      |                                                                                   | Unidade de<br>Medida                                  | Órgão<br>Gerenciador |        |        |
| LOTE 5         | Item | Descrição                                                                         |                                                       | ALICC                | SEMED  | SEMDES |
| SEMIPERECÍVEIS | 17   | AÇUCAR CRISTAL                                                                    | Kg                                                    | 0                    | 37.105 | 0      |
|                | 18   | CACAU EM PÓ (100% CACAU)                                                          | Und.                                                  | 0                    | 20.615 | 9135   |
|                | 19   | ADOÇANTE                                                                          | Und.                                                  | 0                    | 781    | 0      |
|                | 20   | ARROZ BRANCO Tipo 1                                                               | Kg                                                    | 0                    | 12.500 | 0      |
|                | 21   | ARROZ PARBOILIZADO - tipo 1                                                       | Kg                                                    | 0                    | 84.389 | 0      |
|                | 22   | BISCOITO DOCE TIPO MARIA                                                          | Und.                                                  | 0                    | 1.297  | 18.809 |
|                | 23   | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER                                               | Und.                                                  | 0                    | 8.750  | 15.731 |
|                | 24   | CAFÉ EM PÓ                                                                        | Und.                                                  | 0                    | 12.343 | 0      |

|    |                               |      |   |         |        |
|----|-------------------------------|------|---|---------|--------|
| 25 | <b>COLORÍFICO/COLORAU</b>     | Und. | 0 | 47.950  | 11.067 |
| 26 | <b>COMINHO</b>                | Und. | 0 | 3.600   | 11.067 |
| 27 | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b>    | Und. | 0 | 2.500   | 6.513  |
| 28 | <b>FARINHA DE MILHO</b>       | Kg   | 0 | 4.720   | 0      |
| 29 | <b>FLOCÃO DE MILHO</b>        | Und. | 0 | 184.415 | 19.831 |
| 30 | <b>FARINHA DE TRIGO</b>       | Und. | 0 | 692     | 0      |
| 31 | <b>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1</b>  | Kg   | 0 | 21.250  | 0      |
| 32 | <b>FEIJÃO FRADINHO TIPO 1</b> | Kg   | 0 | 12.500  | 3.603  |
| 33 | <b>FEIJÃO PRETO TIPO 1</b>    | Kg   | 0 | 11.250  | 4.596  |
| 34 | <b>FERMENTO EM PÓ</b>         | Und. | 0 | 1.800   | 3050   |
| 35 | <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b>   | Und. | 0 | 375.000 | 0      |

|    |                                             |      |   |        |       |
|----|---------------------------------------------|------|---|--------|-------|
| 36 | <b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b>              | Und. | 0 | 75.000 | 0     |
| 37 | <b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b>               | Und. | 0 | 25.000 | 4.209 |
| 38 | <b>MACARRÃO TIPO TALHARIM</b>               | Und. | 0 | 25000  | 4761  |
| 39 | <b>MILHO PARA MUNGUZÁ</b>                   | Und. | 0 | 37.762 | 0     |
| 40 | <b>ÓLEO DE SOJA</b>                         | Und. | 0 | 25.000 | 0     |
| 41 | <b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - CLARA</b> | Und. | 0 | 13.858 | 0     |
| 42 | <b>SAL REFINADO</b>                         | Kg   | 0 | 7.500  | 0     |
| 43 | <b>VINAGRE DE ÁLCOOL</b>                    | Und. | 0 | 7.596  | 3.375 |
| 44 | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b>                | Und. | 0 | 6.978  | 0     |

## ENDEREÇOS DE ENTREGA DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

| ÓRGÃO GERENCIADOR       | ENDEREÇO PARA ENTREGA                                   | CONTATO                                                            |
|-------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ALICC                   | Avenida da Paz, 900, Jaraguá, Maceió/AL, CEP: 57022-050 | (82) 3315-5100                                                     |
| <b>Local de entrega</b> | <b>ÓRGÃOS PARTICIPANTES</b>                             |                                                                    |
| <b>SEMDES</b>           | Rua Barão de Atalaia. 753 - Maceió/AL - CEP 57020-510   | (82) 3312-5923                                                     |
| <b>SEMED</b>            | Rua General Hermes, 1199, Cambona                       | (82) 3315-5100                                                     |
| <b>UNIDADES</b>         | <b>UNIDADE ESCOLAR</b>                                  | <b>ENDEREÇO</b>                                                    |
| 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 LIMADA 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 DOLAGO             |
| ESCOLA MUNICIPAL | PROF. RANILSON FRANÇA DE SOUZA            | RUA PROF. MÁRIO BROAD, 36 - LEVADA                             |
| ESCOLA MUNICIPAL | PROFª CLAUDINETE BATISTA DA SILVA         | RUA ARY PITOMBO, 290 - TRAPICHE DA BARRA                       |
| ESCOLA MUNICIPAL | PROFESSOR ANTÍDIO VIEIRA                  | R. PAULO NETO, S/N – TRAPICHE DA BARRA                         |
| ESCOLA           | RUI PALMEIRA                              | AV. MONTE CASTELO, S/N – VERGEL DO LAGO                        |
| ESCOLA MUNICIPAL | SÃO SEBASTIÃO                             | R. EDGAR DE GOES MONTEIRO S/N PRADO                            |
| ESCOLA MUNICIPAL | SILVESTRE PÉRICLES                        | PRAÇA DR. CAIO DE AGUIAR PORTO – PONTALDA BARRA                |
| ESCOLA MUNICIPAL | SUZANA PALMEIRA                           | RUA ÁLVARO MARINHO, 855/2 - PRADO, 57010-050                   |
| ESCOLA MUNICIPAL | TEREZA DE JESUS                           | AV. SIQUEIRA CAMPOS 1098 - PRADO                               |
| ESCOLA MUNICIPAL | TEREZA DE LISIEUX                         | RUA 15 DE MARÇO S/N LEVADA                                     |
| 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 DELOURDES 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 RANDÃO  | 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. <sup>a</sup> MARILÚCIA MACEDO DOS SANTOS   | RUA ANTÔNIO SEVERINO DOS SANTOS, Nº 20, JACINTINHO.                          |
| ESCOLA MUNICIPAL | PROF. <sup>a</sup> MARIZETTE CORREIA NUNES BRUNO | AVENID A MENINO MARCELO – LOTEAMENTO CASA FORTE – QD. A – LOTE 08 – SERRARIA |
| ESCOLA MUNICIPAL | PROF. <sup>a</sup> EULINA RIBEIRO ALENCAR        | RUA COARACY FONSECA, S/N – JACINTINHO                                        |
| ESCOLA MUNICIPAL | PROF. <sup>a</sup> RUTH BRAGA QUINTELACAVCANTE   | 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. BENEDITOBENTES I,                                       |
| CMEI             | BRENO AGRA                                       | AV. GARÇA TORTA, S/N – B.BENTES                                              |
| CMEI             | DR. <sup>a</sup> ELIZABETH ANNE DE FARIAS LYRA   | RUA ROBERT LYRA, Nº 04 - CONJ. LUIZ PEDRO III - BENEDITO BENTES              |
| CMEI             | DR. <sup>a</sup> NISE DA SILVEIRA                | LOT. TERRA DE ANTARES, S/N, SERRARIA                                         |
| CMEI             | ELMA MARQUES CURTI                               | AV. BENEDITO BENTES, Nº 671– PARQUE RESIDENCIAL BENEDITOBENTES II            |
| CMEI             | FREI DAMIÃO                                      | AV. MUNDAÚ, 120, B. BENTES                                                   |
| CMEI             | GOV. LUÍS ABÍLIO DE SOUSA NETO                   | RUA “P” - QD “E” - CIDADE SORRISO II – BENEDITOBENTES II                     |
| CMEI             | HELOÍSA MARINHO DE 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 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                                             |
| CMEI             | DR. JOSÉ HAROLDO DA COSTA                 | CONJ. SALVADOR LIRA, S/N – TABULEIRO DOS MARTINS                                           |
| CMEI             | FÚLVIA MARIA DEBARROS 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 CAMPESTREII – 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. <sup>a</sup> NADIR BRANDÃO CAVALCANTE<br>Extensão da Esc. Floriano Peixoto (NÃO CONTA COMO ESCOLA) | RUA DA IGREJA, S/N – LADEIRA. MANOEL LOPES DOS SANTOS - IPIOCA           |
| ESCOLA MUNICIPAL | PROFESSORA NEIDE DE FREITAS FRANÇA                                                                       | CONJ. OTACILIO HOLANDA, S/N – SAÚDE                                      |
| ESCOLA MUNICIPAL | SAGRADO CORAÇÃO DE JESUS                                                                                 | PRAÇA VERA CRUZ, S/N – CRUZ DAS ALMAS                                    |

**CRAS**

| SERVIÇO                   | ENDEREÇO PARA ENTREGA                                                                                                                    |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRAS - Terezinha Normande | Rua José Jorge de M. Gonçalves, s/n, C.j. José da Silva Peixoto. 5ª Região - Telefone: (82)3312-5960                                     |
| CRAS - Sônia Sampaio      | Rua Jarbas Andrade, 119, COHAB – Jacintinho - Maceió / Al – 5ª Região<br>Telefone: (82)3312-5959                                         |
| CRAS - Dom Adelmo Machado | Rua João Ulisses Marques, 112 – Prado, 2ª Região. Referência<br>Telefone: (82)3312-5953                                                  |
| CRAS - Pitanguinha        | Rua Cônego Valente Tobias s/n – Pitanguinha - Maceió/ AL – 3ª Região -<br>Telefone: (82)3312-5955                                        |
| CRAS – Santos Dumont      | Rua Roldão de Siqueira Fortes, 710 – Santos Dumont, (corredor deônibus)<br>- 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<br>/AL - Telefone: (82)3312-5958/ (82) 3354-1767/ (82) 988371481 |
| CRAS - Bebedouro          | Rua Marquês de Abrantes, s/n – Bebedouro - Telefone:<br>(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<br>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                                                    |
| <b>ABRIGOS</b>                               |                                                                                                                                                            |
| <b>SERVIÇO</b>                               | <b>ENDEREÇO PARA ENTREGA</b>                                                                                                                               |
| ACOLHER                                      | Rua Alameda das Manhãs, nº 28, Gruta – CEP 57052770<br>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<br>Telefone: (82)3312-5919/ 99623-8981 (82) 99624-9776/ (82) 98886-5065                                             |
| CASA LAR                                     | Rua Antônio Moraes 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.<br>Rua Alice Uchoa Botelho, 650, Benedito Bentes, Qd. A-12, Lote:0348, CEP. 57.084-011            |
| <b>CENTROS POP I, II e III</b>               |                                                                                                                                                            |
| <b>SERVIÇO</b>                               | <b>ENDEREÇO PARA ENTREGA</b>                                                                                                                               |
| CENTRO POP I                                 | Endereço: Avenida da Paz, 994, Jaraguá<br>Telefone: (82)3312-5931/ (82) 98816-5101/ 0800 284 8048                                                          |
| CENTRO POP II                                | Av. Tomás Espínola, Nº 86 Farol (em processo de mudança)<br>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                                                  |
| <b>SERVIÇOS DE CONVIVÊNCIA</b>               |                                                                                                                                                            |
| <b>SERVIÇO</b>                               | <b>ENDEREÇO PARA ENTREGA</b>                                                                                                                               |
| 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                                              |

## **CADASTRO DE RESERVA**

### **1ª CLASSIFICADA**

|           |      |           |           |       |         |             |
|-----------|------|-----------|-----------|-------|---------|-------------|
| EMPRESA:  |      |           |           |       |         |             |
| CNPJ:     |      | Telefone: |           |       | e-mail: |             |
| Endereço: |      |           |           |       |         |             |
| GRUPO     | ITEM | QUANT     | DESCRIÇÃO | MARCA | UNID.   | PREÇO (R\$) |
| 01        | 01   |           |           |       |         |             |
|           | 02   |           |           |       |         |             |

### **2ª CLASSIFICADA**

|           |      |           |           |       |         |             |
|-----------|------|-----------|-----------|-------|---------|-------------|
| EMPRESA:  |      |           |           |       |         |             |
| CNPJ:     |      | Telefone: |           |       | e-mail: |             |
| Endereço: |      |           |           |       |         |             |
| GRUPO     | ITEM | QUANT     | DESCRIÇÃO | MARCA | UNID.   | PREÇO (R\$) |
| 01        | 01   |           |           |       |         |             |
|           | 02   |           |           |       |         |             |