

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 127/FMAE/2014

Processo nº 164/2014.

O **MUNICÍPIO DE BELÉM**, neste ato se fazendo representar pela **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - FMAE**, por intermédio do Pregoeiro designado pela Portaria nº 3.020/PMB/2014, de 12 de setembro de 2014, publicada no D.O.M nº 12.651, de 15 de setembro de 2014, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, para **REGISTRO DE PREÇOS** do tipo **"MENOR PREÇO POR ITEM"**, destinado a contratação de empresa especializada para **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS "NÃO PERECÍVEIS"**, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

A presente licitação obedecerá, integralmente, às disposições da Lei Federal nº 10.520/02, Decretos Federais nº 5.504/05 e nº 5.450/05, Decretos Municipais nº 47.429/05, nº 64.684/10, nº 48.804A/05 e nº 74.245/13, extensivamente às disposições da Lei Complementar Federal nº 123/06, aplicando-se, ao processo licitatório em epígrafe, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93 e, suas alterações posteriores.

O presente Pregão será realizado à distância em sessão pública, por meio de sistema promotor de comunicação pela internet, sendo conduzido pelo pregoeiro da entidade promotora da licitação, com apoio técnico e operacional da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que atuará como provedor do sistema eletrônico.

A sessão pública de Pregão Eletrônico terá início com a divulgação das Propostas de Preços e início da etapa de lances no dia, hora e endereço eletrônico abaixo discriminado:

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br

Unidade Administrativa de Serviços Gerais (UASG): 925387

ENVIO DA PROPOSTA:

A partir da publicação deste Edital.

INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA:

Data: 06/01/2015 às 10:00h (horário de Brasília)

1. DO OBJETO

1.1 – Registro de Preços para futuro e eventual Fornecimento De Gêneros Alimentícios "Não Perecíveis", para o exercício de 2015, para atender as necessidades dos alunos das unidades educacionais do Município de Belém, mediante o PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE, sob gerenciamento da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE – FMAE, conforme as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.2 – Os produtos deverão atender às normas do Código de Defesa do Consumidor, ratificando-se ainda que os produtos entregues devam estar em perfeitas condições para o consumo humano, devendo ser selecionados, embalados nas quantidades e especificações solicitadas, seguindo as Normas Higiênico-Sanitárias, devendo nas embalagens dos produtos constarem impressos: identificação do produto e do estabelecimento de origem, peso líquido, data de industrialização, prazo de validade, número de lote (se for o caso) registro em órgão de Fiscalização Federal (se for o caso) sendo obrigatório no caso das carnes, peixes e frangos que, porventura constem relacionados no Anexo I (Termo de Referência) deste edital.

1.3 – Caso as especificações deste objeto encontrem-se discordantes no Comprasnet e neste Edital, prevalecerão às constantes deste Edital.

2. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 – O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, na forma do Anexo IV e nas condições previstas neste Edital.

2.2 – A Ata de Registro de Preços resultante deste certame terá vigência de **12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura, podendo, excepcional e justificadamente, ser prorrogada uma única vez por igual período.

3. DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 Poderá utilizar-se deste Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei n.º 8.666/93 e no Decreto nº 7.892/2013.

3.2 Os órgãos participantes do registro de preços deverão, quando da necessidade de contratação, recorrer ao órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços, para que este proceda à indicação do fornecedor e respectivos preços a serem praticados.

3.3 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, até o limite do quantitativo de 100% registrado, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

4. DAS CONDIÇÕES DE GERENCIAMENTO

4.1. A Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE será o órgão responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuário, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, os fornecedores para os quais serão emitidos os pedidos.

4.1.1. Somente quando a primeira **LICITANTE** registrada atingir a totalidade do seu limite de fornecimento estabelecido na Ata de Registro de Preços será indicado o segundo e assim sucessivamente, podendo ser indicados mais de um, ao mesmo tempo, quando o quantitativo do pedido de fornecimento for superior à capacidade da **LICITANTE** da vez.

4.1.2. A convocação dos fornecedores, pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, será formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverão comparecer para retirar o respectivo pedido.

4.1.3. O fornecedor convocado na forma do subitem anterior que não comparecer, não retirar o pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital.

4.2. Quando comprovada uma dessas hipóteses, a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE poderá indicar o próximo fornecedor a ser destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar deste Pregão os licitantes que:

5.1.1. desempenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão e que estejam previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação (SLTI) do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio www.comprasnet.gov.br;

5.1.2. atendam às exigências constantes neste Edital e nos seus anexos, em especial quanto à documentação requerida para sua habilitação;

5.1.3. O cadastramento no SICAF poderá ser realizado pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos ou entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que participam do Sistema Integrado de Serviços Gerais - SISG, localizada nas Unidades da Federação.

5.2. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

5.2.1. que estejam com falência declarada, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;

5.2.2. estrangeiras que não funcionem no país;

5.2.3. que estejam com o direito suspenso de licitar e contratar com a Administração do Município de Belém (art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93), ou que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública (art. 87, inciso IV, da Lei nº 8.666/93), bem como tenham sido descredenciadas do **SICAF**;

5.2.4. que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiária entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;

5.2.5. que possuam entre seus dirigentes, gerentes, sócios detentores de mais de 10% (dez por cento) do capital social, responsáveis e técnicos que sejam administradores ou servidores do Município, na data da publicação do Edital, na forma do art. 9º, inciso III, da Lei n.º 8.666/93.

5.3. Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá manifestar, em **campo próprio do sistema eletrônico**, o pleno conhecimento e atendimento das exigências de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Instrumento convocatório.

5.4. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

5.5. Não poderão participar da presente licitação, empresas que apresentem mais de uma Proposta.

5.6. A licitante está obrigada a declarar, no sistema eletrônico, sua condição, ou não, de Empresa de Pequeno Porte - EPP ou Microempresa - ME.

6. DO CREDENCIAMENTO

6.1. O credenciamento da licitante dar-se-á pela atribuição da chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, site www.comprasnet.gov.br (§2º, art. 3º do Decreto 49.191). O credenciamento deverá ser efetuado no prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data de realização do presente Pregão.

6.2. O credenciamento da licitante dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – **SICAF**, que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.

6.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão eletrônico.

6.4. O uso de senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - **FMAE**, entidade promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.5. Em se tratando de **microempresas e empresas de pequeno porte**, esta deverá informar, por ocasião do credenciamento, que detêm tal condição, segundo previsão do art. 11 do Decreto nº 6.204/2007, nos termos da Lei Complementar nº. 123, de 14.12.2006 e para que essa possa gozar dos benefícios previstos no capítulo V da referida Lei, é necessário, à época do credenciamento acrescentar as expressões “**Microempresa**” ou “**Empresa de Pequeno Porte**” ou suas respectivas abreviações, “**ME**” ou “**EPP**”, à sua firma ou denominação, conforme o caso.

6.6. A **falsidade de declaração** prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 **caracterizará o crime** de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas no item 21.1 deste Edital.

7. DO ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

7.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao ato convocatório deverão ser enviados ao Pregoeiro **PREFERENCIALMENTE em FORMATO DOC, em até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, EXCLUSIVAMENTE** para o endereço eletrônico cplsegep3@gmail.com, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre o questionamento no **prazo de 24 (vinte e quatro) horas**.

7.1.1. Os questionamentos respondidos estarão, sempre que possível, disponível no portal www.comprasnet.gov.br, para ciência de todos os interessados.

7.2. **Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública**, na forma eletrônica, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste PREGÃO, mediante petição a ser enviada **PREFERENCIALMENTE em FORMATO DOC, EXCLUSIVAMENTE** para o endereço eletrônico cplsegep3@gmail.com.

7.2.1. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de **até 24 (vinte e quatro horas)**.

7.2.2. Caso seja acolhida a impugnação contra o Edital, este será republicado na forma da lei e designada nova data para a realização do certame.

8. DO ENVIO DA PROPOSTA NO SISTEMA

8.1. A participação no Pregão dar-se-á por meio de digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da Proposta de Preço, a partir da publicação do Edital no D.O.M. às 09:00h do dia 19/12/2014, horário de Brasília-DF, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.2. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e lances.

8.3. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

8.4. Como requisito para a participação no Pregão a licitante deverá manifestar, **em campo próprio do sistema eletrônico**, o pleno conhecimento e atendimento às **exigências de habilitação** previstas no Item 15 deste Edital.

8.5. A Proposta de Preços deverá conter:

8.5.1. Especificação clara e detalhada do objeto, de acordo com os Anexos I, e I-A deste Edital, e ainda a indicação de fabricante, marca, país de procedência, validade, número do registro rotulo da marca cotada de origem animal, sem referência às expressões “similar”, sendo vedadas descrições vagas, como “de acordo com o edital”, “modelo xx”, “conforme proposta a apresentar”, etc..

8.5.2. O preço unitário por **ITEM** e total de cada **ITEM**, em algarismo e por extenso (total), prevalecendo este último em caso de divergência, expresso em moeda corrente nacional (R\$), considerando as quantidades constantes do Anexo I-A do presente Edital.

8.5.3. Os preços unitários dos itens não poderão ser superiores aos constantes no Anexo I-A do Edital.

8.5.4. Prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias contados da data da apresentação da proposta original para a habilitação.

8.5.5. Declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, frete, tributos, taxa de administração, encargos sociais, trabalhistas, mão-de-obra, materiais, transporte e seguro até o destino, lucro e demais encargos de qualquer natureza necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus anexos, nada mais sendo válido pleitear a esse título;

8.5.6. Os seguintes dados da licitante: Razão Social, endereço completo com CEP, telefone, fax, endereço eletrônico (e-mail), número do CNPJ, nome do banco, o código da agência e o número da conta-corrente e praça de pagamento e;

8.5.7. Todos os preços deverão ser expressos em Real (R\$), com 02 (duas) casas decimais.

8.6. As propostas poderão conter outros dados e informações que, a critério do licitante, sirvam para melhor documentar e esclarecer o fornecimento do objeto.

8.7. As propostas poderão ser enviadas, substituídas ou excluídas até o momento da abertura da sessão.

8.8. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

8.9. A omissão de qualquer despesa necessária ao perfeito fornecimento do objeto será interpretada como já incluída nos preços, não podendo a licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas.

8.10. Não serão consideradas as propostas com alternativas, devendo os licitantes se limitar às especificações deste Edital.

8.11. A apresentação da(s) proposta(s) implicará plena aceitação, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

8.12. O Pregoeiro poderá, caso julgue necessário, solicitar maiores esclarecimentos sobre a composição dos preços propostos.

8.13. Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

8.14. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou apresentem defeitos capazes de dificultar o seu julgamento.

8.15. Por ocasião do envio da proposta, a **LICITANTE** enquadrada como microempresa - **ME** ou empresa de pequeno porte – **EPP**, deverá declarar, em campo próprio do sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos na referida lei.

8.16. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importará a desclassificação da proposta.

9. DO INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA

9.1 A partir das **10:00 horas do dia 06/01/2015** terá início a sessão pública do **Pregão Eletrônico SRP nº 127/2014**, com a abertura e julgamento das Propostas de Preços recebidas, as quais devem estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas neste Edital e seus Anexos.

9.2 Incumbirá aos Licitantes o acompanhamento das operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão e a responsabilidade pelos ônus decorrentes da perda de negócios pela inobservância das mensagens emitidas pelo sistema ou em razão de desconexão.

9.3 Os Licitantes deverão manter a impessoalidade, não se identificando, sob pena de serem excluídos do certame pelo Pregoeiro.

9.4 A comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens (*via chat*), em campo próprio do sistema eletrônico.

9.5 Será desclassificada a proposta que:

9.5.1. Não atenda aos termos deste **EDITAL e seus anexos**.

9.5.2. Contenha preços incompatíveis com os praticados no mercado, com os custos estimados para a execução do objeto desta Licitação e com as disponibilidades orçamentárias da **FMAE**.

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

9.5.4. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, e somente estas participarão da fase de lance.

10. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos.

10.1.1. Serão desclassificadas, e não participarão da etapa de lances, as propostas cuja descrição não atendam as especificações mínimas exigidas no edital, ou com expressões vagas que não definam o objeto, tais como: “conforme o edital”, “modelo xx”, “conforme proposta a ser enviada”, “validade mínima de xx dias”etc.

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

10.3. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, e somente estas participarão da fase de lance.

11. DA FASE DE LANCES

11.1 Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.2 O **valor do lance** deverá corresponder ao **MENOR PREÇO POR ITEM** e o critério de julgamento será o de **menor preço do ITEM**.

8.3 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

11.4 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

11.4.1. O licitante poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado, ainda que superior ao menor registrado no sistema, objetivando uma melhor posição na ordem de classificação dos lances. Assim, caso o primeiro venha a ser inabilitado será chamado o licitante na imediata ordem de classificação dos lances (2º melhor lance).

11.5. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedado a identificação do detentor do lance.

11.5.1. Lances considerados inexequíveis serão excluídos do sistema pelo Pregoeiro, que alertará os licitantes quanto à necessidade de cumprimento das obrigações previstas no Edital e seus Anexos e a possibilidade de aplicação de sanções administrativas.

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

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

11.7.1 O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

11.7.2 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes.

11.8 A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

11.8.1 Alternativamente ao disposto no subitem 11.8 deste Edital, o encerramento da sessão pública poderá ser efetuado por decisão do Pregoeiro, mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de até 30 minutos determinados aleatoriamente pelo próprio sistema, findo o qual será encerrada a recepção de lance.

11.9 Caso não se realize lance, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.

11.10 Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

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

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

Das Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP

11.12 Após a fase de lances, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as **Microempresas – MEs e Empresas de Pequeno Porte - EPPs**.

11.10.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas **ME e EPP** sejam iguais ou até **5% (cinco por cento)** superior ao melhor preço.

11.13 Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

13.11.1. A **ME** ou **EPP** melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

13.11.2. Não ocorrendo à contratação da **ME** ou da **EPP**, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do **subitem 11.10.1** na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

11.14 Na hipótese do não uso do direito de preferência, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

11.15 O disposto no subitem **11.10** e seguintes só se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por **ME** ou **EPP** (art.45, §2º da Lei Complementar nº 123/2006).

11.16 A **ME** ou **EPP** mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.

12. DA ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

12.1. O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas de acordo com as exigências editalícias.

12.2. Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro analisará os documentos de habilitação.

12.3. Se a proposta ou lance de menor valor for recusado, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

12.4. A empresa vencedora de cada um dos itens do certame poderá ser convocada pelo Pregoeiro para apresentar **AMOSTRA** do produto ofertado, devendo entregá-lo em até **2 (dois) dias úteis**, devidamente identificados, para averiguação do atendimento das especificações dos produtos constantes no Anexo I – A , na forma estabelecida no Termo de Referência.

13. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

13.1. O Pregoeiro efetuará o julgamento das Propostas de Preços de acordo com as exigências contidas no Edital, pelo critério do menor preço unitário ofertado para o item (considerando a unidade de fornecimento), podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim, decidir sobre sua aceitação.

13.2. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Secretaria Municipal de Administração – SEMAD, da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

13.3. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, ficando passiva de desclassificação a proposta acima dos valores estimados.

13.4. No caso da **proposta** ou o **lance** de menor valor não ser aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a

apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame.

13.4.1. Ocorrendo a situação a que se refere o **item 13.3**, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor, observado o critério de julgamento e o valor estimado para contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital, **e/ou envio da Proposta** Vencedora de preços atualizada e assinada pelo representante legal do licitante ou por seu procurador com poderes para o ato.

13.4.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes, **sendo obrigatório envio de resposta pelos participantes do certame**, quando encaminhada via chat, no prazo de até 05 (cinco) minutos, qualquer pedido de informação ou solicitação feita pelo pregoeiro.

13.4.3. A inobservância do disposto no item anterior poderá acarretar a **recusa** da proposta do licitante.

13.5. O Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes a eficácia para fins de classificação e habilitação.

14. DA FORMULAÇÃO DA PROPOSTA VENCEDORA

14.1. Encerrada as etapas de lances e negociação da sessão pública, o Pregoeiro convocará através do canal de comunicação eletrônica (chat), o licitante que apresentar o menor preço para envio da **PROPOSTA DE PREÇOS** atualizada, e assinada pelo representante legal do licitante ou por seu procurador com poderes para o ato, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, em até **60 (SESSENTA) MINUTOS** contadas a partir da solicitação do Pregoeiro, **PREFERENCIALMENTE em (FORMATO DOC OU PDF - ZIPADO)** através do **MÓDULO DE CONVOCAÇÃO DE ANEXOS DO SISTEMA COMPRASNET**, com as seguintes informações:

14.1.1. Nome do representante legal da empresa;

14.1.2. Valores expressos, obrigatoriamente, em real;

14.1.2.1. Preço **unitário e total** dos **ITENS**; os preços serão registrados com duas casas decimais, incluído nos mesmos todos os custos diretos e indiretos de despesas, tais como encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

14.1.2.2. Havendo divergência entre o valor **unitário e total** prevalecerá o **unitário**, e entre o expresso em algarismo e por extenso, o último.

14.1.3. Indicação de fabricante e garantia dos itens, marca, modelo, país de procedência, validade, número do registro rotulo da marca cotada de origem animal;

14.1.4. Endereço, telefone/fax/e-mail, CNPJ/MF, banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento;

14.1.5. Prazo de validade não inferior a 90 (noventa) dias, contados a partir da apresentação da proposta original para habilitação.

14.2. Deverá, ainda, apresentar as seguintes declarações:

14.2.1. Declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, frete, tributos, taxas de administração, encargos sociais, trabalhistas, transporte e seguro até o destino, lucro, e demais encargos de qualquer natureza necessários ao cumprimento integral do objeto ora licitado, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título posteriormente.

14.2.2. Declaração de que cumprirá todos os prazos estabelecidos no Edital e seus Anexos.

14.3. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto desta licitação, sem conter alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

14.4. Não será permitida a alteração da proposta, após sua apresentação.

14.5. Após apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente devidamente comprovado e aceito pelo Pregoeiro.

14.6. Serão desclassificadas as propostas que não atendam as exigências deste Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o seu julgamento.

15. DA HABILITAÇÃO

15.1. Encerrada a etapa de aceitação das propostas, o detentor do menor preço terá sua habilitação confirmada imediatamente no **SICAF** através da internet (on-line).

15.1.1. Será assegurado ao licitante cadastrado e habilitado no **SICAF** o direito de apresentar **por meio eletrônico, através do endereço cplsegep3@gmail.com** documentação atualizada e regularizada, caso esteja com algum documento vencido, observado o prazo estabelecido pelo Pregoeiro, conforme previsto no inciso XIV do Art.12 do Decreto nº. 47.429/2005, devendo posteriormente providenciar junto ao respectivo Órgão a regularização.

15.1.2. Na hipótese de falha no **SICAF** ou nos sítios oficiais, que impossibilite a confirmação da habilitação mencionada no subitem 14.1, o Pregoeiro assinalará prazo para que o licitante faça a apresentação da documentação necessária **por meio eletrônico, através do endereço cplsegep3@gmail.com.**

15.1.3. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do Contrato, observado o disposto nos § 1º e § 2º do art. 43 da L.C. Nº 123/2006.

15.2. As **microempresas e empresas de pequeno porte** deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

15.2.1. Na hipótese acima descrita, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das **microempresas e empresas de pequeno porte**, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação.

15.2.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará na decadência do direito da **microempresa ou empresa de pequeno porte** vencedora à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 28 do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, combinado com o art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, conforme a Ata de Registro de Preços, ou revogar a licitação.

15.2.3. A empresa que declarar falsamente se tratar de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa para valer-se do tratamento diferenciado concedido pela LC nº. 123/06 incorrerá no crime de falsidade ideológica e estará sujeita às penas previstas no art. 299 do Código Penal, sem prejuízo das demais penalidades cíveis e administrativas cabíveis.

15.3. O detentor da melhor oferta regularmente aceita, deverá encaminhar no prazo de até **2 (DUAS) HORAS, PREFERENCIALMENTE em FORMATO DOC ou PDF - ZIPADO**, através do **MODULO DE CONVOCAÇÃO DE ANEXOS DO SISTEMA COMPRASNET**, as seguintes documentações de habilitação (deve constar a assinatura do representante legal nas mesmas):

15.3.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Cópia do Ato Constitutivo (no caso de empresário individual) ou Contrato ou Estatuto Social consolidado e/ou suas alterações posteriores, de modo a verificar se o objeto social do Licitante é compatível com o objeto da licitação.

b) Inscrição do Ato Constitutivo no órgão competente acompanhada, no caso de sociedades civis, de prova da diretoria em exercício;

c) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

d) Licença de Funcionamento (Alvará Sanitário) atualizada, ou cadastramento definitivo por órgãos da Vigilância Sanitária local do distribuidor proponente, e se o proponente for o fabricante ou detentor do registro do produto no Brasil, quando couber.

15.3.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), vigente na data prevista para abertura da licitação, analisada automaticamente pelo **SICAF**;

- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, representada pela Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, analisada automaticamente pelo **SICAF**;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, e; Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, analisada automaticamente pelo **SICAF**;
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, representada pela CND Certidão Negativa de Débitos, emitida pelo INSS, analisada automaticamente pelo **SICAF**;
- e) Prova de regularidade relativa ao FGTS, representada pelo CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, analisada automaticamente pelo **SICAF**;
- f) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**, instituída pela Lei 12.440/11, podendo ser retirada através do site www.tst.jus.br/certidao, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho do **licitante/fornecedor**, até que o sistema **SICAF** esteja adaptado para disponibilizar a informação, conforme informação retirada do Site COMPRASNET (<https://www.comprasnet.gov.br/popup/popup.asp?ambiente=2>) em 31/01/12.

15.3.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) **Certidão Negativa de Falência ou Concordata**, expedida pelo distribuidor da sede jurídica da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.
- b) **Balanço Patrimonial e Demonstrações Financeiras** do último exercício financeiro já exigível e apresentada na forma da lei, quando não houver indicação no SICAF;
- b.1) **A comprovação da situação financeira da empresa** será constatada mediante obtenção de índices de **Liquidez Geral (LG)**, **Solvência Geral (SG)** e **Liquidez Corrente (LC)**, resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\begin{aligned}
 &\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo} \\
 \text{LG} = &\frac{\text{-----}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}; \\
 &\text{Ativo Total} \\
 \text{SG} = &\frac{\text{-----}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}; \\
 &\text{Ativo Circulante} \\
 \text{LC} = &\frac{\text{-----}}{\text{Passivo Circulante}}; \text{ e}
 \end{aligned}$$

- b.2) **As empresas, cadastradas no SICAF**, que apresentarem **resultado inferior ou igual a 1(um)** em qualquer dos índices de **Liquidez Geral (LG)**, **Solvência Geral (SG)** e **Liquidez Corrente (LC)**, deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente.

15.3.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) **Atestado de capacidade técnica** fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante desempenhou ou desempenha atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação.

15.3.5. DECLARAÇÕES:

- a) **Declaração**, por parte da licitante, de **inexistência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação**. Esta declaração deverá ser efetuada somente em campo próprio do sistema eletrônico, no momento de elaboração e envio de proposta, a qual somente poderá ser visualizada pelo Pregoeiro na fase de habilitação.
- b) **Declaração**, por parte da licitante, de que **não emprega menores de dezoito anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos. Esta declaração deverá ser efetuada somente em campo próprio do sistema eletrônico, no

momento de elaboração e envio de proposta, a qual somente poderá ser visualizada pelo Pregoeiro na fase de habilitação.

c) Declaração autorizando a FMAE/PMB para investigações complementares que se fizerem necessárias nos termos do modelo constante do Anexo III deste Edital.

d) Declaração de fidelidade e veracidade dos documentos apresentados, nos termos do modelo constante do Anexo III deste Edital.

e) Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte. Esta declaração deverá ser efetuada somente em campo próprio do sistema eletrônico, no momento de elaboração e envio de proposta, a qual somente poderá ser visualizada pelo Pregoeiro na fase de habilitação.

f) Declaração de proposta independente. Esta declaração deverá ser efetuada somente em campo próprio do sistema eletrônico, no momento de elaboração e envio de proposta, a qual somente poderá ser visualizada pelo Pregoeiro na fase de habilitação.;

15.4. Os prazos para o envio dos documentos de habilitação pelo **COMPRASNET**, **poderão** ser prorrogados a critério do Pregoeiro, desde que devidamente fundamentados objetivando sempre a maior competitividade e melhores preços a Administração.

15.5. A **não** apresentação dos documentos acima referenciados nos prazos estabelecidos implicará na **inabilitação** do licitante.

15.6. O documento de confirmação no SICAF será anexado à documentação de habilitação, pelo Pregoeiro.

15.7. Os documentos mencionados neste Capítulo deverão referir-se exclusivamente ao estabelecimento da licitante, vigentes à época da abertura da licitação, podendo ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas, ou por cópias não autenticadas, desde que sejam exibidos os originais para a conferência pelo Pregoeiro, ou por publicação em órgão de imprensa oficial. A verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

15.8. **Sob pena de inabilitação**, os documentos encaminhados para habilitação deverão estar em nome do licitante, e, preferencialmente, com número do CNPJ e o respectivo endereço.

15.9. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

15.10. Todos os documentos de habilitação emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa efetuada por tradutor juramentado e também devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

15.11. As declarações relacionadas deverão estar emitidas em papéis timbrados dos Órgãos ou Empresas que as expediram

15.12. Quando a proposta de preços e as declarações exigidas neste Edital forem assinadas por um preposto da empresa que não seja seu sócio administrador ou proprietário, o licitante também deverá enviar por e-mail instrumento público ou particular de procuração ou documento equivalente, com firma reconhecida, com poderes especiais para responder, formular ofertas e lances de preços, recorrer e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

16. DO ENVIO DA PROPOSTA VENCEDORA E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

16.1. A **PROPOSTA DE PREÇOS** e os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** remetidos por meio eletrônico deverão ser encaminhados em **original** ou por **cópia autenticada**, no prazo de **3 (três) dias úteis**, contado a partir da solicitação do Pregoeiro, à Comissão Permanente de Licitação, situada na **Av. Governador José Malcher, 2110, São Brás (entre 3 de Maio e 9 de Janeiro), Belém, Pará. CEP 66.060-230.**

16.2. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado e, também, devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

16.3. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

16.4. Não serão permitidas emendas, rasuras, ressalvas, adendos, alterações, acréscimos, substituições ou entrelinhas a documentação ou a propostas, exceto a promoção de diligências que o Pregoeiro entender necessárias, bem como a autenticação de documentos pelo Pregoeiro, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório ou para instrução de eventuais recursos interpostos.

16.5. Será **declarado** vencedor o licitante que apresentar o menor preço e estiver regularmente habilitado, **após envio e conferência dos documentos originais de habilitação e proposta de preços.**

17. DO RECURSO

17.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, no prazo de **20 (vinte) minutos**, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, no momento indicado pelo Pregoeiro.

17.1.1. Constatada pelo Pregoeiro a admissibilidade da intenção do recurso, será concedido ao recorrente o **prazo de 3 (três) dias**, para apresentar as **razões de recurso**, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem **as contra-razões em igual prazo**, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

17.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, no prazo fixado pelo Pregoeiro, nos termos do caput, importará a **decadência desse direito**, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

17.3. A decisão do pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

17.4. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito **suspensivo**.

17.5. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.6. A sessão pública do pregão só será concluída depois de declarado o vencedor do certame e encerrado o prazo para manifestação de intenção de interposição de recurso, cabendo aos licitantes **permanecer conectados** ao sistema até o final desta etapa.

17.7. Após o julgamento dos **recursos** e das **contra-razões**, e constatada a regularidade dos atos praticados, será adjudicado o objeto do certame ao licitante declarado vencedor, estando o resultado final da Licitação sujeito à homologação pela Autoridade Superior competente, que irá analisar a conveniência e oportunidade da contratação e a legalidade dos atos praticados.

18. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

18.1 A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo pregoeiro sempre que não houver recurso.

18.2 A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto à proponente vencedora pelo pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

18.3 Quando a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos licitantes quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

19. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1. Homologado e publicado o resultado, a **Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE** convocará, por escrito, a(s) empresa(s) vencedora(s) durante a validade de sua(s) proposta(s), para, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento da comunicação oficial pela(s) adjudicatária(s), comparecer(em) para a assinatura da Ata de Registro de Preços, cuja minuta encontra-se no Anexo IV, deste Edital, a fim de formalizar o compromisso assumido pelas partes.

19.1.1. Para efeito de assinatura da Ata será admitida a legitimidade da representação da licitante vencedora demonstrada por um dos seguintes documentos, no seu prazo de validade e na abrangência do objeto, acompanhados de cédula de identidade ou outro documento de identidade de fé pública:

- a) instrumento público de procuração;
- b) instrumento particular de procuração, assinado pelo representante legal da licitante, com firma reconhecida em cartório; e
- c) documento de constituição da sociedade, quando se tratar de representante legal, que comprove essa qualidade.

19.1.2. Antes da assinatura da Ata de Registro de Preço, será realizada consulta ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, conforme disposto no art. 1º, do Decreto Municipal nº 8.603, de 01.10.2007, e ao SICAF, para verificação da regularidade fiscal do(s) adjudicatário(s).

19.1.3. No ato da convocação será informado, também, o preço unitário que constará na Ata, para que o(s) vencedor(es) esteja(m) cientes do(s) preço(s) que será(o) registrado(s).

19.2. A Ata especificará o prazo, as condições e demais formalidades da aquisição.

19.2.1. Caso a(s) adjudicatária(s), regularmente notificada(s), não compareça(m), no prazo e na forma acima estipulados, decairá(ão) do direito à assinatura da Ata, estando sujeita(s) às sanções previstas neste Instrumento Convocatório e no art. 28 do Decreto nº 5.450/05 bem como art. 81 da Lei nº 8.666/93;

19.3. O prazo para assinatura da Ata poderá ser prorrogado **uma vez**, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela FMAE;

19.4. Na hipótese da(s) empresa(s) vencedora(s) não comparecer(em) para assinar a Ata no prazo estipulado ou, comparecendo, não apresentar(em) situação regular, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, a **Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE** convocará e registrará as demais licitantes, na ordem de classificação, a fim de que sejam assumidas as obrigações oriundas deste registro de preços.

19.4.1. Caso os licitantes remanescentes, uma vez convocados na ordem de classificação, não aceitem assinar a Ata nas mesmas condições que o primeiro colocado, será efetivada a devida negociação para que seja obtido preço mais vantajoso para a FMAE.

20. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços, qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta a **Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE**, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas, no que couberem, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666/93 e no Decreto Municipal nº 48.804A/2005 relativas à utilização do Sistema de Registro de Preços.

20.1.1 – As aquisições por órgãos ou entidades “**caronas**” não poderão exceder a **100% (cem por cento)** dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, cabendo ao fornecedor adjudicatário da Ata, optar pela aceitação ou não do fornecimento, conforme a legislação municipal.

20.1.2 – O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços, conforme Decreto Federal nº 7.892/13, art. 22, § 4º, não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

21. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

21.1. O preço registrado poderá ser revisto em face de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados.

21.2. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado a **Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE** convocará o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

21.3. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

21.4. Na hipótese do subitem anterior, a **Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE** convocará os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

21.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a **Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE** poderá:

21.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

21.5.2. convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

21.6. Não havendo êxito nas negociações, a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

22. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1. A empresa fornecedora terá o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa.

22.1.1. O cancelamento será a **PEDIDO**, quando a empresa fornecedora comprovar:

- a)** A impossibilidade de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior.
- b)** Que o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexecutável em função da elevação dos preços de mercado e/ou dos insumos que compõem o custo do serviço.
- c)** A ocorrência de qualquer das hipóteses contidas no art. 78, incisos XIV, XV e XVI, da Lei Federal 8.666/93.

22.1.2. Por **INICIATIVA** da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, quando:

- a)** A empresa fornecedora perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório.
- b)** A empresa fornecedora não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preços.
- c)** Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.
- d)** Não for assinada, pela empresa destinatária, a nota de empenho no prazo estabelecido;
- e)** A fornecedora incorrer nas condutas que ensejem rescisão administrativa, conforme previsão dos incisos de I a XII e XVII do art. 78, da Lei nº 8.666/93.
- f)** Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado, e a empresa fornecedora se recusar a reduzi-los;

22.2. Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos Proponentes a nova ordem de registro, caso não opte pelo cancelamento total da Ata quando frustradas as negociações com os licitantes registrados remanescentes.

22.3. A defesa a que alude o subitem 21.1 será efetuada no respectivo processo, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, podendo o interessado, se desejar, juntar documentos e arrolar até **3 (três) testemunhas**.

22.4. A Ata de Registro de Preços poderá ainda ser **CANCELADA** pela Administração:

22.4.1. Automaticamente:

- a)** Por decurso de prazo de vigência.
- b)** Quando não restarem fornecedores registrados.
- c)** Pela **Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE**, quando caracterizado o interesse público.

23. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

23.1. Os recursos orçamentários necessários ao adimplemento das obrigações, tem previsão orçamentária e financeira compatíveis com o plano plurianual e Lei de Diretrizes orçamentárias, para exercício de 2015. Indicados na formalização do contrato ou outro instrumento hábil, de acordo com §2º, art. 7º, Decreto Federal nº 7.892/13.

24. DO CONTRATO E NOTA DE EMPENHO

24.1. O presente Edital fará parte integrante e inseparável do Contrato a ser firmado com a licitante vencedora, conforme Anexo V.

24.2. Após homologada a licitação, a CONTRATANTE convocará a licitante vencedora, durante a validade da Ata de Registro de Preços para a **assinatura do instrumento contratual e recebimento da Nota de Empenho**, dentro do prazo de **10 (dez) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções constantes neste edital e do previsto no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

24.3. É facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular na assinatura do contrato ou se recusar a assinar o referido documento, no prazo e condições estabelecidas, chamar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições de suas propostas, ou conforme negociação, podendo ainda, revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

24.4. A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela CONTRATANTE, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

24.5. As formas de pagamento, recebimento, obrigações das partes, penalidades contratuais e demais condições estabelecidas para o ajuste estão discriminadas na Minuta de Contrato, parte integrante deste Edital.

24.6. Os contratos decorrentes do presente Registro de Preços terão suas vigências submetidas ao que determina o art. 57 da Lei nº 8.666/93.

24.7. **O prazo para recebimento da Nota de Empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período**, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

24.8. **A emissão da Nota de Empenho** está condicionada à verificação da regularidade da habilitação parcial do licitante vencedor no **SICAF**.

24.9. É **facultado** ao Pregoeiro, quando o convocado não receber a Nota de Empenho, no prazo e nas condições estabelecidas, convocar outro licitante, obedecida a ordem de classificação, para assiná-lo, após negociação, aceitação da proposta e comprovação dos requisitos.

25. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

25.1. O **CONTRATANTE**, através de funcionário ou comissão, doravante designado como **FISCAL DO CONTRATO**, efetuará a fiscalização e o acompanhamento da execução do objeto contratado, podendo a qualquer tempo exigir que a licitante **CONTRATADA** forneça os elementos necessários ao esclarecimento de dúvidas relativas ao fornecimento, tais como demonstrativos de custos, notas fiscais, etc.

25.2. Os bens fornecidos, bem como o material utilizado na sua execução, estarão sujeitos a aceitação pelo **FISCAL DO CONTRATO**, a quem caberá direito de recusa caso os mesmos não estejam de acordo com as especificações constantes do Edital e seus anexos, ou caso se constate, nos mesmos, existência de vícios ou defeitos.

25.3. O aceite do objeto será formalizado pela **FISCAL DO CONTRATO** através do aceite ou atesto na respectiva nota fiscal. Não obstante o Aceite/Atesto, o **FORNECEDOR** será responsável pelo perfeito fornecimento do objeto contratado, nos termos da legislação civil, penal e profissional. A fiscalização do fornecimento dos objetos não diminui ou substitui a responsabilidade da licitante.

25.4. A **CONTRATADA** se obriga, às suas expensas, a trocar o objeto em caso de desconformidade, de modo a adequá-los às especificações do presente Termo de Referência – Anexo I, Edital ou seus anexos, bem como às exigências de qualidade impostas pelas relações de consumo, em geral, na parte que vier a ser recusada.

25.5. Quaisquer tolerâncias, concessões ou liberalidades do **FISCAL DO CONTRATO** para com a **CONTRATADA**, quando não formalizadas mediante termo aditivo, não constituirão precedentes invocáveis e não terão o poder de alterar as obrigações estabelecidas.

26. DA SUBCONTRATAÇÃO

26.1. Não será aceita subcontratação, cessão ou transferência total do objeto do presente certame.

26.2. A subcontratação parcial do objeto licitado somente será admitida com prévia anuência da FMAE, relativamente aos serviços acessórios ao fornecimento principal, limitados a 50% do valor total do contrato, tais como armazenamento e distribuição dos produtos, incluindo locação de veículos para transporte.

26.2.1. Todos os equipamentos/instalações das subcontratadas deverão possuir as especificações mínimas exigidas no presente Edital e termo de referência, e as Subcontratadas deverão possuir a mesma habilitação jurídica, fiscal e técnica exigida, estando sujeitas às inspeções da FMAE para averiguação continuada.

26.3. A contratada não se eximirá de nenhuma responsabilidade perante **FMAE** e responderá por quaisquer danos e descumprimentos relativos à execução dos serviços pelas subcontratadas, em nada importando custos adicionais à **FMAE**.

26.4. A contratada assim como a(s) subcontratadas(s) deverá(ão) manter a estrutura mínima para cumprir o fornecimento dos produtos de acordo com as exigências do edital, dentro das especificações de armazenamento e distribuição, garantindo a qualidade dos produtos até o ato da entrega nas unidades.

26.5. Caso verificada a ausência de desatendimento aos subitens acima, Contratada ficará sujeita às penalidades previstas no presente Edital, Lei nº 101.520/02 e Lei nº 8.666/93.

27. DA ENTREGA E DO LOCAL DE RECEBIMENTO

27.1. O recebimento, o local e o prazo de entrega deverão ocorrer de acordo com o contido no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

27.2. Os alimentos deverão ser considerados de boa qualidade e deverão ser entregues devidamente protegidos e embalados adequadamente contra danos no transporte e manuseio, acompanhados das respectivas notas fiscais.

27.3. Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer produto que não esteja de acordo com as exigências, ou aquele que não seja comprovadamente de boa qualidade, bem como determinar prazo para substituição do produto eventualmente fora de especificação.

27.4. O recebimento e a aceitação do objeto dar-se-ão por comissão ou gestor a ser indicado pelo órgão adquirente, sendo atestados, mediante termo circunstanciado, e serão recebidos:

a) Provisoriamente: no ato da entrega, para posterior verificação da conformidade do objeto, com as especificações contidas no Termo de Referência, mediante a emissão do Termo de Recebimento Provisório; e

b) Definitivamente: no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir da assinatura do Termo de Recebimento Provisório e após a verificação de sua compatibilidade com as especificações do objeto desta licitação, mediante a emissão de Termo de Recebimento Definitivo assinado pelas partes.

28. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

28.1. O licitante registrado na Ata de Registro de Preços, deverá aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente contratado, em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do § 1º do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/93.

28.2. Na hipótese prevista no item anterior, o empenho se dará pela ordem de registro e na razão dos respectivos limites de fornecimento registrados na Ata.

28.3. A supressão dos Produtos registrados na Ata poderá ser **total** ou **parcial**, a critério da Administração, considerando-se o disposto no § 4º do artigo 15 da Lei nº 8.666/93.

29. DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

29.1. Os alimentos de origem estrangeira deverão conter na(s) embalagem (ns), informações em português para conhecimento e classificação do(s) produto(s) nos termos do art. 31 da Lei 8.078/90.

29.2. Substituir todo e qualquer alimento que chegar ou apresentar vício aparente, durante o período de validade, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após o recebimento do comunicado.

29.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega dos alimentos no Almoxarifado, incluindo as entregas feitas por transportadoras.

29.4. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE e pelos órgãos aderentes, sobre os alimentos ofertados.

29.5. Enviar, trimestralmente, para o órgão gerenciador, relatório de fornecimento.

30. DAS SANÇÕES APLICÁVEIS AO LICITANTE

30.1. O licitante que causar o retardamento do andamento do certame, não mantiver a proposta, desistir do lance ofertado, fraudar de qualquer forma o procedimento desta Licitação; ou o vencedor que, convocado dentro do prazo de validade da proposta, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, não assinar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou frustrar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às seguintes penalidades, segundo a extensão da falta cometida, em observância ao direito à prévia defesa:

30.2. Na hipótese da multa atingir o percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor do serviço, o ÓRGÃO poderá proceder a rescisão unilateral do contrato, hipótese em que a empresa fornecedora dos bens também se sujeitará às sanções administrativas previstas neste Edital.

Ocorrência	Penalidades que poderão ser aplicadas
Não assinar a Ata ou Contrato, ou não retirar a Nota de Empenho, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta.	1. Impedimento de licitar com o Município de Belém pelo período de 2 (dois) anos. 2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado na Ata/Contrato, a juízo da Administração.
Entregar o objeto fora do prazo estabelecido.	3. Multa de 1% (um por cento) por dia de atraso, aplicada sobre o valor do material não fornecido, limitada a 20 (vinte) dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução total ou parcial do objeto.
Não efetuar a troca do objeto, quando notificado.	3. Impedimento de licitar com o Município de Belém pelo período de 1 (um) ano. 5. Multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato/nota de empenho.
Substituir o objeto fora do prazo estabelecido.	6. Multa de 1% (um por cento) por dia de atraso, aplicada sobre o valor do material não substituído, limitada a 20 (vinte) dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução total ou parcial do objeto.

Deixar de entregar documentação exigida neste Edital.	7. Impedimento de licitar com o Município de Belém pelo período de 1 (um) ano. 8. Multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato/nota de empenho/valor total estimado para o item ou lote.
Não mantiver a proposta ou desistir do lance.	9. Impedimento de licitar com o Município de Belém pelo período de 1 (um) ano. 10. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de sua proposta ou lance, a juízo da Administração.
Comportar-se de modo inidôneo.	11. Impedimento de licitar com o Município de Belém pelo período de 2 (dois) anos. 12. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado da contratação, a juízo da Administração.
Fizer declaração falsa.	13. Impedimento de licitar com o Município de Belém pelo período de 2 (dois) anos. 14. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado da contratação, a juízo da Administração.
Apresentar documentação falsa.	15. Impedimento de licitar com a Administração Pública pelo período de 5 (cinco) anos. 16. Multa de 30% (trinta por cento) do valor do contrato/nota de empenho. 17. Comunicar ao Ministério Público Estadual.
Cometer fraude fiscal.	18. Impedimento de licitar com a Administração Pública pelo período de 5 (cinco) anos. 19. Multa de 30% (trinta por cento) do valor do contrato/nota de empenho. 20. Comunicar ao Ministério Público Estadual.
Deixar de executar qualquer obrigação pactuada ou prevista em lei e no edital do presente pregão eletrônico, em que não se comine outra penalidade.	21. Multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, aplicada sobre o valor do instrumento contratual, limitada a 20 (vinte) dias. Após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução total ou parcial do objeto.
Inexecução total.	22. Impedimento de licitar com o Município de Belém pelo período de 2 (dois) anos. 23. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ata.
Inexecução parcial do objeto.	24. Impedimento de licitar com a Prefeitura Municipal de Belém pelo período de 1 (um) ano. 25. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente a parte não executada.

30.3. As multas porventura aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos pelo **ÓRGÃO** ou cobradas diretamente da empresa penalizada, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente às demais sanções previstas nesta cláusula.

30.4. A defesa a que alude o caput deste item deverá ser exercida pelo interessado no respectivo processo no prazo de **5 (cinco) dias úteis** a contar da sua notificação, podendo ocorrer a juntada de documentos e serem arroladas até 03 (três) testemunhas.

30.5. Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente e indevidamente fundamentados, e a aceitação da justificativa ficará a critério do **ÓRGÃO** que deverá examinar a legalidade da conduta da empresa.

30.6. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pelo ÓRGÃOS, conforme procedimento esboçado no subitem anterior, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas no subitem **30.1**.

30.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – **SICAF**, e no caso de impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública, a licitante será descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital, seus anexos, e nas demais cominações legais.

31. DO PAGAMENTO

31.1. O preço ajustado será total, fixo e definitivo, expresso em moeda corrente do país.

31.2. O pagamento será efetuado até **30 (trinta) dias** a partir da entrega do Produto, mediante a apresentação da **Fatura (Nota Fiscal)** devidamente atestada e visada pelo setor competente, após conferência das quantidades e da qualidade do mesmo.

31.3. O pagamento será creditado em favor da **CONTRATADA**, por meio de ordem bancária junto à agência bancária indicada na declaração fornecida pelo licitante, contados do recebimento definitivo dos produtos e mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor / Comissão de Recebimento.

31.4. Será procedida consulta “**On Line**” junto ao **SICAF** antes de cada pagamento a ser efetuado ao **CONTRATADO**, para verificação das condições exigidas na contratação, cujos resultados serão impressos e juntados aos autos do processo próprio. Caso fique constatado o vencimento das guias de recolhimento do **FGTS** e da Previdência Social, a **CONTRATADA** deverá apresentar, no prazo constante da solicitação feita pela Administração, a sua regularização.

31.5. No caso de atraso de pagamento, desde que o **CONTRATADO** não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pelo **CONTRATANTE** encargos moratórios à taxa nominal de **6% a.a. (seis por cento ao ano)**, capitalizados diariamente em regime de juros simples.

31.6. No caso de eventual atraso de pagamento por culpa comprovada da **CONTRATANTE**, o valor devido deverá ser acrescido de multa de atualização monetária financeira, apurados entre a data de vencimento da Nota Fiscal e a do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados a taxa de **0,5% (meio por cento) ao mês**, ou **6% (seis por cento) ao ano**, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{(TX / 100)}{365}$$

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

I = Índice de Atualização Financeira

TX = Percentual da Taxa de Juros de Mora Anual – 6% / Ano

VP = Valor da Parcela em atraso

EM = Encargos Moratórios

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

31.7. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na **Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE**, em favor do **CONTRATADO**. Caso esse valor seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

31.8. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal/fatura, por culpa da **CONTRATADA**, o prazo de 30 (trinta) dias reiniciar-se-á a contar da respectiva reapresentação.

32. DA ANULAÇÃO, DA REVOGAÇÃO E DA RECISÃO

32.1. A autoridade competente para homologar este certame poderá revogar a licitação em face de razões de Interesse Público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

32.2. A anulação do procedimento licitatório induz da Ata de Registro de Preços e do Contrato.

32.3. Os licitantes não terão direito a indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do fornecedor de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento da Ata e das condições deste Edital.

32.4. No caso de desfazimento de processo licitatório, fica assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa.

32.5. Constituem motivos para a rescisão do instrumento contratual as estabelecidas no art. 78 da Lei 8.666/93.

32.6. A rescisão, devidamente motivada nos autos, será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa. Assegura-se ao **CONTRATANTE**, no caso de rescisão culposa, sem prejuízo das sanções cabíveis, os direitos estabelecidos no art. 80 da Lei 8.666/93.

33. DO FORO

33.1. As questões decorrentes da execução deste Edital, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Comum, no Foro da cidade de Belém/PA, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

34. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

34.1. A autoridade competente para aprovação do procedimento licitatório somente poderá revogá-lo por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

34.2. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase do Pregão, promover diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão Pública.

34.3. Com vistas a assegurar um maior número de ofertas, é admitida a possibilidade de saneamento de falhas, de complementação de insuficiências ou ainda de correções de caráter notadamente formal no curso do procedimento, desde que o proponente possa satisfazer as exigências dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

34.4. É **facultado** ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase do Pregão, promover diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam constar originariamente da proposta ou da documentação.

34.5. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação deste procedimento licitatório, ressalvado o direito, em caso de boa-fé, de ressarcimento pelos encargos que tiverem suportado no cumprimento da obrigação assumida.

34.6. Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida, por conveniência exclusiva da **Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE**.

34.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a **Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE** não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do procedimento licitatório.

34.8. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de quaisquer documentos relativos a esta licitação.

34.9. Os licitantes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

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

34.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição das suas qualificações e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da Sessão Pública de Pregão.

34.12. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

34.13. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com observância das devidas disposições legislativas.

34.14. Na contagem de todos os prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

34.15. Só se iniciam e vencem os prazos referidos acima em dia de expediente na **Fundação Municipal de Assistência ao estudante - FMAE**.

34.15.1. Se o vencimento cair em dia que não houver expediente ou, se este for encerrado antes da hora normal, na **Fundação Municipal de Assistência ao estudante - FMAE**, os prazos de que trata o subitem 29.14 serão prorrogados para o primeiro dia útil seguinte.

34.16. É **vedado** subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o presente contrato para o fornecimento objeto desta licitação.

34.17. **Este edital e seus anexos serão fornecidos gratuitamente pela internet, nos portais do COMPRASNET – www.comprasnet.gov.br e www.belem.pa.gov.br/licitacao.**

34.18. Todas as menções a horários feitas neste edital têm como referência o horário oficial de Brasília - DF.

34.19. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito ao empenho.

34.20. As questões decorrentes da execução da Nota de Empenho, que não forem dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da Justiça Comum do Estado do Pará.

35. DOS ANEXOS

35.1. São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO I-A- Especificações Técnicas e Valores Máximos Admissíveis dos Produtos;

ANEXO II – Modelo de Proposta Comercial;

ANEXO III – Modelo de Declarações;

ANEXO IV – Ata de Registro de Preços;

ANEXO V – Minuta do Contrato;

ANEXO VI – Endereço das Unidades de Educação.

Belém – PA, 18 de dezembro de 2014.

Otávio S. Machado Baía
Pregoeiro/CPL/PMB
Portaria nº 3.020/2014

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 127/FMAE/2014.
Processo nº 164/2014

TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
VALORES MÁXIMOS ADMISSÍVEIS
Descrição dos Produtos

TERMO DE REFERÊNCIA
1- OBJETO
Gêneros alimentícios não perecíveis para atender aos alunos da rede municipal de ensino.
2 - FUNDAMENTO LEGAL
A aquisição destes gêneros, objeto deste termo de referência, tem amparo legal sob a égide da lei federal nº. 8.666/93 e a lei nº. 10.520/2002 e o decretos municipais nº 47.429/05, nº. 49.268-a/2005-PMB e nº 64.684/2010, além de outras legislações complementares, as quais amparam o presente contrato para todos os efeitos legais, independentemente de transcrição.
3- JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO
Conforme memorando nº245/14-DA/FMAE 11 de novembro de 2014, considerando a necessidade adquirir gêneros alimentícios não perecíveis para atender as necessidades dos alunos das Unidades de Educação, mediante o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e Fundação Municipal de Assistência ao Estudante.
4- ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
4.1 – Relação de gêneros alimentícios 1. Achocolatado em pó (10.000 kg)- Embalagem aluminizada contendo de 400g até 1kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 10 kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. 2. Açúcar triturado extra fino (80.000 kg)- Embalados em sacos plásticos íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo 1kg do produto, acondicionado em fardos plásticos transparentes ou papel com capacidade de até 30kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. 3. Água mineral (30.000 und)- Água mineral sem gás em granada de 300 ml, acondicionado em fardos com até 48 unidades. Validade não inferior a 90 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. 4. Amido de milho (1.000 kg)- Embalagem em papel impermeável, limpo, não violado, resistente, contendo até 500g e acondicionado em caixas de papelão resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. 5. Arroz integral tipo 1 (10.000 kg) - Arroz integral longo, fino, tipo 01, acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1Kg; Embalagem secundária: fardos plásticos lacrados. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. 6. Arroz tipo 1 longo fino (200.000 kg) – Arroz tipo 01, classe longo fino, sub-grupo polido, acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1Kg; Embalagem secundária: fardos plásticos lacrados. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. 7. Aveia em flocos finos (1.200 kg)- Acondicionadas em latas de papelão íntegras ou alumínio reciclável, não amassadas e não enferrujadas, contendo até 500g de peso líquido.

Embalagem secundária: caixas de papelão. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.

8. **Barra de fruta (sabores cupuaçu com castanha, amendoim com guaraná, coco, morango e laranja) (180.000 und).** Embalagem aluminizada, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, contendo até 40g do produto. Acondicionadas em caixas de papelão limpas, resistentes, com capacidade de 480g. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
9. **Biscoito doce tipo maisena (3.414 kg)** - Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
10. **Biscoito doce tipo Maria chocolate (6.278 kg)-** Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
11. **Biscoito doce tipo Maria (9.373 kg)-** Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
12. **Biscoito doce tipo rosquinha sabores leite e chocolate (9.577 kg)** - Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
13. **Biscoito integral salgado (1.000 kg)** - Biscoito salgado a base de farinha de trigo integral. Acondicionados em pacotes plásticos, atóxicos e limpos de no mínimo 160g. Acondicionados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
14. **Biscoito rosquinha coco (8.883 kg)-** acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
15. **Biscoito salgado tipo cream cracker (15.906 kg)-** Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
16. **Biscoito salgado tipo salt (12.452 kg)-** Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
17. **Biscoito leite individual (5.000 kg)-** Acondicionados em pacotes plásticos, hermeticamente vedados, com até 46g e embalados em caixas de papelão de até 10Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
18. **Café em pó, torrado e moído (4.708 kg)-** Embalado à vácuo, embalagem aluminizada, selo ABIC, sabor suave, contendo até 500g, acondicionados em caixas de papelão limpas e resistentes, contendo até 5Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
19. **Cereal para alimentação infantil a base de farinha de arroz instantânea (1.300 kg)-** Alimento a base de farinha de arroz, acondicionado em embalagens plásticas íntegras, resistentes, vedada hermeticamente e limpa, contendo até 400gr do produto. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
20. **Cereal para alimentação infantil a base de farinha de milho instantânea (1.300 kg)-** Alimento a base de farinha de milho, acondicionado em embalagens plásticas íntegras, resistentes, vedada hermeticamente e limpa, contendo até 400gr do produto. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
21. **Cereal multicereais (1.300 kg)-** Cereal para alimentação infantil a base de no mínimo três cereais variados - acondicionado em embalagens plásticas íntegras, resistentes, vedada hermeticamente e limpa, contendo até 400gr do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão resistentes, limpas e íntegra com capacidade até 4Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
22. **Charque bovino dianteiro (4.000 kg)-** Carne bovina salgada, acondicionadas em embalagens plásticas em polietileno à vácuo de até 1Kg, embalagem secundária em caixas de papelão. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
23. **Colorífico (6.000 kg)-** Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Cada embalagem deve conter até 200 gramas. Validade não inferior

a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.

- 24. Complemento alimentar enriquecido com vitaminas e sais minerais sabor baunilha/chocolate/morango (200 kg)** - Acondicionado em latas aluminizadas herméticas e higiênicas, contendo até 400gr do produto. Embalagem secundária em caixas de papelão contendo até 10kg do produto. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 25. Extrato de tomate tradicional (400 kg)**- Acondicionados em embalagem metálica ou sachês de até 400g, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em caixas de papelão resistentes de até 10Kg. Produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega no depósito da FMAE.
- 26. Farinha láctea (700 kg)** - Embalagem plástica ou latas aluminizadas contendo até 400g de peso líquido. Acondicionada em caixas de papelão resistentes ou em pacotes plásticos limpos, resistentes e lacrados. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 27. Farinha de tapioca (8.000 Kg)** – Embalagem plástica resistente, com capacidade máxima de 500g, acondicionada em fardos plásticos, transparentes e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 28. Feijão cavalo claro tipo 1 (30.000 kg)**- Acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1Kg; Embalagem secundária: fardos plásticos lacrados de até 30kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 29. Feijão preto tipo 1 (15.000 kg)**- Acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1Kg; Embalagem secundária: fardos plásticos lacrados de até 30kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 30. Fubá de milho em flocos finos (1.500 kg)**- Embalagem plástica de 400g a 1000g acondicionadas em fardos plásticos transparentes de até 1Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 31. Leite de soja em pó (86 kg)**- Latas aluminizadas contendo até 400g de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes, limpas e lacradas. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 32. Leite em pó desnatado (40 kg)**- Embalagem em sacos aluminizados ou latas de *flandres* ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violadas. Contendo até 400g do produto. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 33. Leite em pó integral (não Instantâneo) enriquecido com no mínimo vitaminas A e D (22.721 kg)**- Embalado em sacos aluminizados ou em latas de *flandres* ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violada com capacidade de até 1Kg, acondicionados em caixas de papelão resistente de 10Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 34. Leite em pó integral (não Instantâneo) (70.000 kg)**- Embalado em sacos aluminizados de 400g a 1000g ou em latas de *flandres* ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violada, com capacidade de 400g a 1000g, acondicionados em caixas ou fardos de papelão resistente de 10Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. O produto deverá apresentar rendimento de 37,5 a 39 porções por kg de produto.
- 35. Macarrão de sêmola tipo espaguete (35.000 kg)**- Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 36. Manteiga com sal (3.872 kg)**- Embalagem em lata de aço reciclável, não amassadas, não enferrujadas, resistente e não violada, contendo até 1Kg de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão com capacidade até 30 Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 37. Massa de sêmola tipo argolinha ou ave Maria (15.000 kg)**- Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 38. Massa de sêmola tipo letrinhas (6.000 kg)**- Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 39. Massa de sêmola tipo parafuso (15.000 kg)**- Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 40. Milho branco tipo 1 (7.000 kg)**- Embalagem plástica de até 1Kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 20Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega

no depósito da FMAE.

- 41. Suco de frutas pronto para beber – sabor: goiaba, caju, laranja e maracujá (180.000 und))** - Embalagem tetra pack de 200mL, sem necessidade de refrigeração, acondicionados em caixas de papelão. Validade não inferior a 120 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 42. Suco de frutas pronto para beber 1l Sabor caju (35.000l)**- embalagem tetra pack de 1 L, sem necessidade de refrigeração, acondicionados em caixas de papelão. Validade não inferior a 120 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 43. Suco de frutas pronto para beber 1l Sabor goiaba (35.000l)**- embalagem tetra pack de 1 L, sem necessidade de refrigeração, acondicionados em caixas de papelão. Validade não inferior a 120 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 44. Suco de frutas pronto para beber 1l Sabor maracujá (35.000l)**- embalagem tetra pack de 1 L, sem necessidade de refrigeração, acondicionados em caixas de papelão. Validade não inferior a 120 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 45. Suco de frutas pronto para beber 1l Sabor laranja (35.000l)**- embalagem tetra pack de 1 L, sem necessidade de refrigeração, acondicionados em caixas de papelão. Validade não inferior a 120 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 46. Óleo de soja refinado (14.374 L)**- Embalados em garrafas de polietileno com capacidade de 900 ml, Acondicionados em caixas de papelão, limpas, íntegras e resistente de até 12 litros. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 47. Peixe em conserva ao óleo comestível tipo sardinha (7.000 Kg)**- Embalagem de lata aluminizada isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violadas de 400g a 1kg, acondicionadas em caixas de papelão com capacidade máxima de 15kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 48. Sal refinado iodado (10.985 Kg)**- Cloreto de sódio refinado, acondicionado em sacos plásticos de 1Kg. embalagem secundária: fardos plástico transparente com capacidade até 10 KG. Validade não inferior a 220 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.
- 49. Vinagre de álcool (3.000 L)** - Embalagem em recipiente de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedados hermeticamente, contendo até 1l. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.

4.2 - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

ACHOCOLATADO EM PÓ

1 – CARACTERIZAÇÃO:

Composição: o produto deverá conter no mínimo 32% de amêndoas de cacau (*Theobroma cacao*) e no máximo 68% de açúcar (sacarose), e ser preparado com matérias-primas sãs e limpas e em perfeito estado de conservação.

Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais.

O produto deverá ser de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital...presença	(tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência(tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Matérias estranhas e/ou parasitos	Ausência(crítico);
Umidade	Máximo 4 % (crítico);
Solubilidade	Mínimo 98 % (crítico);
Amido	Ausência(crítico);
Coliformes a 45°C	Máximo 10 ² /g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<u>Bacillus cereus</u>	Máximo 10 ³ /g (crítico);
<u>Salmonella sp. em 25 g</u>	Ausência(crítico);

4 - REFERÊNCIAS:

Resolução 12/2001 – ANVISA.

AÇÚCAR TRITURADO EXTRA FINO**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

Açúcar é a sacarose obtida de açúcar de cana purificado por processo tecnológico de primeira.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Elementos histológicos e amidos estranhos	Ausência (crítico);
Elementos histológicos de cana de açúcar	Presença (tolerável);
Sacarose	Mínimo 99,0%(tolerável);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Cor	ICUMSA" (420nm) máximo 80;
Resíduo mineral fixo	Máximo 0,2%p/p;
Coliformes a 45° C	Máximo 5/g (crítico);

4 - REFERÊNCIAS:

Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 – D.O de 24.07.1978 (ANVISA)

ÁGUA MINERAL**1- CARACTERIZAÇÃO:**

Água mineral natural é a água obtida diretamente de fontes naturais ou artificialmente captadas, de origem subterrânea, caracterizada pelo conteúdo definido e constante de sais minerais (composição iônica) e pela presença de oligoelementos e outros constituintes.

2- ANÁLISES

Ingredientes obrigatórios: água mineral natural ou água natural

Ingrediente opcional: dióxido de carbono

Aspecto: límpido

Cor: máximo 5 uH (unidade de escala de Hazen)

Turbidez: máximo 3,0 uT (unidade Jackson ou nefelométrica de turbidez)

Odor: característico

Sabor: característico

3- ANÁLISES COMPLEMENTARES:

E. coli ou coliforme (fecais) termotolerantes, em 100 MI	Ausência
Coliformes totais, em 100 mL	<1,0 UFC; <1,1 NMP ou ausência
Enterococos, em 100 mL	<1,0 UFC; <1,1 NMP ou ausência
Pseudomonas aeruginosa, em 100 mL	<1,0 UFC; <1,1 NMP ou ausência
Clostrídios sulfito redutores ou C. perfringens, em 100 m	<1,0 UFC; <1,1 NMP ou ausência

4- REFERÊNCIAS:

Resolução - RDC nº 54, de 15 de junho de 2000/ ANVISA

AMIDO DE MILHO

1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o produto amiláceo extraído da parte comestível do cereal milho, sendo designado amido, seguido do nome comum da espécie vegetal utilizada.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Excrementos de insetos e/ou de outros animais	Ausência (crítico);
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausência (crítico);
Umidade	Máximo 15% (tolerável);
Coliformes a 45° C	Ausência em 1 g (crítico);

3 - REFERÊNCIA:

RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA.

RDC nº 263, de 22/09/2005 – ANVISA.

ARROZ INTEGRAL TIPO 1

1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido de grãos sadios de arroz, *Oryza sativa* L., produto no qual somente as cascas foram retiradas.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Insetos vivos	Ausência (crítico);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Classe diferente da declarada	Ausência (tolerável);
Umidade	Máximo 14% (crítico);

Classificar a unidade utilizando 100g do produto:

Matérias estranhas e impurezas	Máximo 0,5 % (tolerável);
Grãos ardidos e mofados	Máximo 0,5 % (tolerável);
Defeitos gerais e agregados	Máximo 8 % (tolerável);
Grãos quebrados e quirera (total)	Máximo 10 % (tolerável);
Quirera	Máximo 1 % (tolerável);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Aflatoxina	Máximo 30 ppb (crítico);
------------	--------------------------

4 - REFERÊNCIAS:

Portaria 269 - 17/11/88 - MA.

Portaria 157 - 04/11/91 - MA.

Portaria 80 - 10/04/92 - MA.

Portaria 175- 01/07/92 - MA.

ARROZ TIPO 1 POLIDO

1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido de grãos sadios de arroz, *Oryza sativa* L., que foram submetidos ao beneficiamento e polimento adequados.

A classe pode ser: longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Insetos vivos	Ausência (crítico);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Classe diferente da declarada	Ausência (tolerável);
Umidade	Máximo 14% (crítico);

Classificar a unidade utilizando 100g do produto:

Matérias estranhas e impurezas	Máximo 0,5 % (tolerável);
Grãos ardidos e mofados	Máximo 0,5 % (tolerável);
Defeitos gerais e agregados	Máximo 8 % (tolerável);
Grãos quebrados e quirera (total)	Máximo 10 % (tolerável);
Quirera	Máximo 1 % (tolerável);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Aflatoxina	máximo 30 ppb (crítico);
------------	--------------------------

AVEIA EM FLOCOS FINOS**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

São os produtos obtidos de sementes de Aveia, submetidos a processos tecnológicos adequados. O produto pode apresenta-se sob a forma de aveia em flocos finos.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Amidos próprios do produto	Presença (crítico);
Amidos estranhos ao produto	Ausência (crítico);
Umidade	Máximo 10% (crítico);

Acidez, em ml de sol N:

Farinha	Máximo 5% v/p (tolerável);
Flocos e outros	Máximo 3% v/p (tolerável);
Resíduo mineral fixo	Máximo 2,2% (crítico);
Coliformes a 45° C, em 1 g	Ausência (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Salmonella sp.</i> em 25 g	Ausência (crítico);
<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 5 x10 ³ /g (crítico);

4 - REFERÊNCIAS:

- Resolução 12/78 – CNNPA/MS.
- Resolução 12/2001 - ANVISA.

BARRA DE FRUTAS**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

É o produto a base de frutas obtida por um processo de laminação com uso de aglutinantes que permitem a moldagem dos componentes aglomerados em um formato de barra acrescido de outros produtos.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	ausência (tolerável);
Características organolépticas	próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	ausência (crítico);
Coliformes a 45° C	máximo 5x10/g (crítico).

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Salmonella sp.</i> , em 25 g	ausência (crítico);
<i>B. cereus</i>	máximo 5x 10 ² g (crítico).

4 - REFERÊNCIAS:

Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 ANVISA.

Resolução RDC nº 263, 22/09/2005 – ANVISA.

BISCOITO DOCE**1 – CARACTERIZAÇÃO:**

Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Fragmentos de insetos	Máximo 30/100g (tolerável);
Umidade	Máximo 10% (crítico);
Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica	Ausência (crítico);
Acidez, em ml de sol N	Máximo 2% v/p (tolerável);
Resíduo mineral fixo (deduzido do NaCl)	Máximo 3% (tolerável);
Coliformes fecais	Máximo 1/g (crítico);
Bolores e leveduras	Máximo 10 ³ /g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Corante artificial	Ausência (crítico);
<i>Salmonella sp.</i> , em 25 g	Ausência (crítico);
<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico);

4 - REFERÊNCIAS:

Resolução 01/87 – DINAL/MS.

Resolução 12/78 – CNNPA/MS

Tabela de composição de alimentos – ENDEF

BISCOITO INTEGRAL**1-CARACTERIZAÇÃO:**

Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e farinha de trigo integral com outras substâncias permitidas na legislação.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Fragmentos de insetos	Máximo 30/100g (tolerável);

Umidade	Máximo 10% (crítico);
Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica	Ausência (crítico);
Acidez, em ml de sol N	Máximo 2% v/p (tolerável);
Resíduo mineral fixo (deduzido do NaCl)	Máximo 3% (tolerável);
Coliformes fecais	Máximo 1/g (crítico);
Bolores e leveduras	Máximo 10 ³ /g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Corante artificial	Ausência (crítico);
Salmonella sp, em 25 g	Ausência (crítico);
Bacillus cereus	Máximo 10 ³ /g (crítico);

4 - REFERENCIAS:

Resolução 01/87 – DINAL/MS.

Resolução 12/78 – CNNPA/MS

Tabela de composição de alimentos – ENDEF

BISCOITO SALGADO

1 - CARACTERIZAÇÃO:

Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Fragmentos de insetos	Máximo 30/100g (tolerável);
Umidade	Máximo 10% (crítico);
Acidez, em ml de sol N	Máximo 2 % v/p (tolerável);
Resíduo mineral fixo (deduzido do NaCl)	Máximo 3 % (tolerável);
Coliformes a 45° C	Máximo 10/g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Corante artificial	Ausência (crítico);
<u>Salmonella sp, em 25 g</u>	Ausência (crítico);
<u>Etap. Coag. Positivo</u>	Máximo 5x10 ³ /g (crítico);

4 - REFERÊNCIAS:

Resolução 12/78 - CNNPA/MS.

Resolução 12/2001 - ANVISA.

Tabela de composição de alimentos - ENDEF.

CAFÉ TORRADO E MOÍDO

1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero *Coffea*, como *Coffea arabica*, *C. liberica Hiern* e *C. canephora (C. robusta)*, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem adequado. O produto é designado de “Café Torrado” seguido de sua forma de apresentação (em grão ou moído).

Deve ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Características sensoriais:

Presença de resquícios de endosperma	Presença (tolerável);
Cor	Castanho-claro ou castanho-escuro;
Odor	Característico do produto;
Sabor	Característico do produto;
Macroscópicas e microscópicas:	Devem obedecer a legislação específica;
Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
umidade, em g/100g	Máximo 5,0% (crítico);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
resido mineral fixo, em g/100g	Máximo 5,0% (crítico);
resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10%v/v, em g/100g	Máximo 1,0% (crítico);
Cafeína, em g/100g	Mínimo 0,7% (crítico);
extrato aquoso, em g/100g	Mínimo 25 % (crítico);
extrato etéreo, em g/100g	Mínimo 0,8 % (crítico);
Impurezas (cascas, paus), em g/100g	Máximo 1,0% (tolerável);
Coliformes a 35°C	Ausência/g (crítico);
<i>Salmonella sp.</i> , em 25 g	Ausência (crítico);

3 - REFERÊNCIAS:

Portaria 377 - 29/04/1999 – SVS/MS.

CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

É o alimento desidratado, pré-cozido ou instantâneo, à base de cereal(is), com baixo teor de umidade, fragmentado para permitir sua diluição com água, leite ou outro líquido conveniente para alimentação de lactentes e crianças de 1ª infância não podem ser irradiados.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Insetos vivos ou mortos, inteiros ou em partes, reconhecidos como vetores mecânicos	Ausência (crítico);
Dextrina (produto pronto)	Máximo 100 mg/ g (crítico);
Excrementos de insetos e/ou de outros animais	Ausência (crítico);
Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes	Ausência (crítico);
Umidade	Máximo 15% (tolerável);
Coliformes a 45° C	Ausência em 1 g (crítico);

3 - REFERÊNCIA:

RDC nº 175, de 08/07/2003 – ANVISA.

Portaria nº 36, de 13/01/1998 – SVS/ MS

CHARQUE BOVINO DIANTEIRO

1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido pela salga das porções musculares comestíveis de carne bovina cortada em mantas, embalado a vácuo e produzido em estabelecimento sob inspeção oficial.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	ausência (tolerável);
Características organolépticas (aspecto úmido, amolecido, pegajoso, odor e áreas de coloração anormais, exudação de líquido)	ausência (crítico);
Tecidos inferiores (aponevroses, cartilagens, etc.)	ausência (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	ausência (crítico);
Amônia	negativa (crítico);
Rancidez	negativa (crítico);
Formol	negativo (crítico);
Capa de gordura	máximo 20% (tolerável);
Umidade (substâncias voláteis a 105 ³ C)	máximo 45% (tolerável);
Resíduo mineral fixo	máximo 20% (tolerável);
Nitrito	ausência (crítico);
Nitrato	ausência (crítico);
Coliformes fecais	máximo 10 ² / g (crítico);
Staphylococcus aureus	máximo 5 x 10 ² / g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Clostrídios sulfito redutores a 46° C	Máximo 5 x10 ² /g (crítico);
Salmonella sp, em 25 g	Ausência (crítico);

4 - REFERENCIAS:

Portaria 01/87 – DINAL/MS.
RISPOA. M.A Brasília 1980

COLORÍFICO

1 – CARACTERIZAÇÃO:

É o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (*bixa orellana*) ou extrato oleoso de urucum, adicionado ou não de sal e óleos comestíveis.

2 – ANÁLISES MÍNIMAS:

Características organolépticas	Próprias
Substâncias estranhas a sua composição	Ausência
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência
Rotulagem com denominação colorífico e declaração do teor de sal adicionado	Presença

3 – ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Acidez em ml de solução N /100g	Máximo 5% v/p
Substâncias voláteis a 105°C	Máximo 12% p/p
Cloreto de sódio	Máximo 10% p/p
Amido	Máximo 78% p/p
Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, em 1g	Ausência
Salmonella sp, em 25g	Ausência

4 – REFERÊNCIAS:

- Resolução RDC nº 175 de 8 de julho de 2003 – ANVISA
- Resolução RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005 – ANVISA

COMPLEMENTO ALIMENTAR

1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o produto desidratado destinado à preparação de bebidas, constituído pela mistura de leite em pó, açúcar, conferidores de sabor, podendo ser adicionado de outras substâncias permitidas e elaborado por processos tecnológicos adequados.

Podem ser empregados os aditivos permitidos na Resolução nº 04/ 1988 de 24/11/1988, do Conselho Nacional de Saúde – MS.

A mistura deve ser preparada para dissolução em água potável e apresentar fluidez característica de bebida.

Não será permitida a adição de soja e seus derivados.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);

ANTES DO PREPARO DA BEBIDA:

Características organolépticas	Próprias (crítico);
Amido e elementos histológicos do produto	Presença (crítico);
Amido e elementos histológicos e amidos estranhos ao produto	Ausência (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência em 100 g (crítico);
Proteína de soja	Ausência (crítico);
Umidade	Máximo 4,0% (crítico);
Residual mineral fixo	Máximo 4,5% (tolerável);
Lipídeos	Máximo 14% (crítico);
Caseína	Mínimo 4,0% (crítico);
Valor calórico total, kcal/ 100g	Máximo 390% (tolerável);
Cinzas	Máximo 6,5% (tolerável);
Coliformes totais	Ausência em 1 g (crítico);
Bolores e leveduras	Máximo 10 ³ / g (crítico).

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Staphylococcus aureus</i>	Máximo 10/g (crítico);
<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico);
<i>Salmonella sp.</i> , em 25 g	Ausência (crítico).

4 - REFERÊNCIA:

- Portaria nº 01/1987 – DINAL/ MS;
- Resolução nº 04/1988 – CNS/ MS.

EXTRATO DE TOMATE

1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado.

O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Produzido também sem pele e sementes, podendo conter por adição 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio por porção.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificação do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Detritos de animais e vegetais	Ausência (crítico).

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Extrato de tomate simples concentrado substância seca, menos de cloreto de sódio, mínimo de 18% (pp).

4 - REFERÊNCIAS:

- Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 - ANVISA.

FARINHA LÁCTEA**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

É o produto resultante da dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável)
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Proteína de origem Láctea	Mínimo 9,0% (g/ 100 g) (crítico);
Sódio (produto pronto)	Máximo 10 mg/ 100 g (crítico);
Cinzas	Máximo 6,5% (tolerável);
Resíduos de pesticidas	Não permitidos (crítico);
Coliformes a 45° C	Ausência em 1 g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Aeróbios mesófilos estáveis	Máximo 3×10^4 microrganismos/ g;
Irradiação	Não permitida;
<i>Salmonella sp</i> , em 25 g	Ausência (crítico).

4 - REFERÊNCIA:

- Portaria nº 36, de 13/01/1998 – SVS/ MS.
- Portaria nº 31, de 16/01/1998 – SVS/ MS.

FARINHA DE TAPIOCA (REGIONAL)**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

É o alimento obtido pela secagem em tacho aberto, de pequenos grânulos arredondados provenientes da fécula de mandioca (*Manihot* spp). Os grânulos devem apresentar coloração homogênea branca ou levemente caramelada, bastante leve e com textura macia.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Textura macia	Presença (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Amidos e elementos histológicos da mandioca	Presença (crítico);
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico);
Umidade	Máximo 10% (tolerável)
Resíduos mineral fixo	Máximo 0,24% (tolerável)
Acidez, em ml de sol N	Máximo 1,0% (crítico);
Coliformes a 45° C	Máximo 10^2 /g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Salmonella sp</i> , em 25 g	Ausência (crítico);
<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10^3 /g (crítico);
<i>Etap. Coag. Positiva</i>	Máximo 10^3 /g (crítico);

4 - REFERÊNCIAS:

- Comunicado UFPA.
- Resolução 12/78 - CNNPA/MS.
- Resolução - 12/2001 - ANVISA.

FEIJÃO

1 - CARACTERIZAÇÃO:

São grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgares* L. e *Vigna unguiculata*.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Matérias estranhas	0 a 0,5% (crítico);
Insetos mortos	0 a 0,10% (crítico);
Grãos mofados, ardidos e germinados	Máximo 0 até 1,50% (crítico);
Carunchados e tacados por lagartas	Máximo 0 até 1,50% (tolerável);
Defeitos leves	Máximo 0 até 2,50% (crítico);
Cores	Mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade
Umidade	Até 14% (crítico);
Partidos e quebrados	Mínimo 70% (crítico);

3 - REFERÊNCIA:

Instrução Normativa nº 12, de 28/03/2008.

FUBÁ OU FARINHA DE MILHO

1- CARACTERIZAÇÃO:

É o produto obtido pela moagem do grão de milho desgerminado ou não; podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados.

ANÁLISES MÍNIMAS:

Contagem padrão em placas	Máxima 5x10 ⁵ /g (tolerável);
Coliforme fecal em 1 g	Ausência (crítico);
Clostrídio sulfitos redutores a 44°C máximo 2x10/g	Ausência (crítico);
Staphylococcus aureus em 0,1g	Ausência (crítico);
Salmonela em 25g	Ausência (crítico);
Bolores e leveduras máximo 103/g	Ausência (crítico);
Sujidades, parasitos, larvas	Ausência (crítico);

ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Umidade acidez máximo de 14% PP	Presença (crítico);
---------------------------------	---------------------

- Rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação.

REFERÊNCIAS:

- Resolução -CNNPA nº 12, 1918-D.0 de 24/07/1978

LEITE DE SOJA

1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido a partir de partes protéicas de espécie vegetal, podendo ser apresentado em grânulo, pó, líquido, ou outras formas com exceção daquelas não convencionais para alimentos.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência em 100 g (crítico);
Proteínas	Mínimo 40,0% (crítico);
Coliformes a 45° C	Máximo 10/ g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 5x10 ² / ml (crítico)
<i>Salmonella sp</i> , em 25 g	Ausência (crítico);

4 - REFERÊNCIAS:

- RDC nº 268, de 22/09/2005;
- RDC nº 12, de 02/01/2001.

LEITE EM PÓ DESNATADO**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Umidade	Máximo 4 % (crítico);
Resíduo mineral fixo	Máximo 8 % (tolerável);
Acidez em ácido láctico	Máximo 0,18 % (crítico);
Solubilidade	Mínimo 98 % (crítico);
Amido	Ausência (crítico);
Gordura	Menor 1,5 % (crítico);
Coliformes totais	Máximo 10/g (crítico);
Coliformes fecais	Máximo 1/g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Contagem padrão em placas	Máximo 5 x 10 ⁴ /g(crítico);
Bolores e leveduras	Máximo 10 ³ /g (crítico);
<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico);
<i>Salmonella sp</i> , em 25 g	Ausência(crítico);
<i>Staphylococcus aureus</i>	Máximo 10/g (crítico);

4 - REFERÊNCIAS:

- Portaria 01/87 - DINAL/MS.
- RISPOA - MA. Brasília 1980.

LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM VITAMINAS A E D**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. Enriquecidos com vitamina A e D.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	ausência (tolerável);
Características organolépticas	próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	ausência (crítico);
Umidade	máximo 4 % (crítico);
Resíduo mineral fixo	máximo 8 % (tolerável);
Acidez em ácido láctico	máximo 0,18 % (crítico);
Solubilidade	mínimo 98 % (crítico);
Amido	ausência (crítico);
Gordura	mínimo 26 % (crítico);
Coliformes totais	máximo 10/g (crítico);
Coliformes fecais	máximo 1/g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Contagem padrão em placas	máximo 5×10^4 /g (crítico);
Bolores e leveduras	máximo 10^3 /g (crítico);
<i>Bacillus cereus</i>	máximo 10^3 /g (crítico);
<i>Salmonella sp</i> , em 25 g	ausência (crítico);
<i>Staphylococcus aureus</i>	máximo 10/g (crítico);

4 - REFERÊNCIAS:

- Portaria 01/87 - DINAL/MS.
- RISPOA - MA. Brasília 1980.

LEITE EM PÓ INTEGRAL**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	ausência (tolerável);
Características organolépticas	próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	ausência (crítico);
Umidade	máximo 4 % (crítico);
Resíduo mineral fixo	máximo 8 % (tolerável);
Acidez em ácido láctico	máximo 0,18 % (crítico);
Solubilidade	mínimo 98 % (crítico);
Amido	ausência (crítico);
Gordura	mínimo 26 % (crítico);
Coliformes totais	máximo 10/g (crítico);
Coliformes fecais	máximo 1/g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Contagem padrão em placas	máximo 5×10^4 /g (crítico);
Bolores e leveduras	máximo 10^3 /g (crítico);
<i>Bacillus cereus</i>	máximo 10^3 /g (crítico);
<i>Salmonella sp</i> , em 25 g	ausência (crítico);
<i>Staphylococcus aureus</i>	máximo 10/g (crítico);

4 - REFERÊNCIAS:

- Portaria 01/87 - DINAL/MS.
- RISPOA - MA. Brasília 1980.

MACARRÃO E MASSAS**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

Macarrão ou massa alimentícia é o alimento não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo ou semolina ou sêmola de trigo, com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas e submetidos a processos tecnológicos adequados.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Fragmento de insetos	Máximo 30/100g (tolerável);
Amidos e elementos histológicos de grão de trigo	Presença (crítico);
Amidos e elementos histológicos estranhos	Ausência (crítico);
Umidade	Máximo 13% (crítico);
Acidez, em ml de sol N	Máximo 2% (crítico);

Resíduo mineral em base seca:

Macarrão comum	Máximo 1 % (tolerável);
Macarrão de sêmola/semolina	Máximo 0,6 % (tolerável);
Colesterol na massa com ovos	Mínimo 0,45g/Kg (crítico);
Corantes artificiais	Ausência (crítico);
Corantes naturais na massa com ovos	Ausência (crítico);
Cocção em água, por 15 minutos	Positiva (crítico);
Coliformes a 45° C	Máximo 10/g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

<i>Salmonella sp</i> , em 25 g	Ausência (crítico);
<i>Bacillus cereus</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico);
<i>Estafilococos Coagulase Positivo</i>	Máximo 10 ³ /g (crítico);

4 - REFERÊNCIAS:

- Comunicado 31/80 - DINAL/MS.
- Resolução 12/78 - CNNPA/MS.
- Resolução 12/2001 - ANVISA.

MANTEIGA**1. Características gerais:**

- Deverá ser elaborado a partir de creme de leite pasteurizado;

2. Apresentar:

- Teor mínimo de gordura de 80% (oitenta por cento, m/m);
- Teor máximo de umidade de 16% (m/m), admitindo-se o teor de 18% (m/m) na variedade não salgada do produto;
- Teor máximo de cloreto de sódio de 3% (m/m);
- Acidez máxima de 3 mL (três mililitros) de soluto alcalino normal em 100g (cem gramas) de gordura láctea no produto, ao longo de sua vida de prateleira;
- Teor máximo de insolúveis no éter etílico de 2% (excluído o teor de cloreto de sódio nas variedades salgadas);
- Microrganismos coliformes a 30oC, UFC/grama: n =5 ; c =2; m = 10 ; M = 100;
- Microrganismos coliformes a 45oC, UFC/grama: n = 5 ; c = 2 ; m < 3 ; M = 10;
- *Salmonella sp.* /25 gramas : n= 5 ; c = 0 ; m = 0;

- Estafilococos coagulase positivos, UFC/grama: n = 5; c = 1; m = 10; M = 100;
 - Bolores e Leveduras, UFC / grama : n = 5 ; c = 2 ; m = 103 ; M = 104 (*).
- (*): Nível Máximo Recomendado, como Índice de Qualidade, sem valor como Critério Oficial de Julgamento.

A Manteiga Comum deve ser considerada imprópria para consumo quando:

- Apresente caracteres sensoriais anormais de qualquer natureza;
- Em análise laboratorial, fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição, ou matéria corante não permitida pela legislação em vigor;
- Contenha detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- Contenha microrganismos em desacordo com as especificações

4. REFERÊNCIA:

- RESOLUÇÃO Nº 4, DE 28 DE JUNHO DE 2000.

MILHO BRANCO TIPO 1

1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento obtido de grãos inteiros sadios de *Zea mays L.*, que apresentam ausência parcial ou total de germe, resultante do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação).

Os grãos devem ser de classe branca e devem ficar retidos na proporção mínima de 80% p/p, na peneira de 4 mm (Tyler 5). Não é permitida a mistura de classes.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Insetos vivos	Ausência (crítico);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Retenção em peneira Tyler 5	Mínimo 80% (tolerável);
Classe diferente da declarada	Ausência (tolerável);
Umidade	Máximo 14% (crítico);

Classificar a unidade utilizando 250g do produto:

Matérias estranhas e impurezas	Máximo 1,0 % (tolerável);
Grãos carunchados	Máximo 4,0 % (tolerável);
Grãos ardidos	Máximo 1,0 % (tolerável);
Grãos mofados	Máximo 2,0 % (tolerável);
Total de Grãos Avariados (*)	Máximo 10 % (tolerável);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Micotoxinas	Máximo 30ppb (crítico);
-------------	-------------------------

4 - REFERÊNCIAS:

- Portaria 109 – 24/02/89 – MA.

ÓLEO DE SOJA REFINADO

1 - CARACTERIZAÇÃO:

É o alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente dos grãos de soja, *Glycine max. L. merril*, isento de mistura de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Volume inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (críticos);
Rancidez	Negativo (crítico);
Acidez em ácido oléico	Máximo 0,06% (tolerável);
Índice de peróxidos	Máximo 5,0mEq/Kg (tolerável);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Conteúdo de sabão	Máximo 10ppm (crítico);
Matéria insaponificável	Máximo 1,5% (crítico);
Insolúveis em éter de petróleo	Máximo 0,05% (crítico);
Vazamento a 55 C/ 7 dias	Negativo (crítico);

4 - REFERÊNCIAS:

- Portaria 795 - 05/12/93 - M.A.

PEIXE EM CONSERVA AO ÓLEO COMESTÍVEL TIPO SARDINHA**CARACTERIZAÇÃO:**

Entende-se por conservas de sardinhas os produtos elaborados a partir de matéria-prima fresca ou congelada, descabeçada, eviscerada (com exceção de gônadas e rins), acrescidos de meio de cobertura, acondicionados em um recipiente hermeticamente fechado e que tenham sido submetidos a um tratamento térmico que garanta sua esterilidade comercial.

A matéria-prima deverá ser uma das espécies da família *Clupeidae* indicadas: a) *Sardinella janeiro* (= *S. brasiliensis*); b) *Sardinella aurita*; c) *Sardina pilchardus*; d) *Sardinops sagax* e suas linhagens (*S. melanostictus*, *S. neopilchardus* e *S. caeruleus*); e) *Opisthonema oglinum* e f) *Opisthonema libertate*.

O nome do produto deve ser composto da espécie, da sua forma de apresentação (exceto o caracterizado no inciso I do art. 5º quando se utilizará a denominação Sardinha ou Sardinha do Pacífico ou Sardinha Laje) e do meio de cobertura, quando utilizado.

ANÁLISES MÍNIMAS:

Características do pescado:

Forma e tamanhos uniformes	Presença (tolerável);
Manchas por hematomas	Ausência (crítico);
Evidência de todo e qualquer sinal de decomposição	Ausência (crítico);
Textura muscular excessivamente mole ou excessivamente dura	Ausência (tolerável);
Evisceração completa (exceto de rins e gônadas)	Presença (tolerável);
Odor, sabor, cor	Próprios (crítico);
Sujidade, larvas e parasitos	Ausência (crítico);

ANÁLISES COMPLEMENTARES:

- Histaminas: nível máximo de 100mg/kg, tomando como base a média das amostras e nenhuma das amostras deve apresentar resultado superior a 200mg/kg;
- Ausência de substâncias que alterem suas características próprias;
- Ausência de mercúrio segundo a norma do Mercosul correspondentes a contaminantes metálicos em alimentos;
- Prática de higiene para elaboração do produto de acordo com que estabelece o CAC/RCP9-1976.

REFERÊNCIAS:

- Resolução nº 001, de 05 de julho de 1991-MA
- Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997-MA
- Portaria nº 406, de 10 de agosto de 2010-MAPA

SAL**1 - CARACTERIZAÇÃO:**

Entende-se por sal para o uso em alimentos, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar e classificado de acordo com suas características de pureza e granulação. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e adição de iodeto de potássio conforme legislação vigente.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);

Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades	Ausência (crítico);

PARÂMETROS	SAL REFINADO	SAL COMUM MOÍDO TIPO I
Umidade	Máximo 0,2 % (crítico)	Máximo 2,5 % (crítico)
Cloreto em NaCl (base seca)	Mínimo 99,12 % (crítico)	Mínimo 99,45 % (crítico)
Minerais insolúveis em água	Máximo 0,1 % (crítico)	Máximo 0,1 % (crítico)
Dosagem de iodo	40 a 60 mg de iodo metalóide / Kg (crítico)	40 a 60 mg de iodo metalóide / Kg (crítico)

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:
Granulometria
Sal refinado:

Retenção na peneira Tyler 140	Mínima 90 % (crítico);
Retenção na peneira Tyler 120	Máxima 5 % (crítica);

Sal comum tipo I:

Retenção na peneira Tyler 18	Máxima 5 % (crítica);
------------------------------	-----------------------

Antiumectantes:

CaCO ₃	Máxima 2,5 % (crítico);
MgCO ₃	Máxima 2,5 % (crítico);
Ca ₃ (PO ₂) ₂	Máxima 2,5 % (crítico);

4 - REFERÊNCIAS:
- Resolução 12/78 - CNNPA/MS.
- Resolução 12/2001 - ANVISA.

SUCO LÍQUIDO

1 - CARACTERIZAÇÃO:
Suco é a bebida não fermentada, não concentrada e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo, poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, através de ato administrativo, observado o percentual máximo de dez por cento em peso, calculado em base de sólidos solúveis naturais do suco; é proibida a adição, em sucos, de aromas e corantes artificiais. A conservação deve ocorrer fora de refrigeração com validade de 6 (seis) meses.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:
- Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital presença (tolerável);
- Volume líquido inferior ao declarado ausência (tolerável);
- Características organolépticas próprias (crítico);
- Sujidades, larvas e parasitos ausência (crítico);
- Elementos histológicos da fruta presença (crítico);
- Acidez cítrica 0,70 - 0,90% (crítico);
- Sólidos insolúveis mínimo 30 % (crítico);
- Sólidos solúveis °Brix 11,0 - 13,0 (tolerável);
- Ph 3,5 - 4,0 (crítico);
- Dióxido de enxofre máximo 0,03 % (crítico);
- Coliformes fecais ausência/g (crítico);
- bolores e leveduras máximo 10g (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:
- *Coliformes fecais* ausência (crítico);
- *Salmonella* sp, em 25 g ausência (crítico);
- Acidulante máx. 260 INS de ácido acético;
- Redutor de acidez max. 330 INS de ácido cítrico
- Corante max. em 100/g cúrcuma 0,05 *quantum satis*.

4 – REFERÊNCIAS:

- RDC nº 276, de 22/09/2005
- RDC nº 12, de 02/01/2001
- RDC nº 04, de 15/01/2007

VINAGRE DE ÁLCOOL

1 - CARACTERIZAÇÃO:

Produto obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedentes principalmente de matérias agrícolas. Obrigatoriamente pasteurizado.

2 - ANÁLISES MÍNIMAS:

Especificações do rótulo de acordo com as normas do Edital	Presença (tolerável);
Peso líquido inferior ao declarado	Ausência (tolerável);
Características organolépticas	Próprias (crítico);
Sujidades, larvas e parasitos	Ausência (crítico);
Aromatizantes artificiais	Ausência (crítico);
Corantes naturais na massa com ovos	Ausência (crítico);
Óleos de grinha de uva, naturais ou artificiais	Ausência (crítico);

3 - ANÁLISES COMPLEMENTARES:

Ácido acético	Mínimo 4%/ 100 ml;
Ácido acético	Máximo 7,9 g/ 100 ml;
Álcool em %vol a 20° C	Máximo 1,00/ g;
Cinzas em g/ L	Mínimo 0,50/ g;
Extrato seco reduzido	Mínimo 6,0/ g;
Sulfato de potássio em g/ L	Máximo 1,0/ g;
Cloreto de cloreto de sódio g/ L	Máximo 0,10/ g;
Dióxido de enxofre total g/ L	Máximo 0,02/ g.

4 - REFERÊNCIAS:

DOU de 30 de julho de 2004;
Decreto lei 174/2007 – MS;
Instrução Normativa nº 36, 14/10/1999;
Instrução Normativa nº 04, 05/02/2001;
Instrução Normativa nº 55, 18/10/2002;
Resolução RDC nº 30, 23/12/2003;
Mercosul/GMC/RE nº 74/1997;
FURIGO Júnior, Agenor. Universidade de Santa Catarina, Produção de Vinagre, 13/07/2006.

5- LOCAL DE ENTREGA

Os gêneros alimentícios serão entregues no depósito da Fundação Municipal de Assistência ao estudante, mediante solicitação da FMAE.

6- PRAZO DE ENTREGA

Os gêneros serão entregues em até 20 dias após solicitação formal da FMAE e emissão de nota de empenho.

7- CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

7.1 - A empresa vencedora de cada um dos itens do certame deverá apresentar 02 (duas) amostras do produto ofertado, devendo entregá-lo em até 2 (dois) dias úteis após a solicitação, devidamente etiquetadas, acompanhados de ficha técnica assinadas pelo responsável técnico da empresa fabricante e/ou licitante, registrado perante o conselho de classe, com firma reconhecida, devidamente acompanhado da cópia autenticada e da comprovação de que está em dia com anuidade, para verificação do atendimento das especificações técnicas.

7.2 – Os proponentes fabricantes ou não dos produtos perecíveis de origem animal congelados e/ou resfriados, deverão apresentar carta/ declaração em papel timbrado, com firma reconhecida em

cartório, garantindo que têm estrutura física adequada de armazenamento e transporte de produtos de sua fabricação e marca, mantendo a temperatura e a qualidade dos produtos dentro das especificações exigidas, e o que determina a legislação do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.

7.3 - Apresentar Certificado ou declaração ou licença ou alvará sanitário da sede do licitante, emitido pelo Órgão competente que comprove que a Empresa licitante possui estrutura adequada para o fornecimento dos gêneros alimentícios ora licitados e que foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido.

7.4 - Os proponentes devem apresentar o **SIF ou SIE** do fabricante dos produtos de origem animal.

7.5 - Registros do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para os produtos de origem animal e vegetal e/ou junto ao serviço de inspeção estadual – SIE, conforme o caso.

8- FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será feito **em até 30 (trinta) dias** após a entrega dos gêneros no depósito da FMAE e apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo departamento de suprimentos, após conferência, aceitos, conforme quantidade solicitada,

ANEXO I-A

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
VALORES MÁXIMOS ADMISSÍVEIS**

ITEM	GÊNEROS	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UND.	QTD.	PREÇO UNITÁRIO(R\$)
01	Achocolatado em Pó	Embalagem aluminizada contendo de 400g até 1kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 10 kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	10.000	7,81
02	Açúcar Triturado Extrafino	Embalados em sacos plásticos íntegros, resistentes, hermeticamente fechados, contendo 1kg do produto, acondicionado em fardos plásticos transparentes ou papel com capacidade de até 30kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	80.000	2,52
03	Água Mineral 300 ml	Água mineral sem gás em granada de 300 ml, acondicionado em fardos com até 48 unidades. Validade não inferior a 90 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Und.	30.000	0,86
04	Amido de Milho	Embalagem em papel impermeável, limpo, não violado, resistente, contendo até 500g e acondicionado em caixas de papelão resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.	Kg	1.000	12,81
05	Arroz Integral Tipo 1	Arroz integral longo, fino, tipo 01, acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1Kg; Embalagem secundária: fardos plásticos lacrados. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	10.000	5,58
06	Arroz tipo 1 Longo Fino	Arroz tipo 01, classe longo fino, sub-grupo polido, acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1Kg; Embalagem secundária: fardos plásticos lacrados. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	200.000	3,46
07	Aveia em Flocos Finos	Acondicionadas em latas de papelão íntegras ou alumínio reciclável, não amassadas e não enferrujadas, contendo até 500g de peso líquido. Embalagem secundária: caixas de papelão. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	1.200	18,78

08	Barra de Fruta	Embalagem aluminizada, atóxica, resistente, hermeticamente vedada, contendo até 40g do produto. Acondicionadas em caixas de papelão limpas, resistentes, com capacidade de 480g. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Unid.	180.000	1,86
09	Biscoito Tipo Maisena	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	3.414	8,18
10	Biscoito Tipo Maria Chocolate	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	6.278	8,22
11	Biscoito Tipo Maria	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	9.373	8,03
12	Biscoito Tipo Rosquinha de Leite	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	9.577	8,83
13	Biscoito Integral	Biscoito salgado a base de farinha de trigo integral. Acondicionados em pacotes plásticos, atóxicos e limpos de no mínimo 160g. Acondicionados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	1.000	4,60
14	Biscoito Tipo Rosquinha de Coco	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	8.883	8,58
15	Biscoito Tipo Cream Cracker	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	15.906	5,56

16	Biscoito Tipo Salt	Acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, com no mínimo 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	12.452	7,32
17	Biscoito tipo leite individual	Acondicionados em pacotes plásticos, hermeticamente vedados, com até 46g e embalados em caixas de papelão de até 10Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	5.000	8,45
18	Café torrado e moído	Embalado à vácuo, embalagem aluminizada, selo ABIC, sabor suave, contendo até 500g, acondicionados em caixas de papelão limpas e resistentes, contendo até 5Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	4.708	13,73
19	Cereal para alimentação infantil a base de farinha de arroz instantânea	Alimento a base de farinha de arroz, acondicionado em embalagens plásticas íntegras, resistentes, vedada hermeticamente e limpa, contendo até 400gr do produto. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	1.300	26,48
20	Cereal para alimentação infantil a base de farinha de milho instantânea	Alimento a base de farinha de farinha de milho, acondicionado em embalagens plásticas íntegras, resistentes, vedada hermeticamente e limpa, contendo até 400gr do produto. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	1.300	26,48
21	Cereal multicereais	Cereal para alimentação infantil a base de no mínimo três cereais variados - acondicionado em embalagens plásticas íntegras, resistentes, vedada hermeticamente e limpa, contendo até 400gr do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão resistentes, limpas e íntegra com capacidade até 4Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	1.300	26,35
22	Charque bovino dianteiro	Carne bovina salgada, acondicionadas em embalagens plásticas em polietileno à vácuo de até 1Kg, embalagem secundária em caixas de papelão. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	4.000	22,77
23	Colorífico	Acondicionado em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Cada embalagem deve conter até 200 gramas. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	6.000	6,85

24	Complemento alimentar enriquecido com vitaminas e sais minerais sabor baunilha/chocolate/morangão	Acondicionado em latas aluminizadas herméticas e higiênicas, contendo até 400gr do produto. Embalagem secundária em caixas de papelão contendo até 10kg do produto. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	200	103,12
25	Extrato de tomate	Acondicionados em embalagem metálica ou sachês de até 400g, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em caixas de papelão resistentes de até 10Kg. Produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega no depósito da FMAE	Kg	400	8,30
26	Farinha láctea	Embalagem plástica ou latas aluminizadas contendo até 400g de peso líquido. Acondicionada em caixas de papelão resistentes ou em pacotes plásticos limpos, resistentes e lacrados. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	700	22,70
27	Farinha de tapioca	Embalagem plástica resistente, com capacidade máxima de 500g, acondicionada em fardos plásticos, transparentes e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	8.000	17,95
28	Feijão cavalo Claro Tipo I	Acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1Kg; Embalagem secundária: fardos plásticos lacrados de até 30kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	30.000	5,77
29	Feijão preto Tipo I	Acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1Kg; Embalagem secundária: fardos plásticos lacrados de até 30kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	15.000	5,74
30	Fubá de milho em flocos finos	Embalagem plástica de 400g a 1000g acondicionadas em fardos plásticos transparentes de até 1Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	1.500	10,98
31	Leite de Soja em Pó	Latas aluminizadas contendo até 400g de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão resistentes, limpas e lacradas Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	86	53,82

32	Leite em pó desnatado	Embalagem em sacos aluminizados ou latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violadas. Contendo até 400g do produto. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	40	26,11
33	Leite em pó integral enriquecido com no mínimo vitaminas A e D	Embalado em sacos aluminizados ou em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violada com capacidade de até 1Kg, acondicionados em caixas de papelão resistente de 10Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	22.721	24,90
34	Leite em pó integral	Embalado em sacos aluminizados de 400g a 1000g ou em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violada, com capacidade de 400g a 1000g, acondicionados em caixas ou fardos de papelão resistente de 10Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE. O produto deverá apresentar rendimento de 37,5 a 39 porções por kg de produto	Kg	70.000	24,63
35	Massa de Sêmola tipo espaguete	Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	35.000	4,58
36	Manteiga	Embalagem em lata de aço reciclável, não amassadas, não enferrujadas, resistente e não violada, contendo até 1Kg de peso líquido, acondicionadas em caixas de papelão com capacidade até 30 Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	3.872	20,68
37	Massa de Sêmola tipo ave maria	Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	15.000	6,09
38	Massa de Sêmola para sopa letrinhas	Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	6.000	6,08

39	Massa de Sêmola tipo parafuso	Embalagens plásticas de polietileno, resistentes de até 500g, acondicionadas em fardos plásticos transparentes, totalizando até 15Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	15.000	6,02
40	Milho branco Tipo I	Embalagem plástica de até 1Kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 20Kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	7.000	11,13
41	Suco de frutas pronto para beber – sabores caju/goiaba/laranja/maracujá	Embalagem tetra pack de 200mL, sem necessidade de refrigeração, acondicionados em caixas de papelão. Validade não inferior a 120 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Unid.	180.000	1,81
42	Suco de frutas pronto para beber – sabor caju	Embalagem tetra pack de 1 L, sem necessidade de refrigeração, acondicionados em caixas de papelão. Validade não inferior a 120 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Litro	35.000	4,72
43	Suco de frutas pronto para beber - sabor goiaba	Embalagem tetra pack de 1 L, sem necessidade de refrigeração, acondicionados em caixas de papelão. Validade não inferior a 120 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Litro	35.000	4,99
44	Suco de frutas pronto para beber – sabor maracujá	Embalagem tetra pack de 1 L, sem necessidade de refrigeração, acondicionados em caixas de papelão. Validade não inferior a 120 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Litro	35.000	7,07
45	Suco de frutas pronto para beber – sabor laranja	Embalagem tetra pack de 1 L, sem necessidade de refrigeração, acondicionados em caixas de papelão. Validade não inferior a 120 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Litro	35.000	4,98
46	Óleo de soja refinado	Embalados em garrafas de polietileno com capacidade de 900 ml, Acondicionados em caixas de papelão, limpas, íntegras e resistente de até 12 litros. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	14.374	4,68
47	Peixe em conserva ao óleo comestível tipo sardinha	Embalagem de lata aluminizada isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violadas de 400g a 1kg, acondicionadas em caixas de papelão com capacidade máxima de 15kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	7.000	27,53

48	Sal refinado iodado	Cloreto de sódio refinado, acondicionado em sacos plásticos de 1Kg. embalagem secundária: fardos plástico transparente com capacidade até 10 KG. Validade não inferior a 220 dias após a data de entrega no depósito da FMAE	Kg	10.985	1,18
49	Vinagre de álcool	Embalagem em recipiente de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedados hermeticamente, contendo até 1l. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega no depósito da FMAE.	Litro	3.000	2,46

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 127/FMAE/2014.
Processo nº 164/2014
(MINUTA)

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Proposta de preços referente ao Pregão Eletrônico SRP nº XXX/FMAE/20XX.

Empresa:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Telefone _____, fax _____, e-mail _____

Representante:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
01					
02					
VALOR TOTAL					
Valor por extenso:					

- a) Conta para pagamento: Banco: _____, Ag: _____, C/C _____;
- b) Validade da Proposta: _____ dias (não inferior a 90 dias);
- c) Declaramos que nos preços estão inclusos todos os custos, tributos e despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título posteriormente; observadas ainda as isenções previstas na legislação.
- d) Declaramos que cumprimos todos os prazos estabelecidos no Edital e seus anexos.
- e) A garantia dos produtos é de: _____;
- f) Declaramos aceitação total e irrestrita às condições do presente Edital.

OBS: A empresa poderá utilizar o anexo II como modelo para a proposta de preços, devendo apresentar a especificação de cada item detalhadamente.

Local e data

Assinatura e carimbo (representante legal da empresa)

ANEXO III

MODELOS DE DECLARAÇÃO

- DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES EDITALÍCIAS E VERACIDADE DOS DOCUMENTOS.
- DECLARAÇÃO AUTORIZANDO A **PMB/FMAE** PARA INVESTIGAÇÕES COMPLEMENTARES.

D E C L A R A Ç Ã O

Declaramos para os devidos fins de direito, que **aceitamos todas as condições do Edital** de Pregão Eletrônico SRP nº XXX/2014, sendo **verídicas e fiéis** todas as informações e documentos apresentados.

Belém, de de 2014.

Nome e número da identidade do declarante

D E C L A R A Ç Ã O

(nome da empresa)_____, CNPJ. nº_____,(endereço completo),_____, autoriza, por este instrumento a Prefeitura Municipal de Belém/SEGEP a realizar todas **as investigações complementares que julgar** necessárias a habilitação no processo licitatório do Pregão Eletrônico SRPI nº XXX/2014.

Belém, de de 2014.

Nome e número da identidade do declarante

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 127/FMAE/2014.
Processo nº 164/2014

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/20XX.
(MINUTA)

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de 20XX, na Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, por seu representante legal, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17.07.2002, Decretos Municipais nº 47.429, de 24.01.2005, nº 64.684, de 01.10.2010, nº 48.804A, de 01.06.2005 e nº 74.245, de 14.02.2013, aplicando-se subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666, de 21.06.1993 e, das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº ____/20xx, do processo nº xxx/20xx, Ata de julgamento de preços, publicada no Diário Oficial do Município e homologado pelo Presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, em __/__/__, registrou-se o preço oferecido pela empresa _____, CNPJ nº _____, cuja proposta foi classificada em 1º lugar no certame supracitado para o(s) item(ns) _____.

CLÁUSULA I – DO OBJETO

I.1 - Constitui objeto da presente Ata registrar os preços destinados ao fornecimento de Gêneros alimentícios “Não Perecíveis”, para atender as necessidades dos alunos das unidades educacionais do Município de Belém, mediante o PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE, com gerenciamento da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - FMAE, , de acordo com as condições e especificações do Edital do Pregão Eletrônico SRP Nº XXXXX/FMAE/20XX e seus anexos.

CLÁUSULA II – DA VALIDADE DOS PREÇOS

II.1 - Esta Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

II.2 - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE não estará obrigado a adquirir o produto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo por meio de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie ao fornecedor, sendo, entretanto, assegurada ao beneficiário do registro, a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

III.3 - A partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, o fornecedor assume o compromisso de atender, durante o prazo de sua vigência, os pedidos realizados e se obriga a cumprir, na íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades legalmente cabíveis pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

IV.4 - A contratação decorrente desta Ata será formalizada por meio de emissão de nota de empenho em favor da contratada, no quantitativo em que houver necessidade por ocasião do referido empenho.

V.5 - Mediante a retirada da Nota de Empenho estará caracterizado o compromisso de entrega dos itens especificados.

CLÁUSULA III – DOS PREÇOS E DOS ITENS DE FORNECIMENTO

III.1 - Os preços ofertados pela empresa classificada em primeiro lugar, por objeto/item, signatária da presente Ata de Registro de Preços constam do “**Resultado por Fornecedor**”, constante no site **www.comprasnet.gov.br**

III.2 - Havendo alterações dos preços decorrentes de motivos supervenientes e admitidos na legislação vigente, os mesmos estarão disponíveis na Ata atualizada disponibilizada no site **www.belém.pa.gov.br**

CLÁUSULA IV - DO CONTROLE E ALTERAÇÃO DE PREÇOS

IV.1 - A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

IV.2 - O preço registrado poderá ser revisto em face de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados.

IV.3 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE convocará o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

IV.4 - Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

IV.5 - Na hipótese do subitem anterior, o Presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE convocará os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

IV.6 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE poderá:

IV.6.1 - liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

IV.6.2 - convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

IV. 7 - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA V – DO PRAZO DE ENTREGA E DO LOCAL DE RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS

V.1 - O prazo de entrega local e o recebimento dos materiais/componentes deverão ocorrer de acordo com o Termo de Referência Anexo I e I-A do Edital.

CLÁUSULA VI – DO PAGAMENTO

VI.1 - O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias, a contar da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada;

VI.2 - A nota fiscal/fatura emitida pela empresa e entregue ao servidor da unidade destinatária, com a discriminação de cada um dos itens que compõem o objeto deste Termo, juntamente com o Termo de Recebimento Definitivo, será atestada e encaminhada ao setor competente, para fins de pagamento;

VI.3 - O pagamento será creditado em favor do Contratado por meio de ordem bancária em conta corrente da empresa vencedora da licitação indicada na proposta de preços, onde será depositado o pagamento das obrigações pactuadas.

VI.4 - Será procedida consulta das condições de habilitação antes de cada pagamento a ser efetuado ao Contratado, para verificação das condições exigidas na contratação, cujos resultados serão impressos e juntados aos autos do processo próprio. Caso fique constatado o vencimento das guias de recolhimento do FGTS e da Previdência Social, a Contratada deverá apresentar, no prazo expressamente constante da solicitação feita pela Administração, a sua regularização.

VI.5 - Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE em favor do Contratado. Caso esse valor seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativa ou judicialmente, se necessário.

VI.6 - Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal/fatura, por culpa da contratada, o prazo de 30 (trinta) dias reiniciar-se-á a contar da respectiva reapresentação.

CLÁUSULA VII – DEVERES:

A – DOS DEVERES DA CONTRATANTE:

A.1 – Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações:

A.2 – Rejeitar o produto cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes neste Termo de Referência;

A.3 – Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da CONTRATADA, após a efetiva entrega do produto, observando ainda as condições estabelecidas no edital de licitação;

A.4 – Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

B – DOS DEVERES DA CONTRATADA:

B.1 – Os alimentos de origem estrangeira deverão conter na(s) embalagem(ns), informações em português para conhecimento e classificação do(s) produto(s) nos termos do art. 81 da Lei 8.078/90.

B.2 – Substituir todo e qualquer alimento que chegar ou apresentar vício aparente, durante o período de validade, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, após o recebimento do comunicado.

B.3 – Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega dos alimentos no Almoxarifado, incluindo as entregas

feitas por transportadoras.

B.4 – Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE e pelos órgãos aderentes, sobre os alimentos ofertados.

B.5 – Enviar, trimestralmente, para o órgão gerenciador, relatório de fornecimento.

CLÁUSULA IX - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

IX.1 - As quantidades inicialmente contratadas poderão ser acrescidas ou suprimidas em até 25%, conforme previsto no § 1º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/93.

IX.2 - Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o disposto na presente cláusula, salvo as supressões resultante de acordo celebrado entre os contratantes, conforme previsto no § 2º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA X - DAS PENALIDADES

X.1 - Pela inexecução total ou parcial do objeto, a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar às fornecedoras as sanções previstas no Edital.

X.1.1 – Advertência;

X.1.2 - multa moratória no percentual correspondente a 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso no descumprimento das obrigações assumidas, incidente sobre o valor do contrato, até a data do efetivo adimplemento, observado o limite de 15 (quinze) dias corridos.

X.1.2.1 – A multa moratória será aplicada a partir do 1º dia útil da inadimplência, contado da data definida para o regular cumprimento da obrigação.

X.2 - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do bem não entregue, no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE pela não execução parcial ou total do contrato.

X.3 - Decorridos 30 (trinta) dias sem que a Contratada tenha cumprido com a obrigação assumida estará caracterizada a inexecução contratual, ensejando sua rescisão.

X.4 - Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e de ampla defesa, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto pactuado, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

X.5 - As sanções previstas nos itens 1 e 5 deste item poderão ser aplicadas juntamente com as dos subitens 2 e 3, garantida a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

X.6 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

CLÁUSULA XI – DOS USUÁRIOS PARTICIPANTES EXTRAORDINÁRIOS

XI.1 - Poderá utilizar-se desta Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração Pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, desde que devidamente comprovada a vantagem.

XI.2 - Os órgãos e entidades que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da presente Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

XI.3 - Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações assumidas com a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE.

XI.4 - As aquisições ou contratações adicionais por outros órgãos ou entidades deverão atender as orientações do Plenário do TCU, no Acórdão nº 1.233/2012.

CLÁUSULA XII - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

XII.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

XII.1 - descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

XII.2 - não retirar a respectiva Nota de Empenho, no prazo estabelecido pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, sem justificativa aceitável;

XII.3 - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

XII.4 - tiver presentes razões de interesse público.

XII.5 - O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE.

XII.6 - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preços na ocorrência de fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

CLÁUSULA XIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

XIII.1 - Integram esta Ata o Edital do **Pregão Eletrônico nº XXX/FMAE/20XX**, Anexo I e a proposta da empresa classificada em **1º lugar** no certame supracitado.

XIII.2 - A publicação resumida desta Ata de Registro de Preços na imprensa oficial, condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, que também a disponibilizará no site da Prefeitura Municipal de Belém.

XIII.3 - As questões decorrentes da utilização desta Ata de Registro de Preços, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no foro da cidade de Belém – PA, com exclusão de qualquer outro.

XIII.4 - E, por estarem assim, justas e contratadas, firmam o presente instrumento em **2** (duas) vias de igual teor e forma.

Belém - PA, _____ de _____ de 20XX.

Presidente - FMAE

Empresa

EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/201X

Ata de Registro de Preços, decorrente do PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx/FMAE/20XX, Processo nº xxxx/20xx, homologado pelo Presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, em ____/____/20XX, publicado no Diário Oficial do Município de Belém nº ____ de ____/____/20XX.

OBJETO: Registro de Preços para FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “NÃO PERECÍVEIS”, para atender as necessidades dos alunos das unidades educacionais do Município de Belém, mediante o PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, com gerenciamento da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE – FMAE e demais unidades Municipais de Belém.

VIGÊNCIA: ____/____/20XX a ____/____/20XX.

ENCARTE

Empresa 01: _____ CNPJ nº _____, com sede à _____ – CEP: _____ - na cidade de _____, Telefone: (____) _____ / Fax: (____) _____, e-mail: _____, Representado(a) pelo(a) Sr^(a). _____.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	APRES.	QTD GLOBAL	Valor Unitário (R\$)	Valor Global (R\$)
VALOR GLOBAL					
Valor por extenso:					

ORDENADOR RESPONSÁVEL

ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº xxx/FMAE/20XX

CONTRATO DE Nº xxx/20XX-FMAE, CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE BELÉM, ATRAVÉS DA FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE - FMAE E A EMPRESA xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS.

A **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE**, simplesmente **FMAE**, sediada na Passagem Maria da Graça, Nº 565, Marambaia, Belém/PA, CEP: 66623-640, inscrição no CNPJ/MF Nº 15.742.539/0001-93, por intermédio de seu Presidente Sr. WALMIR NOGUEIRA MORAES, brasileiro, portador da Carteira de Identidade Nº 5665495-SSP/PA. e CPF/MF Nº 254.396.932-20, residente e domiciliado em Belém/PA, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa xxxxxxxxxxxx, empresa estabelecida com sede xxxxxxxx nº xxxxx, bairro xxxxx cidade/ estado....., CEP: xxxxxxxx, inscrita no CNPJ/MF sob Nº xxxxxxx, neste ato representada por xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx; nacionalidade, estado civil, profissão; RG Nº xxxxxxxx, CPF Nº xxxxxxxxxxxx, residente e domiciliado na cidade de xxxxxx, doravante denominada CONTRATADA, acordam e ajustam firmar o presente contrato, em conformidade com o Pregão Eletrônico nº xxx/FMAE/20xx, e a legislação vigente, especialmente com as Leis nº 10.520/02 e nº 8.666/93, e mediante as cláusulas e condições que reciprocamente se outorgam e se obrigam:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente Contrato será regido pelo disposto na Lei Federal nº 8.666/93, Lei Federal nº 10.520/02, Decreto Federal nº 5.504/05 e nº 5.450/05, Decretos Municipais nº 47.429/05, nº 64.684/10, nº 48.804A/05 e nº 74.245/13, e demais legislações aplicáveis ao assunto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

O presente Contrato vincula-se às regras dispostas no Edital de Licitação nº xxxxx/FMAE/20XX (Pregão Eletrônico) e aos termos da proposta vencedora.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA APROVAÇÃO DA MINUTA

A minuta deste Contrato foi aprovada pela Assessoria Jurídica da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante-FMAE, conforme parecer Nº xxx/20XX, nos termos do Parágrafo Único do art. 38, da Lei nº 8.666/1993 e inciso IX, do art. 30, do Decreto nº 5.450/2005.

CLÁUSULA QUARTA – DA DELEGAÇÃO DE COMPETÊNCIA

De acordo com o **Decreto Nº 73634/2013-PMB, de 16.01.2013, publicado no Diário Oficial do Município Nº 12257 de 22 de janeiro de 2013** e suas alterações posteriores, o Presidente da FMAE tem competência para assinar este Contrato e seus documentos decorrentes em nome da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, como Ordenador de Despesas.

CLÁUSULA QUINTA – DO OBJETO

O presente Contrato tem como objeto o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS “NÃO PERECÍVEIS”**, pela CONTRATADA à CONTRATANTE, conforme quadro abaixo, para atender os alunos da Rede Municipal de Ensino de Belém, através da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE, mediante o PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE, em conformidade com as especificações no Termo de Referência - Anexo I do Edital, consoante estabelecido no **Processo Licitatório Nº xxxxx/FMAE/20XX**, que passa a fazer parte integrante deste Contrato, como se nele fossem transcritos:

Item	Especificação	Und.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total

CLÁUSULA SEXTA – DO FORNECIMENTO

A) A entrega dos Gêneros Alimentícios a serem fornecidos, serão efetuados de forma parcelada, conforme solicitação da FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA AO ESTUDANTE – FMAE, a contar da assinatura e durante a vigência do instrumento contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA MANUTENÇÃO PELA CONTRATADA DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO:

A) Obriga-se a CONTRATADA a manter, durante a vigência contratual, todas as condições demonstradas para habilitação na Licitação efetuada, de modo a garantir o cumprimento das obrigações assumidas, e, deverá atualizar os documentos cuja validade expire durante a vigência contratual, bem como garantir o cumprimento das obrigações assumidas;

B) A Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE deverá ser informada sempre que houver alteração do Contrato Social da Empresa, através do envio de cópia do contrato atualizado;

C) As empresas licitantes que declararam o enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006 e 128/2008, atendendo às disposições constantes no arts. 42 a 45 do mesmo diploma legal, ou sociedade cooperativa que se enquadre nas condições dispostas no art. 34 da Lei 11.488/2007, desde que não elencada no rol constante do Termo de Conciliação judicial celebrado entre o Ministério Público do Trabalho e a Advocacia-Geral da União em 05 de junho de 2003, deverão comprovar tal situação, apresentando seu Registro de Empresas Mercantis ou o Registro Civil de Pessoas Jurídicas, de acordo com o art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006, devidamente atualizado. Tal comprovação deverá ser enviada no momento da solicitação.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A) São obrigações da CONTRATANTE:

Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATANTE se obriga a:

A.1) Efetuar o pagamento na forma convencionada neste Instrumento;

A.2) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato através de servidor designado como Representante da Administração, que anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e atestará as notas fiscais/faturas e recibos para fins de pagamento;

A.3) Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;

A.4) Zelar pela boa qualidade do fornecimento, receber, apurar e solucionar queixas e reclamações dos usuários;

A.5) Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave;

A.6) A CONTRATANTE poderá exigir o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que causar embaraços à fiscalização, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem conferidas, havendo a devida substituição do empregado por parte da Contratada, sem nenhum ônus à Contratante.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A) Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATADA se obriga a:

A.1. Permitir e subsidiar com informações o acompanhamento e fiscalização por parte da CONTRATANTE;

A.2) Apresentar relatório de fornecimento quando solicitado;

A.3) Assumir total responsabilidade por qualquer dano causado à CONTRATANTE, a seus prepostos ou terceiros, provocados por ação ou omissão, em decorrência da execução deste contrato, não cabendo à CONTRATANTE, em nenhuma hipótese, responsabilidade por danos diretos, indiretos ou lucros cessantes decorrentes;

A.4) Manter durante a vigência do Contrato as mesmas condições para sua contratação com a Administração Pública, apresentando sempre que exigidos os comprovantes de regularidade fiscal;

A.5) A CONTRATADA deverá indicar um responsável na qualidade de preposto, para representá-la durante a execução do contrato, bem como para dirimir questões ao mesmo relacionado;

A.6) Reconhecer os direitos da Administração previstos neste instrumento e na legislação pertinente em caso de inexecução total ou parcial do Contrato, sem prejuízo da sua rescisão;

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

A) A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um representante do órgão, conforme Art. 67 da Lei Nº 8.666/93;

A.1) O fiscal do contrato será designado através de portaria por esta Fundação;

B) O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade do fornecimento dos produtos e da locação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

C) A contratada fica obrigada atender as observações de caráter técnico do fiscal, que se acha investido de plenos poderes para:

C.1) Conferir se o objeto entregue está de acordo com as especificações técnicas exigidas;

C.2) Informar à Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, as ocorrências que exijam decisões e providências que ultrapassem a sua competência;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FATURAMENTO E PAGAMENTO

A.1) O pagamento do **objeto deste Contrato** será feito de forma parcelada, em até 30 (trinta) dias, após a entrega, conferidos, aceitos e processados pelo órgão fiscalizador do contrato, e desde que comprovado o cumprimento dos deveres e obrigações da CONTRATADA; com a apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pela CONTRATANTE;

A.2) Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária;

A.3) A Nota Fiscal deverá fazer **referência ao número do Pregão, Contrato e Programas apresentados no quadro da CLÁUSULA QUINTA deste Contrato**, constando inclusive o número do telefone da empresa fornecedora;

A.4) No caso de devolução da Nota Fiscal, Fatura ou Recibo para correção, o prazo de pagamento passará a ser contado a partir da data de reapresentação dos referidos documentos;

A.5) O pagamento da Nota Fiscal somente será efetuado após a verificação da regularidade da CONTRATADA junto a Seguridade Social – CND e ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço - FGTS;

A.6) A CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos deste Edital e do Contrato;

A.7) Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

O pagamento será creditado em conta corrente da CONTRATADA, até 30 (trinta) dias a partir da entrega do objeto deste Contrato, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, por meio de ordem bancária, devendo para isto ficar explicitado o nome da agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito, devendo a mesma estar em situação regular no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (SICAF), relativas ao mês da competência.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Será susado o pagamento do evento, sem prejuízo das obrigações da CONTRATADA, quando a mesma deixar de cumprir as especificações e cláusulas contratuais vinculadas a tal evento.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE efetuará os pagamentos mediante Ordem Bancária. Para tanto, a CONTRATADA deverá informar no documento de cobrança, o nome e o número do banco, a agência e conta corrente onde será creditado o pagamento. A Conta Corrente somente deverá estar em nome da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ATESTAÇÃO DA NOTA FISCAL/ FATURA

A.1) Caberá ao titular da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, ou servidor

d) Falhar ou fraudar na execução do contrato;

A.10) Além das penalidades citadas, a CONTRATADA ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do Município de Belém/PA e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93;

A.11) Comprovado impedimento ou reconhecida força maior devidamente justificado e aceito pela CONTRATANTE isentará a CONTRATADA das penalidades mencionadas;

A.12) A critério da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE o valor da(s) multa(s) poderá ser descontado dos valores a serem pagos à CONTRATADA;

A.13) As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE ou com a Administração Pública poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados;

A.14) Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa;

A.15) No caso de anulação do procedimento por ilegalidade, o contrato dele decorrente será nulo, não assistindo aos licitantes qualquer indenização, ressalvado o direito do CONTRATADO de boa-fé de ser ressarcido dos custos que tiver comprovadamente suportado até o momento da declaração de nulidade.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA RESCISÃO

A.1) A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93;

A.2) A rescisão do Contrato poderá ser:

A.2.1) Rescindido unilateralmente pela CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da supracitada lei, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

A.2.2) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a Administração da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante- FMAE;

A.2.3) Judicial nos termos da legislação;

A.3) A rescisão administrativa será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente;

A.4) Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e ampla defesa no termos do artigo 5º, inciso LV da Constituição Federal.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO E AOS CASOS OMISSOS

A.1) A execução do contrato, bem como os casos neles omissos, regular-se-ão pela Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54 da Lei n.º 8.666/93, combinado com o inciso XII do art. 55, do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO CASO FORTUITO E DA FORÇA MAIOR

A.1) As obrigações do presente Contrato suspender-se-ão sempre que ocorrerem circunstâncias alheias à vontade, controle e ação das partes, causadas por motivo de força maior ou caso fortuito, na forma do Código Civil, desde que sua ocorrência seja alegada e comprovada no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

Serão considerados casos fortuitos, ou de força maior, para efeito de rescisão contratual unilateral ou não aplicação de multas, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar a realização da entrega do objeto do Acordo no local indicado:

a) greve geral;

b) interrupção dos meios normais de transportes que impeça a locomoção do pessoal;

c) calamidade pública;

d) acidentes, sem culpa da **CONTRATADA**, que impliquem em retardamento da execução da atividade;

e) consequências, devidamente comprovadas, de condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais e não passíveis de previsão;

f) eventuais atrasos decorrentes de dificuldades técnicas que venham a requerer a modificação do(s) Projeto(s) e Especificações, desde que autorizada pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE; e

g) outros casos que se enquadrem no Parágrafo Único, do art. 393, do Código Civil Brasileiro.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Qualquer dos motivos acima enumerados deverá ser devidamente justificado e comprovado pela

CONTRATADA perante a Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, por escrito.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Sempre que ocorrerem situações que impliquem em caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado e comprovado à Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de execução do objeto deste Contrato inicia-se na data de sua assinatura, encerrando-se em xxx de mês de 20xx, podendo ser prorrogado, em até 60 (sessenta) meses, através de Termo Aditivo, conforme a necessidade da Administração, havendo concordância entre as partes. A vigência deste documento coincide com o prazo de execução, de acordo com o Art. 57, II, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS CÓPIAS

Do presente Contrato são extraídas as seguintes cópias:

- a) uma para a CONTRATANTE;
- b) uma para a CONTRATADA;
- c) uma, em extrato, para publicação no Diário Oficial do Município de Belém.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

A.1) A CONTRATANTE fica responsável pela publicação resumida deste instrumento de contrato na Imprensa Oficial do Município conforme determina o Parágrafo Único do art. 61 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- A.1) Todas as comunicações ou notificações relativas a este Contrato serão enviadas para os seguintes endereços:
 - A.1.1) CONTRATANTE: Rodovia Augusto Montenegro, km01, Conjunto COHAB, Gleba01, Rua WE - II s/n, Marambaia – CEP: 66.623-640, Belém-PA;
 - A.1.2) CONTRATADA: sede na xxxxxxxx nº xxxx, Bairro, cidade. estado, CEP nº xxxx;
- A.2) A CONTRATADA declara neste ato ter pleno conhecimento e compreensão das especificações técnicas, dos documentos e demais condições contratuais, não podendo, pois, em nenhuma circunstância, alegar o desconhecimento dos mesmos para isentar-se de responsabilidade pela correta execução do Contrato;
- A.3) A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o presente contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DAS COMUNICAÇÕES

As comunicações entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA serão feitas sempre por escrito, podendo ser realizadas por fac-símile ou e-mail, desde que sejam subscritos ou assinados por quem as represente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – DO FORO

A.1. É competente o **Foro da Comarca da Cidade de Belém/PA**, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja para dirimir todas as questões relativas ou resultantes do presente Contrato.

E por assim acordarem, as partes declaram aceitar todas as disposições estabelecidas neste Contrato que, lido e achado conforme, vai assinado pelos representantes e testemunhas a seguir, a todo o ato presentes.

Belém(PA), xxx de xxxxx de 20XX.

CONTRATANTE
PRESIDENTE- FMAE

XXXXXXXXXXXXXX
EMPRESA CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

ANEXO VI

ENDEREÇOS DAS UNIDADES DE EDUCAÇÃO

ZONA 01			
1	EIDORFE MOREIRA-ESCOLA BOSQUE	32671444	AV. Nra DA CONCEIÇÃO ESQ. C/MANOEL BARATA S/N- 3267-1444/3267-1354 Mª DO ROCIO GONÇALVES
2	ESCOLA PESCA (Esc. Bosque)		AV. MAGALHAES BARATA E EVANDRO BONNA,REFERÊNCIA PLACA DA ESCOLA FICA AO LADO DA RUA, S/N- 3267-1444/3267-1354 Mª DO ROCIO GONÇALVES 9991-0691
3	MONSENHOR JOSÉ Mª DE AZEVEDO	3267 7127	R- EVANDRO BONNA, 295 PRÇ PIO XXI REFERÊNCIA PERTO DO FINAL DA LINHA(ÔNIBUS) - 3267-7127 /Mª VIEIRA -9987-3070
4	HELDER FIALHO DIAS	3267 7128	R- DAS ORQUIDEAS, S/N- BRASÍLIA-3267-7128 / LECY NAZARÉ B CASTRO-9963-4490
5	ECO ESCOLA (E. M. PEDRO DEMO) - Outeiro	3267 7126	EST. PRIMAVERA,REFERÊNCIA COMEÇO DA PRAIA DO AMOR AGUA BOA S/N-CEP: (091) - Coord. TELMA DA SILVA PIRES – 32677126
6	CENTRO COM.TUCUMAEIRA (anx Helder F.)	32033177 ADRIANA	OUTEIRO ESTRADA DO FAMA,ENTRA PELO LADO DIREITO AO LADO DA IGREJA CATÓLICA
7	CENTRO S. e C. OSVALDO MELO		RUA DA BRASÍLIA, PASS. TANCREDO NEVES, 8297-7991/32977921 - Atrás da Belágua
8	ANEXO FIDELIS* (anexo Helder Fialho)	3203 2290	R PANTANAL, S/N- FIDÉLIS / OUTEIRO -REFERÊNCIA 1º RUA PASSANDO A PONTE DE OUTEIRO A DIREITA, CEP: 3203-2290 /- Coord. VERENA DE ASSIS - 8267-1757
9	Ass. M. RES CORD.FONTELLES		Residencial Cordolina Fontelles, Rua Paulo Freire, S/N - Tenoné 5ºLINHA EM FRENTE A IGREJA SÃO PEDRO / Eliane Medina- 91602419
10	FUNDAÇÃO CRIANÇA FELIZ P. Freire	32788358	CONJ. TENONÉ 5ª LINHA, LOTE, 52 e 53- NILDA NUNES – 8117-9038/ 3278-8358
11	E.M. RITA NERY	3289 5495	CONJ.TENONÉ ENTRE WE 01/WE 02 S/N, PASS ALACID NUNES ,REFERÊNCIA 6ª LINHA CEP: 666-17070 - 32895495/CIANE PEREIRA – 8246-4856
12	PAULO FREIRE	3268-4483	CJ. BELA MANUELA II, TRAV. ALACID NUNES,REFERÊNCIA PRÓXIMO A 5ºLINHA S/N- 32684483/ADELAIDE LIMA 9133-8406
13	THEODOR BADOTTI	3289-5484 ADRIANA	PSG. S. JOÃO, 6ª LINHA, 297-32895484/ ELZA DA C. LIMA BITTENCOUTT – 81719091
14	CIRO PIMENTA	3297-5010 lucia	CJ. EDUARDO ANGELIM - RUA PAULO FREIRE- PARQUE GUAJARÁ CEP:66823000 - 32975010 PRÓXIMO

			AO FINAL DA LINHA EDUARDO ANGELIN
ZONA 02			
1	LICEU MEST. R. CARDOSO	3297-7007	TRAVESSA DOS ANDRADAS C/ STA IZABEL- 1110- PONTA GROSSA - 32977007/JANICE LIMA -8892-1461 (CEP: 66811010)
2	OGILVANISE M. DE MOURA	3297-7006	TV. SOUZA FRANCO, S/N- AGULHA - 32977006/ROSANGELA DA SILVA 9112-6371/87084398 (CEP: 76810040)
3	ALFREDO CHAVES	3297-7003/87275326	RUA DOIS DE DEZEMBRO, S/N- CRUZEIRO - 32977003/ MARIA DA SILVA – 8711-9363
4	MORADA DE DEUS I E II	8824-4958/8322-5511 ROSANGELA 8444-5597	ESTRADA DO MARACACUERA , N. 25 – ICOARACI / - Presidente: MARIA FERREIRA-82708637/91650762
5	MARIA MADALENA C. RAAD	3297-7005 8822-7624	TV. BERREDOS, PASS. S.JOSÉ DE RIBAMAR S/N- PARACURI - 32977005/JERCEU LEÃO – 91471212
6	AVERTANO ROCHA	3297-7004	TV. SÃO ROQUE Nº 97- CRUZEIRO - 32977004/ ANA CÉLIA FONSECA CARVALHO - 8124-0031 (CEP: 66810020)
7	AYRTON SENNA	8729-0212	RES. TOCANTINS, RUA MARIO ANDREAZA, 02- PARQUE GUAJARÁ /FRANCINETE TORRES – 8729-0212//8872-0952
8	CASTANHEIRAS/PARACURI (Anx do L.R.Cardoso)	8917-3130/3227-9823	TRAV. SOLEDADE- ESQ. 02 DE DEZEMBRO / 3227-9823/ MARIA DA SILVA -8858-2705 (ESQUINA COM A RUA SETE)
9	ALAMEDA DAS PALMEIRAS	3247-7662 / APARECIDA 8857-4352	Rodovia Aug. Montenegro KM 10, Rua Carlos Gomes, Nº500/ Presidente: Manoel G. Figueira
10	LAÍS ADERNE	3297-3133	CJ. PARACURI II, RUA L03 ICOARACI tel. 32973133/ESTELITA NASCIMENTO DA SILVA 9153-2502 (CEP: 68668000)
11	HELENA ANTIPOFF	9908-1096 RISALVA	RUA PADRE JÚLIO MARIA, 1796,ICOARACI - 3247 6281
12	C.C. COSME E DAMIÃO	3247-0087	ESTRADA NOVA DO OUTEIRO EM FRENTE À UMA MOVELARIA PASSANDO UM DEPÓSITO DA TROPIGÁS
13	SOL NASCENTE		RUA 8 DE MAIO, PASS. SOL NASCENTE, 36 ,3247-0515
14	CENTRO COMUNITÁRIO SÃO PAULO	8128-0307/8862-9480 GLECY	RUA 08 DE MAIO, ALAN JOSÉ DE MIRANDA CASTELO BRANCO, Nº64/Próx. Seccional de Icoaraci - Coord. Maria Doraci - Tel: 88127026
15	EDELBURGA QUEIROZ	3227-9735	RECANTO VERDE AL- TV.FNº02 CEP:66815-380 MARACACUERA ICOARACI FONE:32279735
16	SOCIEDADE CIVIL PROJETO VITÓRIA RÉGIA		RUA 8 DE MAIO, PASS. SÃO JERÔNIMO Nº 2 AGULHA - ICOARACI TEL:32272485
ZONA 03			
1	ABEL MARTINS	3772-2697	ESTRADA DA BAIÁ DO SOL AV. LABOR MOTA Nº 551- 3772-2697/AV. LABOR MOTA Nº 551- MOSQUEIRO - 3772-2697
1	ANGELUS NASCIMENTO	3618-3019	ESTRADA DA BAIÁ DO SOL C/ EST.

			DO SUCURIJUQUARA S/N - SUCURIJUQUARA - 3618-3097/ 3618-3120/ ELAINE DIAS 8862-2412
2	LAURO CHAVES	3773-1155	AV. BEIRA MAR S/N- BAÍA DO SOL - 3773-1155/MARIA DOS ANJOS PINTO GARCIA – 8816-5575
3	MAROJA NETO	3772-1700	EST. SÃO FRANCISCO - GRANJA BONFIM S/N - 3772-1700/ 3772-2820/ANGELA SILVA PINHEIRO – 9903-2494
4	Ana BARREAU MENINEA	3272 1987	RUA VILA NOVA, S/N- MOSQUEIRO – ARIRAMBA CEP:66915190 - (091) – 3772-1987/ 3772-2836
5	DONATILA S. LOPES	3771 1487	EST. DA BATERIA S/N- FAROL - (091) – 3771-1487/ AGDA ROSEMBERG BEGOT DE LIMA SILVA - 8310-0998
6	REMÍGIO FERNANDES	3771-5986 / ELENA	VILA MOSQUEIRO C/ TV. MARACAJÁ S/N- MARACAJÁ - 3771-1992/ BELMIRA SILVA- 91797666
7	MAROJA NETO Anx		EST. SÃO FRANCISCO - GRANJA BONFIM S/N - ATRÁS DA ESCOLA- MOSQUEIRO-SÃO FRANCISCO
8	Eco Escola Mun. PARAISO - Madalena Travassos		R. SANTANA, AL. BACURI: Diretora - Ana Cristina - 81578881 / Coodenadora - Alessandra - 88060596/82290596.
9	CC. AMIGUINHOS DE JESUS		PRINCIPAL RUA 16 DE NOVEMBRO C/Pass. Leila, 10 - Praia Grande, fone: 37712531
10	FUNDAÇÃO ACOLHER	3772-1410	PA-Passando o Post. Gasolina.-Rod. Augusto Meira Filho, lado direito, Banner(Fundação Acolher) Dona Antônia - 88571743
11	E. Sócio-Ambiental QUITÉRIA de JESUS		ESTRADA DA BAIÁ DO SOL C/ IPIXUNA - Ao lado da IGREJA de NOSSA SENHORA
12	U.P BACABEIRA		OBS: ENTREGAR NA ESCOLA ABEL MARTINS Comum. Nova Esperança das Barreiras, Rua Bom Pastor s/n, Ramal da Bacabeira/Raimundo costa- 88701613 / 87076069
13	CAST. MARI-MARI Anex. do Maroja Neto		OBS: ENTREGAR NO REMIGIO FERNANDES ILHA DO CASTANHAL DO MARI-MARI- MOSQUEIRO – MONICA CASTRO – 3772-1939/ 9191-0490/ 9116-1266
14	Ma. CLEMILDES	3771-1992/3771-5986	OBS: ENTREGAR NO REMIGIO FERNANDES COMUNIDADE DE CARUARU - CARUARU /SIRLÉIA WANZELLER MARTINS – 3772-4312/ 8819-7558
15	ESCOLA:CENTRO COMUNITARIO SÃO FRANCISCO	8870-3619/8711-3220	ENDEREÇO: AVENIDA BEIRA MAR, 212. SÃO FRANCISCO - 8870-3619/8711-3220
ZONA 04			
1	IDA DE OLIVEIRA	3298-1100 catia	CONJ. Providência, Q17,s/n,ao lado Igreja Mãe Providência, Val de cans - 3257 1589/8156 6640
2	MARIA LUIZA PINTO AMARAL	3233 7971	AV.S. LEMOS, PASSAGEM MUCAJÁ, PRÓX. Dr FREITAS S/N- SACRAMENTA-3233-0279/MARCIA CORREA-8853-5232
3	COMANDANTE KLAUTAU	3233-9323 / ELETEIA	AV. PEDRO ALV. CABRAL,PASSANDO IT CENTER ENTRE PASS.GARRINCHA

			E FINAL DA SÃO BENEDITO CHEGANDO AO PARAISO DOS PASSAROS 610- BARREIRO - 3233- 9323/ FERNANCY – 8811-4924
4	União dos AMIGOS do BAIRRO DA SACRAMENTA	3254- 0823/8098- 1056	R.STA MARIA, ENTRE PSS:BANDEIRANTES E CANAL SÃO JOAQUIM, 414/32540823/87076427.
5	GC. SÃO SEBASTIÃO		TRAV. SÃO SEBASTIÃO, 1309 - SACRAMENTA, 3254-0315
6	JOÃO NELSON RIBEIRO	8109 4424	AV. SENADOR LEMOS, DOBRA AO LADO DO MERCADO MEIO AMEIO PSG. NOSSA S. DO P. SOCORRO 434- TELÉGRAFO - 3233-2386/ GERUSA FERREIRA – 9944-9441
7	NELSINHO - Anexo - J. Nelson	3233 9532	Rua Angustura, n. 200-A (entre Pedro Alvares Cabral e Senador Lemos)/SIMONE -8336-9644
8	CECI - CENTRO COMUNITÁRIO IPIRANGA		RUA CURUÇA PASS IPIRANGA 97 ENTRE DJÁLMA DUTRA E MAGNO DE ARAUJO, ESQUINA COM A SUZUKI - TELÉGRAFO - CEP 66113270 - TEL. 32339698 - PRESIDENTE. RAIMUNDA
9	ALMERINDO TRINDADE	3233 7785	RUA DO ACAMPAMENTO(HUMAITÁ), ENTRE ANTONIO EVERDOSA E RUA NOVA -PRAÇA DIAS JUNIOR 276- PEDREIRA– 3233-7785/ MARGARIDA 8811-8113
10	E. M. INÊS MAROJA	3233 8733	RUA DR. STÉLIO MAROJA, 795- TELÉGRAFO - 3244-1307/LUCYARA NOBRE - 8189-3218 (82799894/81893218 - LUCIANA)
11	AMP. STA. RITA E JOANA DARC anx Inês	3244 6359	RUA TANCREDO NEVES, N. 02 – TELEGRAFO – 3244-6359/LEONILDES SOARES -9132-0285
12	AMIGOS STA.RITA anx Inês	3244 8180	ROD. ARTHUR BERNARDES PASSANDO À IG. DO PERPETUO BSOCORRO, NO SENTIDO VAL-DE- CÂES, NA RUA DA COMARA PASS. SANTA RITA, N. 08 – TELEGRAFO – 3244-8180/ 3244-3303/DULCE – 9181- 2232
13	C.C. SÃO JOSÉ – Anx Cte.Klautau		AV. PEDRO ALV. CABRAL, PSG. SÃO JOSÉ – SACRAMENTA/HERMINIA SOCORRO – 9151-7590
14	SOCIEDADE CIVIL PERPÉTUO SOCORRO		PASS. SÃO BENEDITO Nº366 SACRAMENTA
ZONA 05			
1	MARIA AMORAS OLIVEIRA	3279-6809 / NAZARE	PRINCIPAL RUA AJAX ENTRANDO NA RUA. SÃO PEDRO Nº 56 CEP:66523- 420 TEL: 3279-6809 / 5858 – AURIMAR BARROS – 8245-5651/
2	AUGUSTO MEIRA FILHO	3249 6457	TV. LAMEIRA BITTENCOURT S/N- BENGUI- 3279-6522/ACÉLIA VASCONCELOS – 8188-0219
3	WALTER LEITE CAMINHA	3285 1188	CJ. CATALINA, RUA.TEN. AVIADOR SILVA, TV 4 S/N- 3279-5057/PATRICIA ORIOILLI - 8159-8330
4	FLORESTAN FERNANDES	3279 7859	PRINCIPAL RUA DA YAMADA C/ RUA SGT. GETULIO, S/N – BENGUI - 3279- 7859/LUIZ ARAÚJO - 8898-1781
5	ASSOC. BENEFICENTE SÃO CARLOS do BRASIL		ENDEREÇO:PASS C. MENDES, Nº 23 - ENTRE TRANSMANGUEIRÃO E 07 DE SETEMBRO/ FRANCISCO-87291508

6	CC. SÃO JOSÉ OPERÁRIO anx Walter Caminha	9912-7507 ANTONIA	Rua da piçarreira Anexo - E.M. Walter Leite Caminha.
7	NRDC ROTARIANO (IDA DE OLIVEIRA)	3226 6799	ROD. ARTHUR BERNARDES, RUA PROFETA ISAIAS- 3226-6799/CATIA – 8897-3807 / 8887-0616
8	CC UNIDOS VENCEREMOS	3279 6396	PASSAGEM SÃO JOSÉ, 25 RUA PRINCIPAL BETANIA - ATRÁS DO PARQUE SHOPING-PROXIMO PAULO DA FARINHA 3279-6396
9	CORDOLINA FONTELLES LIMA	3258 8738	rod. Arthur bernardes, RES CORDOLINA FONTELLES, RUA PAULO FREIRE, S/N- Ester Sousa Oliveira – 8874-8908/ 9916-8977
10	UP N Sª PERP. SOCORRO-Anx Mª Amoras	3285 1977	RUA OLAVO NUNES Nº74 ENTRE BETANIA E MAJOR MIGUEL TEL: 32851977/96091323(luciana) CEP: 66230260
11	JUVENTUDE SADIA		ASSIS CHATEAUBRIANT
12	Residencial bom Jesus	8855-0326 – 8087-9428 lourival	
13	E.M.I.F. DUAS IRMÃS		Rod. Arthur Bernardes, Rua Jhon Engelhard, Rua Moraes, entre Pass. Samaúma e Trav. 11 fevereiro
14	ESCOLA NOVA ALIANÇA	3226-6799 8897-3807 / 8887-0616	Endereço:Rod. Arthur Bernardes, Rua Profeta Isaias
ZONA 06			
1	GABRIEL LAGE DA SILVA	3289 3387	RES. PARQUE UNIÃO- TAPANÃ – 3289-5887*/5387/ROSENIL SILVA - 8197-3603
2	JOSÉ ALVES CUNHA	3289-5015 RISOLENE	PSG. OSÉIAS- R. SANTOS DOS SANTOS S/N- TAPANÃ - 3289-5015/ 8816-4702
3	MARIA HELOISA CASTRO	3268 1485	EST. DO TAPANÃ esquina com a 5ª rua S/N- TAPANÃ - 3248-5451/ANA GRAÇA - 8136-7037
4	NOSSA SENHORA APARECIDA - Anx Gabriel Lage	8801-7429 RAIMUNDA	RUA INDENPENDÊNCIA - PARQUE UNIÃO – 3288-3323- 8801-7429
5	PASSO A PASSO	3288 3136	ROD. DO TAPANÃ, Condomínio Park Amazônia, Rua Vitória Regia, 98 – Tapanã I -32880941
6	Anexo SATÉLITE(GLage) ENTREGA PELA MANHÃ	3278 7726	CJ. SATÉLITE, SN5, S/N- SATÉLITE - DABEN:3278-7726/ANGELA -8137-4412
7	C.C.Educacional SÃO FRANCISCO DE ASSIS		PRINCIPAL HAROLDO VELOSO 5º TAPANÃ–LEILA -9983-5958/8721-6702
8	EM ALDA EUTROPIO de SOUZA - ECO ESCOLA	3288-3538 rosangela	
9	CENTRO EDUCACIONAL CULTURAL SÃO JERÔNIMO		RUA ALMIRANTE TAMANDARÉ Nº 38 TAPANÃ / MARIA CELESTE TEL: 32482296
10	ASS. COMUNITÁRIA BAIRRO DO TAPANÃ	8884 1359	RUA NOSSA MORADA Nº 23 RESIDENCIAL NOVA MORADA TEL: 88841359
ZONA 07			
1	SILVIO LEANDRO	3235 7759	ROD. MÁRIO COVAS, CJ. JARDIM EUROPA- COQUEIRO - 3235-6639 – SEC. MARILENE- 9914-4618
2	CRISTO REDENTOR anx S Leandro	3233 0277	RUA DOS COMERCIÁRIOS, 108- COQUEIRO - 3235-0277/ 3234-5691/:ESTELLA CRUZ
3	ALLANA SOUZA BARBOSA		CJ. ARARI BOLONHA –PRACA DA MANGUEIRA- RUA ESPERANTISTA

			3268-7090/BERNADETE OLIVEIRA RUA ANCHIETA, 350- MARAMBAIA CEP:66615030 - (091) - 3243-3039 - SILVIA SANTOS - 8102-5682
4	REPÚBLICA DE PORTUGAL	3279-1448	
5	MADRE CELESTE		Rod. Augusto M. Negro(em frente a Delegacia do Meio Ambiente)- Marambaia
6	STA RITA CÁSSIA anx Palm	3279-3032	AV.RODOLFO CHERMONT, 657- MARAMBAIA - 3231-5890/ELAINE RIBEIRO / 3086-8310
7	PALMIRA LINS DE CARVALHO	3231 3589	CJ. EUCLIDES FIGUEIREDO, Q-3, S/Nº- 3243-3556/DIANA DE SOUZA – 8100-5073/9904-0055
8	CARMELÂNDIA	8830-4658 / 3279-4053- MARCIA /	ROD A. MONTENEGRO, RUA CHICO MENDES, 157 - BENGUI – 3279- 4053/M. DOS SANTOS-8209-6991
9	COMBAT (C.Org.Mor.ATALAIA)	3245 9855	PASS, JARBAS PASSARINHO –PROX. SHOPPING CASTANHEIRA- 3245- 985/5/Rosivaldo – 8135-9874
10	PROJETO ANJO DA GUARDA	8733-2730 MARLUCIA	ROD. ARTHUR BERNARDES,5511,3258-0294/3258- 0335
ZONA 08			
1	ALZIRA PERNAMBUCO	3277-4005	TV. PEREBEBUI, ENTRE DUQUE E VISCONDE INHAÚMA REFERÊNCIA AO LADO DO CASSAZUM - 1995- MARCO – 3277-4005*/ JOSIMARY DA SILVA REIS – 9997-8418/8262-1388
2	RUI SILVEIRA BRITO	3276- 3365/CLAUDIA	TV. ENEAS PINHEIRO, ENTRE JOÃO PAULO II E PERIMETRAL (PROX.UEPA) 2871- MARCO CEP:66095100 - (091) - 32619389/ROSA DE FÁTIMA – 91138373
3	LIONS CLUBE BELÉM Rui Siv		ENTRE MAURITI E MARIZ E BARROS REFERÊNCIA PRÓXIMO AO SUPER MERCADO MEGA FEIRÃO - MARCO – 3228.-4018/WANEIDE DE NAZARÉ - 8183-4363
4	CASA da CRIANÇA SANTA INÊS anx Alzira		AV. ALMIRANTE BARROSO, 3224- SOUZA - 3276-7357/
5	BOM JARDIM (João Paulo II) anx Rui S Brito	3246-4709 / PATRICIA	AV.JOÃO PAULOII,462 ENT.HUMAITÁ/TRAV. CHACO, REFERÊNCIA AO LADO DO MESA REDONDA TEL:3246-4709/3456- 8411/8867-2448.
6	Ass. Morad. “O MOVIMENTO da VILETA ”		TRAVESSA DA VILETA SEGUINDO O CANAL
7	CRECHE SALOMÃO SERRUYA (DIONISIO LAGE)	aurea 3242- 5206 - 8105- 5430	TRAV. MAURIT, ENTRE DUQUE E VISCONDE, REFERÊNCIA EM FRENTE AO RESTAURANTE CHINA GRILL Nº 2275 - FONE: 32467058
8	ANEXO DO PANTANAL	3276-5149	PSG. CRUZEIRO, EST. BUIUSSUQUARA ,ENTRE O CONDOMÍNIO TORORÓ E JOÃO PAULO II, REFERÊNCIA PRÓX. A FAMÍLIA SAUDÁVEL15-CURIO UTINGA – 3276-5149/ LUIS CARLOS PENA – 9627-9213
9	PAULO ALMEIDA BRASIL *(anexo Alzira..)	3267-3188 telma	CJ. NOVO IMPÉRIO, PSG. STA. TEREZINHA,ATRÁZ DO BLOCO 16 , SOUZA – 3231-7094/ VILMA FERREIRA –8833-6177

10	PF LOURENÇO FILHO/FUND.PESTALOZZI		AV. ALMIRANTE BARROSO,3814, FONE: 3243-4323
ZONA 09			
1	JOÃO CARLOS BATISTA	3288-5469	BAIRRO CABANAGEM, ENTRE RUA INDEPENDENCIA E RUA BELÉM S/N - PRÓXIMO A RUA DO FIO- 3288-5469 / 3278-2342/TÂNIA DORNELES
2	NOVA ESPERANÇA - Yuri(Anx João C. Batitsta)	3285-0954/8908-5003	RUA S.PAULO, PASS S. ANTONIO Q. 75, N. 26 -3285-0954/ MARIA FONSECA- 8159-0166/8107-0227
1	TEREZINHA SOUZA	3235-5163	BR-316 PSG. HASEGAWA, 28- CASTANHEIRA- 3235-5163/WALERIA ANDRADE LOBO – 9999-0775/
2	JARDIM DAS OLIVEIRAS	3245-1681	RUA S. JOSÉ DE ALENCAR, PSG. JARDIM DAS OLIVEIRAS, 01- GUANABARA - 3235-5267/SILVANA CARDOSO
1	EM OLGA BENÁRIO	3237-8050	RUA OLGA BENÁRIO PRÓX. AFEIRA ÁGUAS LINDAS / MARIA ARLETE BRITO – 8800-5995/3283-4582
2	PARQUE BOLONHA (ex-Olguinha)	3234-3228	CJ VERDEJANTES III ENTRE Q:14 E Q:15 EM FRENTE AO OLGA
3	SANTANA DO AURÁ	3283-4582	ESTRADA SANTANA DO AURÁ ATRÁZ DO CONJ.JULIA SEFFER PROX. AO LIXÃO ÁGUAS LINDAS MARIA ARLETE BRITO – 8800-5995/32375245
4	VERDEJANTE IV	8886-5516/9626-2706	A. LINDAS, CONJ. VERDEJANTE IV- QUAD 04 Nº 52REFERÊNCIA FINAL DA LINHA DO ÔNIBUS AGUAS LINDAS – - ANA P. CASTRO - 8142-8315/9626-2706
ZONA 10			
1	HONORATO FILGUEIRAS		RUA CES. ALVIM, 265- CIDADE VELHA - 3241-2375/MARIA DIVANE DE BRITO PEREIRA – 8831-1779
2	SILVIO NASCIMENTO	3283-6215 ana	AV. ALCINDO CACELA - 4146- CONDOR - 3229-2375/CARMEN DE SOUSA – 8811-1916
3	ROTARY		RUA DOS APINAGÉS, PASS. LAURO MALCHER, 279- CONDOR - 3272-2183/DEBORA CAMPOS
4	E. M. ANTONIO CARVALHO BRASIL	9609-6780 / 3283-6212 / AVANI	AV. A. CACELA C/ PASS. 1º DE ABRIL ao lado da BIG BEN S/N-CONDOR- CEP:66017-970 TEL:3229-1507/ 32494615/V VILMA CONTREIRA
5	MIGUEL PERNAMBUCO FILHO		AV. ROBERTO CAMELIER - 825- JURUNAS - 3272-0106/ROSEMARY TELES –8853-5253/3272-0106
6	NESTOR NONATO DE LIMA	9178-8566 socorro 8375-2259 / 3272-3924	RADIONAL II QUADRA F, S/N- JURUNAS - 3272-1526/ Mª das Neves – 9963-6193
7	CC.OSVALDO CALDAS BRITO		Pass. Osvaldo de Caldas Brito nº 19,E entre av. B. Sayão e B. Mar 3221-1597/
8	GRUPO COMUNITÁRIO UNIÃO		PASS. LIMOIEIRO, 62- JURUNAS - JOSÉ JOAQUIM BARBOSA BASTOS – 9193-6173
9	ESC. BAMBINOS MADRE ROSA	3229-6684/	RUA DOS TAMOIOS 306, PROXIMO A BERNARDO SAIÃO TEL:32222430
10	C. EDUC. FUNDAMENTAL		RUA DOS TAMOIOS,12 JURUNAS ENTRE BREVES E ESTRADA NOVA 3271-5011/MARIA DOS ANJOS - 9151-0919

ZONA 11			
1	EDUC.INFANTIL JESUS/LBV	3225 0071	PADRE EUTÍQUIO, 1976, ENTRE PARIQUIS/CARIPUNAS,B. CAMPOS CEP:66033-030, TEL: 3225-0071/3224-0145
2	PALMIRA DE OLIVEIRA GABRIEL	3233-7918	
3	JOSINO VIANA	8131-2296/9983-7496/TARIK	TV. LOMAS VALENTINA - 639-PEDREIRA - 3233-7842 / DÁRIO PINTO MERCA - 9983-7496
4	UP.VISCONDE INHAÚMA	3236 3140	MAURITI, 1502(ENTRE MARQUES E PEDRO MIRANDA)/MONICA DIAS SILVA MENDES – 9999-0262
5	AMANCIA PANTOJA	3219-5702 / VANILDE	TV. CASTELO BRANCO,EM FRENTE A PÇ DO CRUZEIRO S/N,TEL: 3219-5702/ WALDENISE ROCHA 8118-1345
6	SORENA VER SALDO NA ESCOLA	3241 2955	GENERAL DEODORO, 2130, ENTRE PARIQUIS E CARIPUNAS, FONE:3241-0679
7	AÇÃO SOC. MATINHA-IRMA DULCE		Trav Castelo branco entre antonio Barreto e Domingos Marreiros, em frente a praça do Cruzeiro
8	E.E.SAIT CLAIR MARTINS-APAE BELÉM	3241 2955	GENERAL DEODORO, 413, ENTRE DIOGO MÓIA E ANTONIO BARRETO, FONE: 3241-2955
9	ESCOLA OSVALDO SANTOS	3247-6975	Rua Diogo Moia, próximo ao canal da 3 de maio
10	FELIPE SMALDONE		TV.14 DE MARÇO,854, ENTRE ANTONIO BARRETO E DIOGO MÓIA, FONE 3222-2930
ZONA 12			
1	BENVINDA DE F RANÇA MESSIAS	3236 4183	ENTRE JOSÉ BONIFÁCIO/ALMT BARROSO, PRAÇA FLORIANO PEIXOTO Nº 850, 3235-4183 - MIRIAN DA SILVA 8252-3081 / 8701-9449
2	E.E.I. BERÇO DE BELÉM		Av. José Bonifácio AO LADO DO MERCADO DE SÃO BRÁZ
3	ERNESTINA RODRIGUES	3219 1207	PSG. ALBERTO ENGELHARD (VILA TETA) ENTRE JOSÉ MALCHER E MAGALHÃES BARATA - 286- SÃO BRÁS - 3219-1207/LIDIA SARMENTO - 8185-3570
4	MANUELA FREITAS	3283 6214	AV. JOSÉ BONIFÁCIO EM FRENTE AO BERÇO DE BELÉM FUNPAPA
5	EDSON LUÍS	8836-1780/8173-7488 SANDRA 8702-8033 JORACELIA	AUGUSTO CORREA, ESQUINA PERIMETRAL, LICEU RUI MEIRA (CRAS GUAMA), GUAMA - 8836-1780/8173-7488 SANDRA
6	PADRE LEANDRO PINHEIRO	3283 6211	RUA BARÃO DE IGARAPE MIRI, 619-GUAMÁ- 3229-1107/IVANA CONCEICÃO V. DE CASTRO 9995-0003
7	AMALIA PAUNGARTTEN	3269 5305	ENTRADA JOSÉ BONIFÁCIO C/ PASS POPULAR S/N- GUAMÁ - 3229-0507/ANA PINHEIRO - 9134-8992
8	ASSOCIAÇÃO. MORAD. BAIRRO GUAMÁ STA HELENA	3269 6532	PASS. SÃO CRISTOVÃO 70 GUAMÁ ENTRE SILVA CASTRO E BARÃO IG. MIRI TEL:32696532
9	FRANCISCO DA SILVA NUNES	3219 3356	ENTRADA PARIQUIS, TV. CASTELO BRANCO, 1824- GUAMÁ - 3229-6024/MARIA REGINA SALOMÃO FURTADO – 9167-3726
10	ASS. COMUNITARIA DO BAIRRO		Passagem Popular MONTE SERRAT

	GUAMÁ		(atras da UEI Sta. Rosa)
11	ASS. PAIS E EDUCADORES MOARANÁ		BARÃ DE IG.MIRI PASS. 25 DE FEVEREIRO
12	MOPROM (Movimento Promoção da Mulher)	3274 3953	
13	LUTERANA B. MAMORÉ - anexo S.Francisco.	8717-6918	BARÃO DE MAMORÉ, 451 (entre Ttrav.dos Mundurucus e Paes de Sousa)-3249-7609/MARIA FURTADO
ZONA 12			
1	BENVINDA DE F RANÇA MESSIAS	3236 4183	ENTRE JOSÉ BONIFÁCIO/ALMT BARROSO, PRAÇA FLORIANO PEIXOTO Nº 850, 3235-4183 - MIRIAN DA SILVA 8252-3081 / 8701-9449
2	E.E.I. BERÇO DE BELÉM		Av. José Bonifácio AO LADO DO MERCADO DE SÃO BRÁZ
3	ERNESTINA RODRIGUES	3219 1207	PSG. ALBERTO ENGELHARD (VILA TETA) ENTRE JOSÉ MALCHER E MAGALHÃES BARATA - 286- SÃO BRÁS - 3219-1207/LIDIA SARMENTO - 8185-3570
4	MANUELA FREITAS	3283 6214	AV. JOSÉ BONIFÁCIO EM FRENTE AO BERÇO DE BELÉM FUNPAPA
5	EDSON LUÍS	8836-1780/8173-7488 SANDRA 8702-8033 JORACELIA	AUGUSTO CORREA, ESQUINA PERIMETRAL, LICEU RUI MEIRA (CRAS GUAMA), GUAMA - 8836-1780/8173-7488 SANDRA
6	PADRE LEANDRO PINHEIRO	3283 6211	RUA BARÃO DE IGARAPE MIRI, 619- GUAMÁ- 3229-1107/IVANA CONCEICÃO V. DE CASTRO 9995-0003
7	AMALIA PAUNGARTTEN	3269 5305	ENTRADA JOSÉ BONIFÁCIO C/ PASS POPULAR S/N- GUAMÁ - 3229-0507/ANA PINHEIRO - 9134-8992
8	ASSOCIAÇÃO. MORAD. BAIRRO GUAMÁ STA HELENA	3269 6532	PASS. SÃO CRISTOVÃO 70 GUAMÁ ENTRE SILVA CASTRO E BARÃO IG. MIRI TEL:32696532
9	FRANCISCO DA SILVA NUNES	3219 3356	ENTRADA PARIQUIS, TV. CASTELO BRANCO, 1824- GUAMÁ - 3229-6024/MARIA REGINA SALOMÃO FURTADO – 9167-3726
10	ASS. COMUNITARIA DO BAIRRO GUAMÁ		Passagem Popular MONTE SERRAT (atras da UEI Sta. Rosa)
11	ASS. PAIS E EDUCADORES MOARANÁ		BARÃ DE IG.MIRI PASS. 25 DE FEVEREIRO
12	MOPROM (Movimento Promoção da Mulher)	3274 3953	
13	LUTERANA B. MAMORÉ - anexo S.Francisco.	8717-6918	BARÃO DE MAMORÉ, 451 (entre Ttrav.dos Mundurucus e Paes de Sousa)-3249-7609/MARIA FURTADO
ZONA 13			
1	SANTO AGOSTINHO DA ALDEIA	8859-1926 / 8305-1884 / MARIA ESTELINA	AVENIDA CIPRIANO SANTOS, N. 587 - GRACINETE LIMA – 8224-0800/ 8804-4246
2	POVO NA LUTA		TV. FRANCISCO MONTEIRO, 588 (entre Mundurucus e Bom Jesus II) LELIAN MIRANDA- 8727-4926
3	U. P. SOLAR DO ACALANTO	3274 0949	RUA ROSO DANIN, CJ ROARAIMA, AL. DINAH COELHO, 206- 3274-0949/ 3088-0220/ANA ARAÚJO
4	GRUPO ASSIST. SOLAR ACALANTO	3274 0949	RUA ROSO DANIN, CJ ROARAIMA, AL. DINAH COELHO, 206- 3274-0949/

			3088-0220/ANA ARAÚJO
5	UNIÃO FAZ A FORÇA	3274 11 14	PASS. JOANA D'ARC, 90- CANUDOS /JOÃO VIEIRA CAVALCANTE- 3274-1114/ (sra. Zula: 8834-5992)
1	MARIA STELLINA VALMONT		PSG. VITÓRIA C/ SÃO PEDRO, S/N- 3274-8470/MARINILDA MONTEIRO DA ROCHA – 8897-4709 (88091166)
2	PARQUE AMAZÔNIA	3274 8472	RUA 27 DE SETEMBRO, S/N - PARQUE AMAZÔNIA- 3274-1201/ IVONE FAVACHO 8216-3233
3	SOLERMO MOREIRA	3288 6756	AV. PERIMETRAL - RUA UNIVERSAL, 17- TERRA FIRME– 3283-6756/NOELI COSTA – 9201-3670
4	GABRIEL PIMENTA - Anexo Solerno Moreira	3274 3241	AV. PERIMETRAL - RUA UNIVERSAL, 17- TERRA FIRME – 3283-6756/NOELI COSTA – 9201-3670
5	SÃO FRANC. ASSIS(SÃO DOMINGO)-anx Solerno		RUA SÃO DOMINGOS, N. 840, PRÓXIMO A PERIMETRAL /NOELI ALBERTO COSTA – 9201-3670
6	AMIGOS TERRA FIRME	3274 8864	AV. CELSO MALCHER PASS. DOM MANOEL Nº22 TERRA FIRME TEL:32748864 CEP:66077200
7	FREI DANIEL(Sta. PARCERIA)		PASS. 1º DE AGOSTO Nº28 GUAMÁ CEP:66073315 TEL:32499623
9	ASS. P. R. CRECHE BETINHO		RUA SAMAUMEIRA, Nº 153. ENTRADA PELA PERIMETRAL/ TEL: 88053906
10	C. C. BOA ESPERANÇA	3274 3959	PASSAGEM BOA ESPERANÇA, Nº 08. FONE: 32743959/81451157.
11	ASSOC. MORAD. BAIRRO TERRA FIRME	3253 3366	PASS. 24 DE DEZEMBRO TERRA FIRME CEP:66077720 TEL:32533366
ZONA 14			
1	FLEXEIRA * (anx Eidorfe-Esc.Bosque)	3267 1323	PRAIA DA FLEXEIRA, S/N- COTIJUBA / NALZIRA FREIRE – 3617-1323
2	SERINGAL * (anx Edirofe-Esc.Bosque)	3617 1324	PONTA DE BAIXO SERINGAL S/N -- COTIJUBA /: NALZIRA FREIRE – 3617-1323
3	FAVEIRA * (anx Edirofe-Esc.Bosque)	3617 1325	ILHA COTIJUBA- COTIJUBA/: NALZIRA FREIRE – 3617-1323
4	JUTUBA I * (anx Edirofe-Esc.Bosque)	3617 1326	ILHA JUTUBA- JUTUBA /: NALZIRA FREIRE – 3617-1323
5	UP ILHA LONGA (anx eidorfe - Esc. Bosque)	3617 1327	ILHA LONGA - HELENA CARMEM / FONE: 36171323
6	JAMACI * (anx Edirofe-Esc.Bosque)	3617 1328	ILHA IGARAPÉ JAMACÍ- PAQUETÁ /NALZIRA FREIRE – 3617-1323
ZONA 15			
1	PIRIQUITAQUARA/StoANTONIO(anx Silvio Nasc.)	3273 0358	TV. APINAJÉS,4164-E.M. SILVIO NASCIMENTO-3273-0358/3229-23752
2	COMBÚ (anexo Silvio Nasc.)		ANEXO COMBU / . VÂNIA LÚCIA LEMOS – 9124-8157
3	SÃO BENEDITO	3222 3753	ILHA DO COMBU, FURO DO SÃO BENEDITO/ MARIA SILENE TEIXEIRA – 9622-9102/3222-3753
4	SÃO JOSÉ (anexo Silvio Nasc.)		ILHA GRANDE BAIXO ACARÁ- ILHA GRANDE/. LUZIETE NORONHA – 9165-5947/ 9908-7500
5	NAVEGANTES anx Ter.		RIO AURÁ - COMD. N. SRª DOS NAVEGANTES- ILHA DA VARZEA/FADIA RIBEIRO / 8881-8200
6	NAZARÉ *(anexo Silvio Nasc.)	3236 0283	ILHA GRANDE BAIXO ACARÁ- ILHA GRANDE/.MELANI ARAÚJO – 9192-1577/3236-0283

ENDEREÇOS DE UNIDADES DE EDUCAÇÃO INFANTIL – UEI'S

ZONA 01

Unidade/UEI'S	Endereço	Bairro	Telefone
ITAITEUA	RUA EVANDRO BONA S/N (PASS. N.S. DE FÁTIMA E RUA DA FAB-9198.7374/9971.6271	OUTEIRO	3267-7124/2881
COHAB III	CONJ. COHAB III – RUA L – S/N - 8855-5059 / 3247-8181	ICOARACI	3227-5121
CASA DA AMIZADE	RUA PADRE JÚLIO MARIA S/N (Entre Pass N.S.Nazaré/Rua Fab)- 8148-0951 3247-8180	ICOARACI	3227-4289/0131
MAGUARI	CONJ. MAGUARI AL. 08 – CASA 21	ICOARACI	3278-4117
JAIME TEIXEIRA	ROD. AUG. MONTENEGRO, RUA MARCOLÂNDIA-PASS. TANCREDO NEVES S/N-LOT. FÉ EM DEUS III-8875-2307	ICOARACI	3247-8182/5295

ZONA 02

Unidade/UEI'S	Endereço	Bairro	Telefone
MARACAJÁ	RUA SIQUEIRA MENDES S/N (EM FRENTE ESC. HONORATO FIGUEIRAS) 8888-9459	MOSQUEIRO	3771-1664
PANAPANÁ-MAC	RUA EURICO ROMARIZ, 401(AO LADO DA CAPELA DO CHAPÉU VIRADO)-9635.7577	MOSQUEIRO	3771-1601
BACURI	RUA OSVALDO METRADA S/N – BAIÁ DO SOL/ 8817-1791	MOSQUEIRO	3773-1117
ROTARY	ESTRADA DNER S/N (ENTRE ESTRADA CARANANDUBA E RUA DO CEMITÉRIO) 8829-2619	MOSQUEIRO	3772-2605/2527

ZONA 03

Unidade/UEI'S	Endereço	Bairro	Telefone
PROVIDÊNCIA	CONJ. PROVIDÊNCIA - AV. SUL S/N (NA FEIRA) – 8148.3706	VAL DE CANS	3257-2601
ERÊ	AV PEDRO ALVARES CABRAL, RUA STÉLIO MAROJA – PASS N. S. DA GUIA S/N	BARREIRO	3233-8284
SACRAMENTA	AV PEDRO ALVARES CABRAL – PASS GASTÃO S/N – 9993-6688	SACRAMENTA	3233-8750
ISA CUNHA	AV PEDRO ALVARES CABRAL – PASS UMARIZAL S/N (ENRADA P/ FEIRA SACRAMENTA)-8115-2509	SACRAMENTA	3233-8929
N. S. PERPÉTUO SOCORRO	AV PEDRO ALVARES CABRAL – PASS BROTINHO, 19 - 9627-0668 3254-3172	TELEGRAFO	3233-7436

ZONA 04

Unidade/UEI'S	Endereço	Bairro	Telefone
MARAMBAIA	AV ÁGUA CRISTAL S/N (ATRÁS DA E. M. REPÚBLICA DE PORTUGAL) – 8246-5990	MARAMBAIA	3238-3241

ZONA 05

Unidade/UEI'S	Endereço	Bairro	Telefone
CORDEIRO DE FARIAS	RUA QUINTINO 1 e 2 (prédio Igreja Bom Samaritano) (8892.1654)-8892.1654 3278-2340	TAPANÃ	3289-5277
CATALINA I	CONJ. CATALINA – TRAV 04 S/N (PRÓX. COMPLEXO ABASTECIMENTO)-8149.0679	BENGUI	3279-5377
CATALINA II	CONJ. CATALINA – TRAV VAL DE CÃES (CEL. A. BRITO E SARGENTO FAVARO)-8188-6440	BENGUI	3279-5376/4633
CATALINA III	CONJ. CATALINA – RUA PRINCIPAL S/N-8132.6329	BENGUI	3279-5388/5134
BENGUI	RUA SÃO BENTO S/N (PRÓX. MERCADO NOVO) – 8289.6958	BENGUI	3279-7581/7303

PRATINHA	ROD ARTHUR BERNARDES – PASS SANTO AFONSO, S/N –AO LADO POSTO DE SAUDE DA PRATINHA.	PRATINHA	3258-4388 / 32585742.
SÃO JOSÉ	ROD ARTHUR BERNARDES – PASS JONH ENGELHARD, 262-8837.2667	PRATINHA	3258-8049
SÃO GASPAR	ROD AUGUSTO MONTENEGRO. CONJ ORLANDO LOBATO. RUA COLETORA Nº 421	PARQUE VERDE	8181-2620 8824-2310

ZONA 06

Unidade/UEI'S	Endereço	Bairro	Telefone
1º DE DEZEMBRO	AV 1º DEZEMBRO S/N (LOMAS E ANGUSTURA) - 8265-5811 / 3261-9044	MARCO	3276-8702
JESUS, MARIA, JOSÉ	RUA ENEAS PINHEIRO, 2871 (QUADRA DA ESCOLA RUI SILVEIRA BRITO) – 9949.0769/8170.4674	MARCO	3261-9043
WILSON BAIA	PASS CRUZEIRO S/N (ESQ. 1º DEZEMBRO) – 9198-2075	CURIÓ	3261-9041
ROSIMARY JORGE	AV ALM. BARROSO – PASS MARIANO, 250 (AO LADO POSTO INSS - ENTRONCAMENTO)-	SOUZA	3238-3569

ZONA 07

Unidade/UEI'S	Endereço	Bairro	Telefone
SANTA IZABEL DA HUNGRIA	TRAV GUERRA PASSOS, 442	GUAMÁ	3253-0133
GUAMÁ	RUA AUGUSTO CORREA, 2268 (ENTRE PASS CARAPARU E PASS JORDI)-8138-2501	GUAMÁ	3274-8471
SANTA ROSA	PASS SANTA ROSA, 52 (PASS POPULAR E SANTA FÉ)-8198-2275 / 3269-6443	GUAMÁ	3249-8272
MONTE ALEGRE	RUA CONCEIÇÃO – PASS MONTE ALEGRE S/N – 8808-8232 / 3272-4302	JURUNAS	3271-1709
SÃO SILVESTRE	PASS SÃO SILVESTRE S/N (PRÓX. SÃO MIGUEL-HONÓRIO J. SANTOS E BOM JARDIM)	JURUNAS	3272-7318
ALLAN KARDEK	AV ROBERTO CAMELIER – PASS ALLAN KARDEC, 1 (LAURO MALCHER E TEMBÉS) 3272-5418	JURUNAS	3271-1213
CREMAÇÃO	AV ALCINDO CACELA S/N (AO LADO POSTO POLICIAL) – 9982-3861 3249-4911	CREMAÇÃO	3259-4693
CARIPUNAS	RUA DOS CARIPUNAS, 1909 (DR. MORAES E SERZEDELO)	B.CAMPOS	3223-5106

ZONA 08

Unidade/UEI'S	Endereço	Bairro	Telefone
SANTO AGOSTINHO	CONJ. ORQUIDEA–PASS. ORQUIDEA–RUA 02–casa 1 (Entrada Celso Malcher)-8136-9290/8836.1920	CANUDOS	3283-6753
TERRA FIRME	RUA SÃO DOMINGOS S/N (PROX. PERIMETRAL)-8879-1494 – 8879-1494	TERRA FIRME	3283-6754
VERDEJANTE	Conjunto Verdejante IV, Águas Lindas	ÁGUAS LINDAS	8145-9517