TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO.

1.1. O Fundo Municipal de Educação -FME, pessoa jurídica de direito público, devidamente escrito no CNPJ-MF 45.121.023/0001-92, com sede na Av. Gilberto Carvelli, s/nº, Centro, representado neste ato por **Adenilton da Silva**, Secretário Municipal de Educação, Portaria nº 006/2021, resolve formalizar a seguinte solicitação para fins licitatórios, com o objeto mais abaixo discriminado, amparado Legalmente pela Lei Federal nº 10.520, Lei do Pregão, de 17 de julho de 2012 e Lei Federal 8.666, Lei Geral das Licitações de 21 de Junho de 1993 e suas alterações posteriores.

1.1.1. Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa especializada na aquisição de **Gêneros Alimentícios no geral em atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, com fornecimento de forma fracionada conforme demanda para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e setores ligados à rede pública de ensino no município de Santana do Araguaia – PA, durante o ano de 2023, segundo quantitativos e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência e demais exigências estabelecidas neste instrumento.

1. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.

2.1. Solicita-se a aquisição amparada por ata registro de preços, a qual permite a esta Secretaria realizar suas aquisições em consonância com as demandas surgidas, sem a necessidade de previa manifestação orçamentária, salvaguardando-se de qualquer excesso, quando desnecessário, além de se conseguir melhores condições para aquisição através do procedimento licitatório realizado com maior número de interessados na comercialização dos mesmos.

2.2. A aquisição dos Gêneros alimentícios é de suma importância para manter o Programa Nacional de Alimentação Escolar durante o ano de 2023, haja vista que a Constituição Federal de 1988 no art. 208, inciso VII, através da Redação dada pela Emenda Constitucional nº. 59, de 2009 preconiza que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde. E com o intuito de cumprir esse requisito constitucional e principalmente de oferecer alimentos variados que proporcionam a todos os educandos a formação de hábitos alimentares saudáveis onde notoriamente contribui com o rendimento escolar e também com a saúde, atendendo a educação infantil, ensino fundamental, educação de jovens e adultos e o ensino médio, solicitamos a seguinte contratação para propiciar o fornecimento de merenda escolar durante o ano letivo.

2. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS.

2.1. Os materiais e equipamentos, objeto desta licitação, enquadram-se na categoria de bens e serviços comuns, de que trata a Lei nº 10.520/2002, e as especificações dos materiais estão definidas de forma clara, concisa e objetiva e que as unidades de medida atendem ao princípio da padronização usual existente no mercado.

3. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

3.1. As entregas inerentes ao objeto deverão ser efetuadas no Depósito do Departamento de Merenda Escolar, localizado na Rua Trajano de Almeida, s/nº. Centro.

3.2. Os fornecimentos realizados em decorrência do contrato oriundo desta licitação deverão seguir o cronograma de entrega abaixo relacionado:

- **Gêneros secos, zona urbana e rural:** Entrega mensal na Secretaria Municipal de Educação, de acordo com a data da entrega especificado em ofício;
- **Carnes, zona urbana e rural:** Entrega semanal na Secretaria Municipal de Educação, toda sexta-feira conforme data especificado em ofício da Secretaria Municipal de Educação/Departamento de compras;
- **Hortifrúti zona urbana e rural:** Entrega semanal na Secretaria Municipal de Educação, segunda-feira, conforme especificado em ofício.

3.3. O fornecedor terá os seguintes prazos para entrega dos produtos após o recebimento da ordem de compras:

- **05 (cinco) dias para gêneros secos.**
- **05 (cinco) dias para carnes e hortifrúti.**

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

4.1. São obrigações da Contratante:

4.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

4.1.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

4.1.4. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

4.1.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

4.1.6. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

4.2.A Secretaria Municipal de Educação não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

5.1.A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.1.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à marca, procedência e prazo de validade;

5.1.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

5.1.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

5.1.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

5.1.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.1.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

6. DA SUBCONTRATAÇÃO.

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

7. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

7.1.É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as

demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Secretaria Municipal de Educação à continuidade do contrato.

8. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

8.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens e serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

8.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Secretaria Municipal de Educação ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.3. O representante da Secretaria Municipal de Educação anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9. DO PAGAMENTO.

9.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

9.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

9.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3.2. Constatando-se, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

9.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para

pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

9.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

9.7. Constatando-se a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

9.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

9.9. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

9.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

9.11.2. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

9.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.12.2. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o

pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,_____ / UF16438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0, \frac{\quad}{UF16438}$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

10. DO REAJUSTE.

10.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

10.1.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

10.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

10.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

10.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

10.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

10.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

11. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

12.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

12.1.2. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

12.1.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.4. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.5. Comportar-se de modo inidôneo;

12.1.6. Cometer fraude fiscal;

12.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

12.2.2. **Advertência**, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

12.2.3. O atraso injustificado ou retardamento na prestação de serviços objeto deste certame sujeitará a empresa, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento), conforme determina o art. Nº 86, da Lei Nº 8666/93;

12.2.4. Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.2.5. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

12.2.6. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

12.2.7. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da Prefeitura Municipal de Santana do Araguaia-PA, pelo prazo de até cinco anos;

12.2.7.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.

12.2.8. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

12.3. As sanções previstas nos subitens 13.2.1, 13.2.5, 13.2.6 e 13.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

12.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

12.4.2. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.4.3. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.4.4. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

12.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

12.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

12.6.2. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

12.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena,

bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

12.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

12.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

12.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

12.12. As penalidades serão obrigatoriamente publicadas nos órgãos Oficiais de Imprensa do Município.

13. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

13.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 7.342.475,00 (Sete milhões, trezentos e quarenta e dois mil e quatrocentos e setenta e cinco reais), conforme planilha a seguir relacionada:

PLANILHA DESCRITIVA

ITEM	DESCRIÇÃO DO DESCRIÇÃO	UND.	QTDE.	VL. UNIT.	VL. TOTAL
01	AÇAFRÃO EM PÓ , fino e homogêneo, feito com matéria-prima de boa qualidade, coloração intensa e característica, em embalagem plástica pesando 1 KG, com identificação do produto, marca do fabricante. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir data da entrega	PCT	500	12,95	6.475,00
02	ABACAXI IN NATURA , de 1ª qualidade, colhido maduro, o padrão desejado são frutos firmes, sem injúrias mecânicas, queima de sol, podridões, brocas e resíduos de agrotóxicos, com polpa firme e	KG	10.000	12,99	129.900,00

	intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Lavados e Higienizados, em caixas plásticas.				
03	ABOBORA CABOTIA IN NATURA , de 1ª qualidade, com grau de maturação completa. Apresentando cor de polpa intensa, firme, intacta, não apresentar perfurações nem injúrias oriundas de transporte e manuseio. Lavadas e Higienizadas, em embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 5 kg ou em caixas plásticas.	KG	8.000	6,20	49.600,00
04	ACHOCOLATADO EM PÓ , vitaminado, homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Com identificação do produto, marca do fabricante e ingrediente. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Pacote de 400g.	PCT	1.500	6,90	10.350,00
05	AÇÚCAR CRISTAL , de origem vegetal, constituído por sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, de aspecto sólido e cristais bem definidos, isento de matéria terrosa de parasitas e de detritos animais ou vegetais, em embalagem íntegra de 5 KG, contendo nas mesmas informações do fabricante, marca, data de fabricação e lote. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 08 meses a partir data da entrega.	PCT	13.000	22,89	297.570,00
06	ALHO A GRANEL IN NATURA , de 1ª QUALIDADE, de cor branca ou roxa. Cabeça redonda, cheia sem brotos. Parte exterior intacta sem presença de deterioração, perfuração de pragas, dano mecânico ou manchas. Dentes firmes, graúdos e unidos sem polpa exposta. Sem terra aderente e sujidades. Em embalagem íntegra tipo pacote de polietileno.	KG	3.000	29,94	89.820,00

07	ARROZ AGULHINHA, LONGO FINO, TIPO 1 , devendo apresentar coloração branca, grãos íntegros, isentos de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos animais ou vegetais, em embalagem plástica atóxica não violada, limpos e resistentes, contendo identificação do produto, informações nutricionais, número de lote, peso, validade acondicionados em fardos lacrados. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	50.000	5,97	298.500,00
08	AVEIA EM FLOCOS FINOS , Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade, ingredientes, peso líquido, informações nutricionais e número do lote. Embalagem plástica atóxica não violada, limpa e resistente. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	50	14,10	705,00
09	BANANA TIPO PRATA , de 1ª qualidade, com maturação intermediária, tamanho uniforme mediano, sem danificações físicas e casca íntegra. Livre de insetos, larvas, parasitas, sujidades, terra aderente e sem sinais de apodrecimento. Com odor agradável e consistência firme e coloração característica em caixas plásticas.	KG	45.000	8,78	395.100,00

10	BATATA TIPO DOCE , de 1ª qualidade, firme de coloração rosada uniforme, aroma e cor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme e mediano. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Em embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 3kg peso líquido.	KG	5.000	4,65	23.250,00
11	BATATA TIPO INGLESA , de 1ª qualidade, firme com grau de maturação intermediária, tamanho uniforme, mediano. Deve ser isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais. Com odor agradável, consistência firme, sem perfurações, machucados ou odor não característicos. Lavadas e Higienizadas em embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 3kg de peso líquido.	KG	10.000	7,11	71.100,00
12	BETERRABA IN NATURA , de 1ª qualidade, frescas, firme de coloração característica uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Lavadas e Higienizadas, em embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 3kg de peso líquido.	KG	6.000	5,49	32.940,00
13	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER , deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem íntegra de 400g, tipo 3 em 1. Deve constar na embalagem a data de validade, fabricação do produto e lote. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	PCT	8.000	8,90	71.200,00
14	BISCOITO, TIPO ROSQUINHA DE COCO , deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos,	PCT	4.000	8,74	34.960,00

	queimados e de características organolépticas anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Embalagem íntegra de 800g. Deve constar na embalagem a data de validade, fabricação do produto e lote. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.				
15	CARNE BOVINA EM CUBOS , tipo patinho, colchão mole ou acém cortar em cubos de aproximadamente 30g, congelada, embalada a vácuo, com no máximo 10% de gordura. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, não apresentar manchas esverdeadas nem pardacenta, deve apresentar também cor, textura e sabor característicos do corte, com ausência de sujidades e tecidos inferiores como osso, cartilagens, aparas, tendões e coágulos. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser provenientes de animais sadios. Em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, deve conter na embalagem informação de procedência, lote e validade. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ter registro do SIM (Serviço de Inspeção Municipal – realizado pelas Secretarias Municipais), ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual – realizado pelas Secretarias Estaduais, ou SIF (Serviço de Inspeção Federal – realizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega.	KG	8.000	28,00	224.000,00
16	CARNE BOVINA , de 2ª, magra, de boa qualidade, moída, congelada, embalada a vácuo. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, não apresentar manchas esverdeadas nem pardacenta, deve apresentar também cor,	KG	35.000	29,84	1.044.400,00

	<p>textura e sabor característicos do corte, com ausência de sujidades e tecidos inferiores como osso, cartilagens, aparas, tendões e coágulos. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser provenientes de animais sadios. Em embalagem plástica transparente e atóxica, limpa e não violada, resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, deve conter na embalagem informação de procedência, lote e validade. Embalagem de 1 kg. O produto deverá ter registro do SIM (Serviço de Inspeção Municipal – realizado pelas Secretarias Municipais), ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual – realizado pelas Secretarias Estaduais, ou SIF (Serviço de Inspeção Federal – realizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Validade mínima de 04 meses a partir da data de fabricação.</p>				
17	<p>CEBOLA BRANCA IN NATURA, de 1ª qualidade, frescas, com grau de maturação intermediário, tamanho uniforme, mediano. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 5kg de peso líquido.</p>	KG	7.000	6,97	48.790,00
18	<p>CENOURA IN NATURA, de 1ª qualidade, frescas, firme de coloração característica uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Lavadas e Higienizadas, em embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 3kg de peso líquido.</p>	KG	9.000	5,91	53.190,00
19	<p>SUPLEMENTO DE CEREAL INFANTIL, composto por nutrientes essenciais como zinco, vitamina A, vitamina C e ferro, embalagem íntegra de 230g de peso líquido.</p>	PCT	600	16,77	10.062,00

	Sabores variados (arroz, milho e multicereais). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
20	CHUCHU IN NATURA , de 1ª qualidade, fresco, firme de coloração verde uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isento de sujidade, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Lavados e Higienizados, em embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 3 kg de peso líquido.	KG	3.000	5,44	16.320,00
21	COLORAU EM PÓ , fino e homogêneo, feito com matéria-prima de boa qualidade, coloração intensa e característica, em embalagem plástica pesando 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	800	29,18	23.344,00
22	COCO RALADO , úmido, adoçado e homogêneo, feito com matéria de boa qualidade, coloração intensa e característica, em embalagem plástica pensando 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizado competente e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	2.500	6,67	16.675,00
23	EXTRATO DE TOMATE , simples e concentrado, preparado com frutos maduros, são, sem pele e sem sementes. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem íntegra tipo lata ou sachê tetra brik de 340 gramas, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. O produto deve estar isento de fermentações, sujidades, parasitas,	SACHÊ	15.000	6,00	90.000,00

	larvas e material estranho. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.				
24	FARINHA DE MANDIOCA, TIPO PUBA FINA. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 1 kg de peso líquido. Livre de misturas, resíduos ou impurezas, não deve apresentar odor intenso (não característico do produto) além de coloração anormal. O prazo de validade deve ser superior a 06 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	KG	12.000	9,58	114.960,00
25	FARINHA DE TRIGO, sem fermento, enriquecida com ácido fólico e ferro. Embalagem íntegra de 1 kg de peso líquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. O prazo de validade deve ser superior a 06 meses a partir da data de entrega.	KG	3.000	8,75	26.250,00
26	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 95% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, livres de sujidades, detritos, larvas, insetos, terra e misturas de outras espécies, na embalagem primária plástica transparente e atóxica de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso e lote. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	10.000	9,40	94.000,00
27	FERMENRO BIOLÓGICO SECO. Em pó instantâneo, próprio para fabricação de massas alimentícias doces, Ingredientes: Saccharomyces cerevisa e manoestearato de sorbina. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara as	UND	900	1,53	1.377,00

	seguintes informações: Identificação do produto, nome e endereço do fabricante, data de validade, ingredientes: peso líquido, informações nutricionais e número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (meses) a partir da data de entrega. Embalagem primária: metalizada fechada à vácuo contendo 10g.				
28	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ , acondicionado em embalagem contendo 250 gramas, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	500	9,85	4.925,00
29	FLOCÃO DE MILHO , farinha de milho flocada, sem sal, feito à base de matéria prima selecionada, de boa qualidade. Isento de larvas, detritos, insetos e misturas de outras espécies, em embalagem plástica não violada, com identificação do fabricante, data de validade, peso, lote e informação nutricional. Embalagem de 500g. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	12.000	3,09	37.080,00
30	FÓRMULA INFANTIL Fórmula infantil de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância. A partir do 6º mês. Com DHA e ARA e Nucleotídeos e sem glúten. O produto deverá ter registro do SIM (Serviço de Inspeção Municipal – realizado pelas Secretarias Municipais de Agricultura), SIE (Serviço de Inspeção Estadual – realizado pelas Secretarias Estaduais da Agricultura, ou SIF (Serviço de Inspeção Federal – realizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Deve ter validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Lata de 400g	LATA	200	35,90	7.180,00
31	COXA E SOBRECOXA DE	KG	50.000	12,84	642.000,00

	FRANGO, devem apresentar-se congelados, livres de parasitos e de qualquer substancia contaminada que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Adicionado em embalagens lacradas. O produto deverá ter registro do SIM (Serviço de Inspeção Municipal – realizado pelas Secretarias Municipais), ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual – realizado pelas Secretarias Estaduais, ou SIF (Serviço de Inspeção Federal – realizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega em caixas de 20kg.				
32	PEITO DE FRANGO, devem apresentar-se congelados, livres de parasitos e de qualquer substancia contaminada que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Adicionado em embalagens lacradas. O produto deverá ter registro do SIM (Serviço de Inspeção Municipal – realizado pelas Secretarias Municipais), ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual – realizado pelas Secretarias Estaduais, ou SIF (Serviço de Inspeção Federal – realizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega em caixas de 20 kg.	KG	6.000	14,89	89.340,00
33	FUBÁ DE MILHO, obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500	PCT	300	4,56	1.368,00

	gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.				
34	LARANJA IN NATURA de 1ª qualidade, frescas, íntegras, firmes, tamanho uniforme e mediano. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca, ou qualquer alteração que afete sua aparência. Grau de maturação próprio para o consumo. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com coloração característica, ausência de umidade e bolor. Lavadas e higienizadas, em embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 5kg de peso líquido.	KG	25.000	6,91	172.750,00
35	LEITE EM PÓ INTEGRAL, não modificado, sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, na informação nutricional o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e cálcio. Embalagem: de papel metalizado, peso líquido de 400g. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	8.000	58,91	471.280,00
36	LINGUIÇA DE FRANGO , congelada de carne de frango pura e limpa de 1ª qualidade, apresentando gomos uniformes, adicionado de condimentos naturais em proporções adequadas, embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo e não violado. Na embalagem deve constar ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Não deve apresentar superfície úmida,	PCT	15.000	84,63	1.269.450,00

	pegajosa ou com exsudado líquido. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 5kg.				
37	MAÇÃ TIPO FUJI IN NATURA, de 1ª qualidade, frescas, íntegras, com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livres de larvas, insetos e sujidades. Lavados e Higienizados, em embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 3kg.	KG	12.000	14,00	168.000,00
38	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, c/ovos, massa seca, de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve possuir 0 gorduras trans., 0 gorduras,0 saturadas e 0 sódios. Em embalagem plástica própria de fábrica livres de larvas e insetos e marcas de violação, com informações nutricionais, fabricante, validade, lote e peso. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 g.	PCT	9.000	5,20	46.800,00
39	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, c/ovos, massa seca, de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve possuir 0 gorduras trans, 0 gorduras, 0 saturadas e 0 sódio. Em embalagem plástica própria de fábrica livres de larvas e insetos e marcas de violação, com informações nutricionais, fabricante, validade, lote e peso. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500 g.	PCT	9.000	5,96	53.640,00
40	MAMÃO IN NATURA, de 1ª qualidade, frescos, com grau de maturação intermediária, sem	KG	3.000	16,75	50.250,00

	danificações físicas, casca íntegra. Livre de insetos, larvas, parasitas, sujidades, terra aderente e sem sinais de apodrecimento. Lavados e Higienizados, em embalagem plástica transparente, cada unidade pesando aproximadamente 1 kg (um quilo).				
41	MANDIOCA IN NATURA, de 1ª qualidade, de espécie própria para consumo, com casca, íntegra, sem danificações físicas, livre de insetos, parasitas, sujidades e terra aderente. Bem desenvolvida e sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem larvas e sinais de apodrecimento. Lavadas e Higienizadas, em embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 5kg.	KG	6.000	6,54	39.240,00
42	MARGARINA VEGETAL, sem sal, no mínimo 65% a 80% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 1 kg, enriquecida de vitaminas, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores; embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.	POTE	2.000	14,78	29.560,00
43	MELANCIA IN NATURA, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, polpa de coloração rosada a avermelhada intacta, casca íntegra, bem desenvolvida e madura, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, sem larvas e sinais de apodrecimento. Lavadas e Higienizadas, em caixa plástica.	KG	50.000	4,80	240.000,00
44	ÓLEO DE SOJA REFINADO, obtido de matéria prima vegetal, deve está isento de substâncias estranhas á sua composição normal, aspecto límpido. Embalagem íntegra em garrafa pet de 900ml. O produto deverá ter	UND	12.000	8,79	105.480,00

	registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.				
45	ORÉGANO DESIDRATADO, triturado em embalagem plástica transparente resistente, contendo 500 gramas, com identificação (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	PCT	400	19,98	7.992,00
46	OVO DE GALINHA, BRANCO, IN NATURA, frescos. Deverá apresentar odor agradável e característico. Não deverá apresentar perfurações ou rachaduras e coloração não característica. Embalagem íntegra, tipo cartelas de 30 unidades. Unidades com peso médio de 50g cada.	CART ELA	3.000	24,09	72.270,00
47	PÃO FRANCÊS, de 50g, de 1ª qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados "aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. Isento de parasitas, microrganismos e qualquer substância que venha a comprometer a saúde humana. No momento da entrega os pães deverão estar acondicionados sacos plásticos transparentes atóxicos, íntegros e corretamente fechados, contendo informações do fabricante, peso, data de fabricação, validade e lista de ingredientes. Com peso de aproximadamente 50 g cada unidade.	UND	50.000	0,70	35.000,00
48	PÃO TIPO HOT DOG, de 1ª qualidade, fabricado com farinha de trigo, leite gordura vegetal, açúcar, sal e fermento biológico. Isento de parasitas, microrganismos e qualquer substância que venha a comprometer a saúde humana,	UND	50.000	0,93	46.500,00

	miolo branco, casca dourada e uniforme. Com peso de aproximadamente 50 g cada unidade. No momento da entrega os pães deverão estar acondicionados sacos plásticos transparentes atóxicos, íntegros e corretamente fechados, contendo informações do fabricante, peso, data de fabricação e validade e lista de ingredientes. São rejeitados pães mal assados, queimados, com massa de aspecto pesado e de características organolépticas anormais. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente.				
49	PIMENTÃO VERDE IN NATURA, de 1ª qualidade, tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeito, sem manchas e livres de resíduos de fertilizantes. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 2kg de peso líquido.	KG	2.000	10,67	21.340,00
50	POLVILHO DOCE, de mandioca, tipo 1. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação, lote e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	PCT	2.500	12,49	31.225,00
51	REPOLHO BRANCO IN NATURA, fresco e com grau de maturação intermediário, tamanho uniforme e mediano. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem perfurações, machucados, coloração não característica. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno.	KG	14.000	5,99	83.860,00
52	SAL REFINADO IODADO, de 1ª qualidade, deverá se apresentar em condições normais como um sólido cristalino branco. Será obrigatória a adição de sais de iodo (iodato de potássio, iodeto de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por	PCT	2.500	2,09	5.225,00

	01 kg de sal, de acordo com a legislação específica. Embalagem íntegra de 1 kg, contendo informações do fabricante, lote, data de fabricação e validade. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 09 meses a partir da data de entrega.				
53	SUCO CONCENTRADO DE MANGA, embalagem íntegra, tipo garrafa de vidro ou de plástico de 500ml de peso líquido, sem a presença de sabor amargo. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	UND	12.000	6,77	81.240,00
54	SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, com rendimento de 1/10 partes. Embalagem íntegra, tipo garrafa de vidro ou de plástico de 500ml de peso líquido, sem a presença de sabor amargo. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, sem a presença de sabor amargo, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	UND	12.000	7,70	92.400,00
55	SUCO CONCENTRADO DE UVA, com rendimento de 1/3 partes. Embalagem íntegra, tipo garrafa de vidro ou de plástico de 500ml de peso líquido, sem a presença de sabor amargo. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, sem a presença de sabor amargo, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	UND	12.000	6,30	75.600,00
56	TOMATE IN NATURA, de 1ª qualidade, frescos, com grau de maturação intermediária, tamanho uniforme mediano, firme de	KG	10.000	8,00	80.000,00

	coloração avermelhada, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isento de sujidade, insetos parasitas, larvas, cortes e perfurações. Lavados e Higienizados, em embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 3kg de peso líquido.				
57	VINAGRE DE ÁLCOOL, à base de fermento acético de álcool, água e conservador INS 224 e acidez de 4,0%. Embalado em garrafa pet de 750 ml. Contendo informações do fabricante, data de validade e lote. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	1.800	3,69	6.642,00
VALOR TOTAL ESTIMADO R\$					7.342.475,00

DA VIGÊNCIA.

- 13.2. A ata de Registro de Preços terá validade de 12 meses, após a assinatura da mesma.
- 13.3. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.
- 13.4. O contrato obedecerá ao disposto no caput do artigo 57, da Lei 8.666/93 iniciando-se com assinatura do contrato e terminando com fim do exercício orçamentário, ou seja, até o dia 31 de dezembro do exercício financeiro vigente.

14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

- 14.1. As despesas serão pagas com recursos próprios do Fundo Municipal de Educação-FME do município de Santana do Araguaia-PA, e, por se tratar de Sistema de Registro de Preços (SRP) a indicação orçamentária será feita no momento da lavratura do contrato.

Santana do Araguaia – Pará

ADENILTON DA SILVA
Secretário Municipal de Educação
Portaria nº 006/2021