Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

CONTRATO Nº PE. 02.02.0001/2023

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO ATRAVÉS DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023, QUE ENTRE SI CELEBRAM O FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO BRÁS/AL E A EMPRESA ALIANCA DISTRIBUIDORA EIRELI.

O MUNICÍPIO DE SÃO BRÁS - ESTADO DE ALAGOAS, através do **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, doravante denominado apenas **CONTRATANTE**, com sede administrativa na Rua do Comércio, 02, Bairro Centro, São Brás, Alagoas, CEP: 57.380-000, inscrito no CNPJ sob o nº 18.375.887/0001-68, neste ato representado pelo Sr. **CRISTIANO SANTOS LIMEIRA**, brasileiro, inscrito no CPF nº 021.760.964-36, portador do RG nº 3.201.572-0 SSP/SE, com interveniência do Exmo Prefeito Municipal o Sr. **KLINGER QUIRINO SANTOS**, brasileiro, inscrito no CPF nº 044.855.574-30, portador do RG nº 30573564 SSP/SE, infra-assinado e a empresa **ALIANCA DISTRIBUIDORA EIRELI,** doravante denominada **CONTRATADA**, pessoa jurídica de direito privado, constituída sob a forma de sociedade limitada, inscrita no CNPJ/MF sob nº 27.390.230/0001-60, com sede na rua Boa Vista, s/n, Centro, na cidade de Porto Calvo, Estado de Alagoas, neste ato representada pelo Sr **WELLINGTON JOSÉ SILVA DOS SANTOS**, brasileiro, inscrito no CPF nº 001.020.904-24, portador do RG nº 1463392 SSP/AL, adiante firmado, consoante os termos do que integra este ajuste, fazem-se presentes para o fim especial de celebrarem o presente instrumento, nos termos da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, e pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, tendo em vista o que consta do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023 - FME**, e as cláusulas e condições a seguir descritas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO

1.1. Este Contrato decorre do PREGÃO ELETRÔNICO nº 001/2023, homologado em 06/03/2023, e fundamenta-se nas Leis: Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, e subsidiariamente pelas Leis, Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, (Lei de Licitações e Contratos Administrativos) e Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil).

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1. Constitui objeto deste contrato a Contratação de empresa especializada visando à **aquisição parcelada de gêneros alimentícios para a merenda escolar deste município,** conforme edital do Pregão Eletrônico 001/2023 e seus anexos, especialmente o ANEXO II, que juntamente com a proposta da CONTRATADA, passam a fazer parte integrante deste instrumento, independentemente de quaisquer reproduções.

Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 Dados: 2023.03.10 11:58:15 -03'00'

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO

3.1. A Contratante obriga-se a pagar pelo objeto descrito na cláusula anterior, a Importância de R$ **369.335,50** (trezentos e sessenta e nove mil, trezentos e trinta e cinco reais e cinquenta centavos).

3.1.1.O valore unitário de cada item que compõe o objeto licitado está descrito na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	MARCA	UNITÁRIO	TOTAL
2	ISTAL 1kg: sacarose obtida da cana de açúcar por processo dequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de gulares, de coloração uniforme, livre de umidade. STICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – próprio do tipo de - branca Cheiro – próprio Sabor – doce CARACTERÍSTICAS ICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência Elementos	Kg	2.500	PINDORAMA/COOP. PINDORAMA	3,69	9.225,00

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

	e amidos estranhos: ausência PRAZO DE VALIDADE 12 meses a partir da data de sua entrega. ROTULAGEM olução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de anitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento re rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O erá ser transportado de acordo com as normas técnicas da MBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, ente fechado por termossoldagem na vertical e na om peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno e reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg, de arantir resistência a danos durante o transporte e ento					
4	ARROZ BENEFICIADO 1kg: subgrupo polido, classe agulha. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM: O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a dano durante o transporte e armazenamento.	Kg	3.250	KI ARROZ/FUMACENSE S.A	4,88	15.860,00
5	ARROZ PARBOILIZADO 1kg: grupo beneficiado, tipo 1, no mínimo 80% de peso de grão inteiros, isento de sujidades, fungos ou parasitas, livre de umidade, embalagem plástica atóxica, transparente. Alimento obtido de grãos sadios de arroz, que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a dano durante o transporte e armazenamento.	Kg	3250	COPAREI/COOP. TUBARAO	4,63	15.047,50
07	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA OU ROSQUINHA: é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – massa torrada. Cor –	Pacote	3.500	03 DE MAIO/INDUSTRIA DE ALIMENTOS TRES DE MAIO	3,50	12.50,00

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 Dados: 2023.03.10 11:58:30 -03'00'

Prefeitura Municipal de São Brás

ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA

Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

	própria. Cheiro – próprio. Sabor – próprio. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 160 kcal Carboidratos: 20 a 35g Proteínas: 1,3 a 5g Gorduras totais: 3 a 6g Gordura saturada: 0,5 a 2,5g Gordura trans: não contém Sódio: máximo de 180mg Ferro: 1,2 a 4mg Ácido fólico: máximo de 45mcg CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência Elementos histológicos estranhos a composição do produto: ausência Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica: ausência OBS: deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Pacote com peso líquido de 400g, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal.					
08	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g Proteínas: 2 a 8g Gorduras totais: 4 a 8g Gordura saturada: 1,5 a 3,5g Gordura trans: não contém Sódio: máximo de 290mg Ferro: 1,2 a 4mg Ácido fólico: máximo de 45mcg PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Pacote com peso líquido de 400g, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal.	Pacote	3500	03 DE MAIO/INDUSTRIA DE ALIMENTOS TRES DE MAIO	3,10	10.850,00
09	CAFÉ em PÓ: torrado e moído, selo da ABIC. Embalagem de 500g	Pacote	300	MARATA/IND. REUNIDAS MARATA	15,22	4.566,00
12	CORTE DE CARNE BOVINA DE 2ª CONGELADA – TIPO PALETA, ACÉM OU MÚSCULO: é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça dianteira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência Tecidos inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência	Kg	2250	FRIBOI/JBS S.A	26,00	58.500,00

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 — Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 Dados: 2023.03.10 11:58:41 -03'00'

Prefeitura Municipal de São Brás

ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA

Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

	Amônia: negativo Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Rancidez: negativa Nitrato: ausência Nitrito: ausência Bissulfito: negativo pH: de 5 a 6,5 formol: negativo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = $3X10^3$ Salmonellasp/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05kg, constando SIF ou SIE. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada de 10 a 30kg.					
13	CORTE DE CARNE BOVINA DE 2ª CONGELADA – TIPO PALETA, ACÉM OU MÚSCULO: é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça dianteira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência Tecidos inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência Amônia: negativo Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Rancidez: negativa Nitrato: ausência Nitrito: ausência Bissulfito: negativo pH: de 5 a 6,5 formol: negativo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = $3X10^3$ Salmonellasp/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05kg, constando SIF ou SIE. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada de 10 a 30kg.	Kg	750	FRIBOI/JBS S.A	26,00	
14	CORTE DE CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CONGELADA – TIPO COXÃO MOLE: é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça traseira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência Tecido inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência Amônia: negativo Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Rancidez: negativa Nitrato: ausência Nitrito: ausência Bissulfito: negativo Capa de gordura, g% - de 12 a 16 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = $3X10^3$ Salmonella p/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de	Und	3300	ANGLO/JBS S.A	7,38	24.354,00

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424

Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424
Dados: 2023.03.10 11:58:49 -03'00'

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

	janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega. ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalada em filme de polietileno de alta densidade com peso de 500g.					
15	CORTE DE CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CONGELADA – TIPO COXÃO MOLE: é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça traseira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência Tecido inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência Amônia: negativo Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Rancidez: negativa Nitrato: ausência Nitrito: ausência Bissulfito: negativo Capa de gordura, g% - de 12 a 16 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = $3X10^3$ Salmonella p/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega. ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Embalada em filme de polietileno de alta densidade com peso de 500g.	Und	1100	ANGLO/JBS S.A	7,38	8.113,00
16	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECOXA: parte da ave abatida (coxa e sobrecoxa) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90 pH: 6 a 7 Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Formol: negativo Rancidez: negativo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADEO produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega. ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de	Kg	2000	SOMAVE/SOMAVE S.A	9,75	19.500,00

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

	setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.					
17	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO: parte da ave abatida (peito de frango) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – próprio. Cor – própria. Odor – próprio. Sabor – próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90 pH: 6 a 7 Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Formol: negativo Rancidez: negativo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega. ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.	Kg	3300	JAGUAR/JAGUAR ALIMENTO S.A	11,81	38.973,00
18	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO: parte da ave abatida (peito de frango) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – próprio. Cor – própria. Odor – próprio. Sabor – próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90 pH: 6 a 7 Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Formol: negativo Rancidez: negativo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria	Kg	1100	JAGUAR/JAGUAR ALIMENTO S.A	11,81	

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 — Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 Dados: 2023.03.10 11:59:09 -03'00'

Prefeitura Municipal de São Brás

ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA

Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

	de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega. ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.					
21	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – grãos Cor – característica da espécie Odor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Classe diferente da declarada: ausência Umidade: máximo 14% Impurezas e matérias estranhas: máximo 0,5% Insetos mortos: 0 a 0,10% Resíduos de pesticidas: ausência, acima dos limites toleráveis Peso líquido inferior ao declarado: ausência CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data da entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado com peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30kg.	Kg	1700	BOM SABOR/COMERCIAL DI ALIMENTOS FERREIRA EIRE	7,67	13.039,00
23	LEITE EM PÓ INTEGRAL: instantâneo. Ingredientes: leite integral, lecitina, vitamina A e D. produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – pó uniforme Cor – própria (branco amarelado) Odor – próprio Sabor - próprio PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 200g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: saco de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento	Pacote	5400	LASERENISSIMA/MASTELLO HINOS	7,13	
24	: LEITE EM PÓ INTEGRAL: instantâneo. Ingredientes: lei e integral, lecitina, vitamina A e D. produto obtido por	Pacote	1800	LASERENISSIMA/MASTELLO HINOS	7,13	12.834,00

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424

Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424
Dados: 2023.03.10 11:59:17 -03'00'

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

	desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – pó uniforme Cor – própria (branco amarelado) Odor – próprio Sabor - próprio PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 200g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: saco de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.					
25	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM SÊMOLA: é o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico da farinha de trigo com sêmola/semolina de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação, Resolução RDC 344/02), água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – próprio (liso brilhante). Cor – própria. Cheiro – próprio. Sabor – próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA: umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 13,0%. Acidez, em mL de solução N de NaOH/100g da massa livre de recheio: máximo 5,0% Cinzas em base seca, deduzida de cloreto de sódio, em g/100g da massa livre de recheio. Em base seca: máximo 1% Peso líquido inferior ao declarado: ausência Ferro (30g): 1,2mg Ácido fólico (30g): 45mcg CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g: máximo, 5x10/g. Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g. Staphylococus aureus: 5x102 Salmonelas sp/25g: ausência em 25/g Bolores e leveduras: máximo 103/g B. cereus/g: 5x102 Seguir a Resolução nº12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.	Pacote	3400	BRANDINI/M. DIAS BRANCO	3,65	12.410,00
28	ÓLEO DE SOJA: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalado (PET). De 900ml.	Und	1.100	SOYA/BUNGE S.A	9,36	10.296,00

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 Dados: 2023.03.10 11:59:26 -03'00'

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

32	SALSICHA: carne mecanicamente separada de aves, pele de frango, proteína texturizada de soja, xarope de glicose, lactato de sódio, água, regulador de acidez, sal, fécula de mandioca, açúcar, especiarias, polifosfato de sódio, estabilizante eritorbato de sódio, conservante isoascorbato de sódio, antioxidante, corante natural carmim de cochonilha. Deverão constar na embalagem a data de fabricação e validade, selo da indústria, identificação do produto, peso, SIF ou SIE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto - próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – próprio PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA. Saco de polietileno transparente reforçado, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 5kg.	Kg	2400	RARA/AVIVAR ALIMENTOS S	8,74	20.976,00
33	SARDINHA, CONSERVA EM ÓLEO: sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e estereizadas - composição: sardinha, óleo de soja. o produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré –cozida. Embalagem primária: lata metálica de 125g, invioláveal, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrrugem, perfurações e outras danificações embalagem secundária: caixas de papelão contendo de 08 (oito) a 24 (vinte e quatro) quilos. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso liquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 12 meses para o vencimento.	Lata	2400	88/G. DA COSTA	4,81	
Valor total						**R$ 369.335,50**

3.2. O pagamento será efetuado após a emissão da Nota Fiscal, de acordo com os produtos efetivamente entregues pela Contratada, a pedido da Contratante e mediante a apresentação da Prova de Regularidade para com o INSS (CND), na forma exigida pela Constituição Federal em seu artigo 195, parágrafo 3º, Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela CEF e Prova de Regularidade para com as Fazendas Estadual, Municipal e Federal (Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional) bem como, a Prova de Regularidade junto a Justiça do Trabalho.

3.3. A Contratante terá até 30 (trinta) dias úteis a partir da data de emissão da Nota Fiscal, pa instrução e efetivo pagamento.

3.4. No ato do pagamento, a CONTRATANTE efetuará a retenção na fonte dos tributos e contribuições previstas em lei, desde que os mesmos sejam incidentes sobre o objeto contratado.

3.5. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência deliquidaçãoda obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

3.6. É vedado qualquer reajuste de preços pelo prazo de 12 (doze) meses do contrato exceto por força de legislação ulterior que o permita, porém, poderá haver revisão de valores, visando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial da proposta, nos termos do art. 65, II "d" e § 2°, da Lei n° 8.666/93, desde que demonstrado, por parte do contratado, alteração substancial nos preços praticados no mercado, por motivo de força maior, caso fortuito, fato do príncipe e /ou fato da administração, desde que imprevisíveis ou de difícil previsão, observado em qualquer caso ao item 12 do Edital.

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424
Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424
Dados: 2023.03.10 11:59:35 -03'00'

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES CONTRATANTES

4.1. A CONTRATADA SE OBRIGA A:

4.1.1. Garantir a execução do objeto do presente contrato conforme especificações e obrig dispostas no ANEXO II – Termo de Referência do Edital que deu origem ao presente contra observando as condições ajustadas e especificações exigidas, cumprindo fielmente os termos deste instrumento e da Proposta apresentada, bem como obedecer aos parâmetros e rotinas estabelecidos de acordo com asrecomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações;

4.1.2. Efetuar a entrega dos produtos objeto deste termo em um prazo máximo de 02 (dois) dias acontar da data de ciência da solitação.

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

4.1.4. Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE, bem como substituir, **quando for o caso**, sem ônus adicionais e nos prazos já definidos em processo, contados da comunicação formal desta Administração, o(s) produtos(s) disponibilizado(s) cujo(s) padrão(ões) de qualidade, segurança e finalidade não se prestem ao seufim específico.

4.1.5. Arcar com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou à terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato, não podendo ser arguido, para efeito de exclusão de sua responsabilidade, o fato de a Administração proceder à fiscalização ou acompanhamento da execução contratual.

4.1.6. Arcar com todas as despesas decorrentes do Fornecimento do objeto deste Contrato, incluindo se custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas, comerciais e outras despesas decorrentes da execução destecontrato.

4.1.7. Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões até o limite fixado no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

4.1.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações especificadas no ANEXO II – Termo de Referência do Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO 001/2023 - FME.**

4.1.9. Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização do Fundo Municipal de Educação de São Brás/AL.

4.1.10. Prestar esclarecimentos ao Fundo Municipal de Educação de São Brás /AL sobre eventuais atos ou fatos desabonadores noticiados que a envolvam independentemente de solicitação.

4.1.11. Responder integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Administração em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

4.1.12.A licitante vencedora não será responsável:

4.1.12.1. Por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou força maior.

4.1.12.2. Por quaisquer trabalhos, serviços, fornecimentos ou responsabilidades não previstas no Edital ou neste Contrato.

4.1.13.A Administração não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da contratada para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 — Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 Dados: 2023.03.10 11:59:44 -03'00'

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

4.1.14.Observar em especial a cláusula de garantia exposto no Termo de Referência do PREGÃO ELETRÔNICO 001/2023 – FME.

4.2. A ADMINISTRAÇÃO SE OBRIGA A:

4.2.1.A CONTRATANTE se obriga a proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº 8.666/93.

4.2.2. Fiscalizar e acompanhar o andamento da execução do contrato.

4.2.3. Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com o fornecimento objeto do Contrato.

4.2.4. Providenciar o pagamento à CONTRATADA à vista das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas, nos prazos fixados.

4.2.5. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA

5.1. A vigência do presente contrato será da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2023.

CLÁUSULA SEXTA – DA FONTE DE RECURSOS

6.1. As despesas decorrentes do objeto deste Contrato correrão de acordo com a seguinte Classificação Orçamentária, vigente no exercício 2023:

UO:	15 - Fundo de Educação Básica
Elemento de Despesa:	15.0200.12.365.00015.005–PNAEP – Alimentação Escolar – Infantil; 15.0200.12.361.00015.006–PNAEF – Alimentação Escolar – Fundamental; 15.0300.12.361.00015.006–PNAEF – Alimentação Escolar – Fundamental; 15.0400.12.366.00015.008–PNAEF-EJA – Alimentação Escolar – Jovens e Adultos;
Class. Econômica:	3.3.3.90.30.00.00 – Material de Consumo
Fonte de Recursos:	0201.00 – Outras Transf. FNDE 0020.00 - MDE 0010.00 – Próprios

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Em caso de atraso injustificado no cumprimento dos prazos definidos neste Edital e incidentes deseus anexos, em especial aos termos definidos no Termo de Referência, sujeitar-se-á a licitante vencedora à multa de mora de 1% (um por cento) ao dia, limitado a 30% (trinta por cento) do valor total do contrato ou da nota de empenho.

7.1.1. A multa a que alude o item anterior não impede que a Administração rescinda unilateralmenteo contrato e aplique outras sanções previstas na Lei nº 8.666/93.

7.2. Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações fixadas neste Pregão, em relação ao objeto desta licitação, a Administração Municipal poderá garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência será comunicada por escrito, por meio de ofício, sobre a existência de faltas leves, relacionadas com a execução do objeto da licitação.

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424 Dados: 2023.03.10 11:59:53 -03'00'

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

7.2.2. Multa de até 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor do empenho, no caso da licitante vencedora não cumprir rigorosamente as exigências contratuais ou deixar de receber a Nota de Empenho, salvo se decorrente de motivo de força maior definido em Lei, e reconhecido pela autoridade competente;

7.2.3. Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos, que serão fixados pelo ordenador de despesas, adependendo da falta cometida.

7.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

7.3. A licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, não celebrar o contrato, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública na forma do Art. 7º. Da Lei 8.666/93, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

7.4. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido ao Tesouro Municipal no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação, podendo o FUNDO MUNCICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO BRÁS/AL, descontar o seu valor da Garantia Contratual, quando houver, descontar de eventuais pagamentos devidos à licitante, cobrar administrativa ou judicialmente, pelo processo de execução fiscal, com os respectivos encargos previstos em lei.

7.5. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da respectiva ciência.

7.6. Se o motivo da inexecução das obrigações ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela FUNDO MUNCICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO BRÁS /AL, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

7.7. Ocorrendo qualquer possibilidade de se exceder o limite percentual previsto no subitem 7.1., essa situação consistirá em motivo para que a FUNDO MUNCICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO BRÁS/AL, rescinda unilateralmente o contrato, independentemente da aplicação das outras penalidades previstas no "caput".

7.8. As sanções previstas no "caput" poderão ser aplicadas simultaneamente, facultada a defesa prévia da interessada no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

7.9. Pela recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato e retirada da nota de empenho, conforme disposto no item 14.2 do instrumento convocatório, ser-lhe-á aplicada multa de 10% (dez por cento) do valor global de sua Proposta de Preços, garantida a prévia defesa.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

8.1. A rescisão das obrigações decorrentes do presente Contrato se processará de acordo com o queestabelecem os artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93, conforme se vê abaixo:

8.1.1. A ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666/93 ensejará a rescisão deste Contrato.

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424
Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424
Dados: 2023.03.10 12:00:02 -03'00'

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

8.1.2. O não cumprimento dos termos estabelecidos no Item 04 deste Contrato e seus subitens, ensejaráa rescisão contratual.

8.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o
contraditório e a ampla defesa.

8.3. A rescisão, administrativa ou amigável, será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

8.4. A rescisão determinada por ato unilateral e escrita da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XI do art. 78 da Lei nº 8.666/93, acarreta as consequências previstas nos incisos II e IV do art. 87 do mesmo diploma legal, sem prejuízo das demais sanções previstas.

8.5. Na hipótese de se concretizar a rescisão contratual, poderá a Administração contratar a licitante classificadas em colocação subsequente, observadas as disposições do inc. XI do art. 24, da Lei nº 8.666/93 ou efetuar nova Licitação.

8.6. Constituem motivos para rescisão do Contrato:

8.6.1. O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos.

8.6.2. O atraso injustificado no início do fornecimento proposto.

8.6.3. O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores.

8.6.4. A prática reiterada de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do artigo 67 da Leinº 8.666/93.

8.6.5. A decretação de falência, o pedido de concordata ou a instauração de insolvência civil.

8.6.6. A alteração social ou a modificação de finalidade ou da estrutura da empresa que, a juízo da Administração, prejudique a execução do contrato.

8.6.7. O protesto de título ou emissão de cheques sem suficiente provisão que caracterizem a insolvênciada contratada.

8.6.8. O interesse público, devidamente justificado.

8.6.9. A suspensão da execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem ou guerra.

8.6.10. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

8.6.11. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial.

CLÁUSULA NONA – DOS DOCUMENTOS APLICÁVEIS

9.1. Fazem parte integrante e indissolúvel do presente contrato, como se nele efetivamente transcritos estivessem, os documentos a seguir relacionados do inteiro conhecimento das partes contratantes pelas mesmas devidamente rubricadas:

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424
Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424
Dados: 2023.03.10 12:00:10 -03'00'

Prefeitura Municipal de São Brás
ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA
Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

9.1.1.O Edital do Pregão nº 001/2023 – FME e todos os seus anexos.

9.1.2.A proposta da contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

10.1.Todas as comunicações entre as partes, que impliquem em solicitação de fornecimento, controle deatendimento, reclamação, ou qualquer outra ocorrência digna de registro, serão feitas porescrito.

10.2.O presente contrato admite alterações, mediante termo aditivo, na forma do estabelecido no artigo 65 da Lei Nº 8.666/1993.

10.3. Passam a integrar o presente Contrato, para todos os efeitos legais, como se aqui estivessemtranscritos, o Edital de Pregão nº 001/2023 - FME, seus anexos e a proposta da Contratada.

10.4. Caberá a CONTRATANTE a publicação resumida deste instrumento no Diário Oficial do Município,nos termos do § único do artigo 61 da Lei nº 8.666/93.

10.5. A CONTRATADA responderá por toda e qualquer responsabilidade, mesmo que aqui nãoestejadescrita, mas que a legislação ou a aplicação deste contrato assim o impuser.

10.6. Fica eleito o Foro da cidade de PORTO REAL DO COLÉGIO/AL para dirimir as questões oriundas deste termo, não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

E assim, por estarem de acordo, ajustado e contratado após lido e achado conforme, as partes, firmam o presente Contrato em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 2 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

SÃO BRÁS/AL, 07 de março de 2023.

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO BRÁS
Contratante
Cristiano Santos Limeira
Secretário

MUNICÍPIO DE SÃO BRÁS
Interveniente
Klinger Quirino
Prefeito

WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424
Assinado de forma digital por WELLINGTON JOSE SILVA DOS SANTOS:00102090424
Dados: 2023.03.10 12:00:22 -03'00'

EMPRESA: ALIANCA DISTRIBUIDORA EIRELI
Contratada
Representante legal: Wellington José Silva dos Santos
Instrumento de outorga de poderes: contrato social

Testemunhas:

Prefeitura Municipal de São Brás

ARQUIVO DISPONIBILIZADO PELO PORTAL DA TRANSPARÊNCIA

Validação: https://www.saobras.al.gov.br/transparencia/

Publicado Em: 08/03/2023 || Baixado Em: 24/11/2026

ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

1 - Ass: Paulo Cesar Bispo de Souza CPF: 085.710.914-63

2 - Ass: Cynthia Maria Cruz da Silva CPF: 098260564-47