

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2020

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 001/2020

**CONTRATO FMS N.º 051/2020, QUE ENTRE SI CELEBRAM O FUNDO MUNICIPAL SAÚDE DE CHÃ GRANDE/PE E A EMPRESA LM DISTRIBUIDORA SERVIÇOS E TRANSPORTE LTDA, PARA OS FINS QUE SE ESPECIFICA.**

Ao 1º (primeiro) dia do mês de setembro de 2020, de um lado o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ GRANDE** com sede e foro em Pernambuco, localizada à Avenida Vinte de Dezembro, 145 – Centro – Chã Grande - PE, inscrita no C.N.P.J./MF sob o nº **08.625.167/0001-50**, neste ato representado pelo seu Gestor e Secretário de Saúde Sr. Jairo Amorim Paiva, Brasileiro, Casado, Comerciante, nomeado por meio da Portaria Nº 285/2017 datada em 01/08/2017, portador da Carteira de Identidade Nº 1.826.812/SSP/PE, CPF nº 353.431.684-34, no uso da atribuição que lhe confere o ORIGINAL, neste ato denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa **LM Distribuidora Serviços e Transporte Ltda**, inscrita no CNPJ sob o nº **26.229.798/0001-31**, estabelecida à Avenida Santa Cruz, nº 04 – Santa Cruz – Carpina - PE, CEP: 55.811-010, neste ato representada por seu representante legal, Sr. Luiz Henrique da Silva Miguel, portador da carteira de identidade nº 5.883.094, expedida pela Secretaria de Defesa Social do Estado de Pernambuco, CPF nº 031.300.664-46, doravante denominada **CONTRATADA**, pactuam o presente Contrato, cuja celebração é decorrente do **Processo Licitatório nº 001/2020 – Pregão Eletrônico nº 001/2020 – Ata de Registro de Preços nº 002/2020** - doravante denominado **PROCESSO** e que se regerá pela Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, e modificações subsequentes; pelos termos da proposta vencedora, parte integrante deste contrato; pelo estabelecido no Edital e seus anexos, pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado; atendidas as cláusulas, e condições que se enunciam a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO** – Fornecimento parcelado de **gêneros alimentícios** destinados a Residência Terapêutica, Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, Hospital Geral Alfredo Alves de Lima e Unidades de Saúde da Família - USF, conforme especificações e quantidades indicadas no Anexo II, parte integrante deste contrato independente de transcrição.

**Parágrafo Primeiro** - O presente Contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA FINALIDADE** – O objeto deste Contrato destina-se ao desenvolvimento das atividades normais do Fundo Municipal de Saúde, através da Residência Terapêutica, CAPS e Hospital Geral Alfredo Alves de Lima.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO** – O presente Contrato vigorará até **31 de dezembro de 2020**, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado, nos termos da legislação pertinente.

**CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO** – Atribui-se a esse Contrato o valor de **R\$ 24.108,09 (Vinte e quatro mil cento e oito reais e nove centavos)** referente ao valor total do objeto previsto na Cláusula Primeira, para a totalidade do período mencionado na Cláusula Terceira, conforme detalhamento a seguir:

| ITEM | DESCRIÇÃO  | UNDS. | VALOR UND. R\$ | QTD. HOSPITAL | QTD. RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA | QTD. CAPS | QTD. PSF | VALOR TOTAL R\$ |
|------|--|-------|----------------|---------------|-----------------------------|-----------|----------|-----------------|
| 03   | <b>AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO</b> - Obtido da cana de açúcar, tipo cristal. Com aspecto, cor, cheiros próprios e sabor doce. Isento de sujidades. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código | KG    | 2,05           | 200           | 10                          | 25        | 30       | 543,25          |

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    |   |                |      |     |    |     |    |        |
|----|---|----------------|------|-----|----|-----|----|--------|
|    | Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  |                |      |     |    |     |    |        |
| 05 | <b>AMIDO DE MILHO COM SABOR</b> - Produto amiláceo, com sabor artificial de morango ou chocolate, extraído do milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não podendo o produto estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: Acondicionado em sacos de papel apropriados, fechados. Embalagem secundária: caixas em material apropriado, contendo 500g e suas condições deverão estar de acordo a preservar as características do produto. Contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade com prazo mínimo de 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.   | Unidade        | 4,72 | 30  | 10 | 25  | 0  | 306,80 |
| 06 | <b>ARROZ PARBOLIZADO (TIPO 1)</b> - Pré-cozido, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, não precisa lavar, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | KG             | 2,75 | 200 | 18 | 20  | 30 | 737,00 |
| 09 | <b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA</b> - Tipo "Maria", de Farinha de Trigo com Açúcar, Leite, Gordura Vegetal Hidrogenada, Aromatizado e Enriquecido com Vitaminas. Consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  | Pacote de 400G | 3,11 | 170 | 28 | 30  | 48 | 858,36 |
| 11 | <b>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER TIPO INTEGRAL</b> - Composição básica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, farinha de rosca, soro de leite, açúcar, sal, estabilizante: lecitina de soja (INS 322), e outras substâncias permitidas. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam   | Pacote de 400G | 2,19 | 60  | 20 | 200 | 0  | 613,20 |



**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    |   |                   |      |     |    |    |    |        |
|----|---|-------------------|------|-----|----|----|----|--------|
|    | integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Com validade de 06 meses a 01 ano com registros do ministério competente. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  |                   |      |     |    |    |    |        |
| 12 | <b>CALDO CONCENTRADO DE CARNE</b> - Matéria prima de boa qualidade, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina. Embalagem primária: Em tabletes de 10,5g, com embalagem metalizada, resistente e atóxica. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 24 pacotes com 240g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA / MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.      | Tabletes de 10,5G | 1,20 | 80  | 20 | 0  | 30 | 156,00 |
| 13 | <b>CALDO CONCENTRADO DE GALINHA</b> - Matéria prima de boa qualidade, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango. Embalagem primária: Em tabletes de 10,5g, com embalagem metalizada, resistente e atóxica. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 24 pacotes com 240g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA / MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | Tabletes de 10,5G | 1,20 | 80  | 18 | 40 | 30 | 201,60 |
| 14 | <b>CAFÉ EM PÓ</b> - Café torrado e moído, devidamente selecionado. De primeira qualidade. Embalagem: Plástica, hermeticamente fechada e intacta. Contendo 250 g do produto. Rotulagem: Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 180 a partir da data do recebimento. Selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.   | Pacote de 250G    | 3,50 | 200 | 20 | 15 | 38 | 955,50 |
| 15 | <b>CANELA EM PÓ</b> - Produto em pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, parda amarelada ou marrom claro, com aspecto e cheiro aromático, de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. Embalagem: Em forma de   | Tubete de 40G     | 1,40 | 14  | 10 | 15 | 0  | 54,60  |

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    |  |         |      |    |    |    |   |       |
|----|--|---------|------|----|----|----|---|-------|
|    | tubetes contendo 40 g do produto. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.   |         |      |    |    |    |   |       |
| 16 | <b>CHÁ DE CIDREIRA</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  | Unidade | 2,64 | 15 | 02 | 05 | 0 | 58,08 |
| 17 | <b>CHÁ DE CAMOMILA</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  | Unidade | 2,40 | 15 | 02 | 10 | 0 | 64,80 |
| 18 | <b>CHÁ DE ERVA DOCE</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | Unidade | 2,00 | 15 | 02 | 05 | 0 | 44,00 |
| 19 | <b>CHÁ DE CAPIM SANTO</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença   | Unidade | 2,75 | 20 | 05 | 05 | 0 | 82,50 |



**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    |  |         |      |     |    |    |    |          |
|----|--|---------|------|-----|----|----|----|----------|
|    | específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  |         |      |     |    |    |    |          |
| 20 | <b>CHÁ DE BOLDO</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.   | Unidade | 2,50 | 20  | 03 | 13 | 0  | 90,00    |
| 24 | <b>ERVILHA</b> - Conservada em salmoura, acondicionada em lata de 200g do produto. Deve conter a validade de mínimo 06 meses e conter número do registro obrigatório do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  | Unidade | 2,88 | 26  | 0  | 0  | 0  | 74,88    |
| 26 | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | Kg      | 2,07 | 70  | 05 | 05 | 40 | 248,40   |
| 28 | <b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b> - Produto obtido a partir do cereal, limpo, desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com a adição de fermento. Não podendo estar o produto úmido, fermentado ou apresentando sujidades. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.   | Kg      | 3,00 | 35  | 16 | 10 | 0  | 183,00   |
| 30 | <b>FEIJÃO CARIOQUINHA (MULATINHO - TIPO 1)</b> - Feijão  | Kg      | 5,20 | 220 | 20 | 20 | 40 | 1.560,00 |

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    |  |         |      |    |    |    |    |        |
|----|--|---------|------|----|----|----|----|--------|
|    | <p>carioquinha, tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>                |         |      |    |    |    |    |        |
| 31 | <p><b>FEIJÃO TIPO MACASSAR (TIPO 1)</b> - Feijão macassar, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> | Kg      | 4,80 | 50 | 05 | 10 | 20 | 408,00 |
| 32 | <p><b>FEIJÃO TIPO PRETO (TIPO 1)</b> - Feijão preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>       | Kg      | 4,59 | 50 | 05 | 05 | 20 | 367,20 |
| 33 | <p><b>GOIABADA</b> - Fabricada a partir de frutas selecionadas de alto padrão de qualidade. O produto deve possuir alto valor energético e rico em fibra e vitamina C. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 600g. Embalagem secundária: Tipo papelão reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, lacrado e identificado com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a</p>   | Unidade | 3,35 | 20 | 05 | 0  | 0  | 83,75  |



**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    |  |                   |      |     |    |    |    |          |
|----|--|-------------------|------|-----|----|----|----|----------|
|    | integridade do produto durante todo o seu período de validade. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  |                   |      |     |    |    |    |          |
| 34 | <b>LEITE CONDENSADO</b> - Leite integral, açúcar e lactose, contendo em sua embalagem tabela de informação nutricional, com quantidades por porção de: valor Energético, Proteínas, Carboidratos, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans, Fibra alimentar, Sódio e Cálcio. Embalagem Primária: Cartonada composta por polietileno, papel branco, papel pardo e alumínio. Embalagem Secundária: Caixa automática de papelão para embalagem de 1 kg e caixa automática de papelão revestida com película de polietileno para embalagem de 200g. Validade: 6 meses. Data de fabricação, prazo de validade e conteúdo da embalagem, que deve conter o peso líquido do até 395g, podendo ser lata ou tetrapak, com os registros obrigatórios do ministério competente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Veículos de Entrega: Em caminhões limpos, secos, em bom estado de conservação, sem resíduos de substâncias tóxicas, graxas e lubrificantes. Isentos de infestações e odores.   | Unidade           | 2,25 | 28  | 05 | 05 | 0  | 85,50    |
| 35 | <b>LEITE EM PÓ DESNATADO</b> - Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor característicos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. A embalagem individual é de poliéster metalizado com 200g e embalagem secundária de papel reforçado ou plástico transparente com 5 ou 10 kg. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | Pacote de 200G    | 3,80 | 200 | 35 | 30 | 0  | 1.007,00 |
| 37 | <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b> - Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor característicos. Embalagem primária de material laminado PET metalizado/PEDB, venda hermeticamente contendo 200g, registro no Ministério da Agricultura Pecuária a Abastecimento - MAPA ou pela Agência de fiscalização Agropecuária do estado - ADAGRO. Rotulagem: Deve ser rotulado de acordo com as resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  | Pacote de 200G    | 3,65 | 310 | 50 | 50 | 80 | 1.788,50 |
| 38 | <b>LEITE DE COCO</b> - Obtido a partir do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro (cocos nucifera L.) por processos mecânicos adequados, homogenizado, pasteurizado e envasado. Cor, cheiro e sabor não rançoso próprio. Devendo estar isento de substâncias estranhas à sua composição.  | Unidade de 500 ml | 1,95 | 30  | 09 | 20 | 0  | 115,05   |

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    |  |                 |      |     |     |    |    |        |
|----|--|-----------------|------|-----|-----|----|----|--------|
|    | Embalagem em garrafas de vidro ou pet transparente com 500 ml. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 83 de 15/09/2000, ANVISA. E validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  |                 |      |     |     |    |    |        |
| 39 | <b>MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE</b> - Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola. Sem presença de insetos ou impurezas. Enriquecido com ferro, vitaminado. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e conteúdo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 93 de 31/10/2000, ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 120 dias da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  | Unidade de 500G | 1,54 | 200 | 150 | 40 | 40 | 662,20 |
| 40 | <b>MAIONESE</b> - Molho obtido da emulsão de óleo vegetal e ovos, sem corantes; acondicionada em embalagens plásticas com tampa rosqueada. Apresentação, aspecto, cor e sabor característicos ao produto; isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 246g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Lacrada e rotulada, que contenha especificada o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério da agricultura. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | Unidade         | 2,41 | 20  | 0   | 0  | 0  | 48,20  |
| 41 | <b>MOLHO CATCHUP</b> - Polpa de Tomate, Açúcar, Vinagre, Sal, Condimentos. Espessante: Amido, Acidulante: Ácido Cítrico, Corantes Naturais: Caramelo e Carmim, Conservante: Sorbato de Potássio. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 900 ml. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Lacrada e rotulada, que contenha especificada o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério da agricultura. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os  | Unidade         | 5,97 | 20  | 0   | 0  | 0  | 119,40 |



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

|    |   |                  |      |     |    |    |    |        |
|----|---|------------------|------|-----|----|----|----|--------|
|    | alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.   |                  |      |     |    |    |    |        |
| 42 | <b>MOSTARDA</b> - Condimento misto de primeira qualidade, a base de mostarda para o tempero de alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: Tipo plástica resistente. Devendo apresentar peso líquido de 900ml. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 93 de 31/10/2000, ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 120 dias da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | Unidade          | 7,06 | 20  | 0  | 0  | 0  | 141,20 |
| 43 | <b>MARGARINA SEM SAL</b> - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.   | Unidades de 250G | 2,19 | 128 | 10 | 30 | 44 | 464,28 |
| 44 | <b>MARGARINA</b> - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Com adição de sal. Embalagem: Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.   | Unidade de 250G  | 1,65 | 80  | 0  | 0  | 0  | 132,00 |
| 45 | <b>MILHO PARA MUNGUNZÁ</b> - Milho em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio. Sem fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: Plástica transparente e atóxica, impermeada, limpa, não violada, resistente que garanta integridade, e impressa. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de   | Pacote de 500G   | 1,00 | 34  | 0  | 0  | 0  | 34,00  |

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    |  |                   |      |     |   |    |    |        |
|----|--|-------------------|------|-----|---|----|----|--------|
|    | alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  |                   |      |     |   |    |    |        |
| 46 | <b>MILHO VERDE</b> - Produto preparado com as partes comestível do cereal, envasadas praticamente crua, ou pré-cozidas, imersas em líquido apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em latas, de 200g do produto. A embalagem deve conter a validade de mínimo 06 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.   | Unidade           | 1,90 | 26  | 0 | 0  | 0  | 49,40  |
| 47 | <b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> - Obtido de espécie vegetal isento de ranço e substâncias estranhas, adequada para as condições previstas de armazenamento. Embalagem primária: Em latas limpas, isentas de ferrugem, ou garrafas PET não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Embalagem secundária: Caixa com 20 unidades de 900 ml. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.   | Unidade de 900 ml | 3,70 | 120 | 0 | 10 | 15 | 536,50 |
| 48 | <b>ÓLEO DE AZEITE EXTRA VIRGEM</b> - Azeite de Oliva Extra Virgem envasado em garrafa de 500 ml. Óleo límpido e brilhante de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Com validade de 2 anos a partir da data de fabricação. Embalagem primária: Em latas limpas, isentas de ferrugem, ou garrafas PET não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500 ml. Embalagem secundária: Caixa com unidades de 500 ml. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | Unidade de 500 ml | 9,04 | 15  | 0 | 0  | 0  | 135,60 |
| 50 | <b>QUEIJO RALADO</b> - Tipo parmesão ralado, isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais; composição básica de leite e outras substâncias permitidas por lei; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Em pacotes plásticos resistentes, de 50 g do produto. A embalagem deve ter a validade de mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério competente. Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade   | Unidade de 50G    | 1,83 | 32  | 0 | 0  | 0  | 58,56  |



**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    |  |         |       |    |   |    |    |        |
|----|--|---------|-------|----|---|----|----|--------|
|    | com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  |         |       |    |   |    |    |        |
| 51 | <b>SAL REFINADO IODADO</b> - Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e conteúdo, no máximo 30 kg de peso líquido. Rotulagem: Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 28 de 28/03/2000. Registro no Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto nº 75.697/75 – MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  | Kg      | 1,08  | 40 | 0 | 03 | 05 | 51,84  |
| 52 | <b>SUPLEMENTO ALIMENTAR</b> - Nutricionalmente completo em pó, hipercalórico (1,5Kcal/ml), rico em vitaminas e minerais e com excelente perfil lipídico. Enriquecido com exclusivo mix de carotenóides e colina. Sem sabor. Embalagem primária de material laminado PET metalizado/PEDB, venda hermeticamente contendo 400g, registro no Ministério da Agricultura Pecuária a Abastecimento - MAPA ou pela Agência de fiscalização Agropecuária do estado - ADAGRO. Deve ser rotulado de acordo com as resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  | Unidade | 46,39 | 05 | 0 | 0  | 0  | 231,95 |
| 53 | <b>SUSTAGEM</b> - Sacarose, com sabor, maltodextrina, leite em pó desnatado instantâneo (leite em pó desnatado emulsificante lecitina de soja) fosfato de cálcio ascorbato de sódio, fosfato de magnésio, sulfato de zinco acetato de di-alfa tocoferil, ferro carbonil, niacinamida sulfato de manganês, palmitato de retinol, gluconato de cobre, pantotenato de cálcio, vitamina b12, cloridrato de tiamina, vitamina k1, cloridrato de piridoxina, iodeto de potássio, colecalciferol, ácido fólico riboflavina, cloreto de cromo, molibdato de sódio, biotina, selenio de sódio e estabilizante carragena, contém lactose. Não Contém Glúten. Embalagem primária de material laminado PET metalizado/PEDB, venda hermeticamente contendo 190g, registro no Ministério da Agricultura Pecuária a Abastecimento - MAPA ou pela Agência de fiscalização Agropecuária do estado - ADAGRO. Deve ser rotulado de acordo com as resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | Unidade | 11,94 | 30 | 0 | 0  | 0  | 358,20 |

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    |   |                   |       |    |   |    |    |        |
|----|---|-------------------|-------|----|---|----|----|--------|
| 54 | <p><b>VINAGRE DE ÁLCOOL</b> - Produto natural, fermentado, acético simples, de primeira qualidade, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Com acidez mínima de 4% de acordo com a Portaria nº 745, de 24 de outubro de 1977 do MAPA. Embalagem: Acondicionado em frasco plástico contendo no mínimo 500 ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-72 (Decreto 12486, de 20/10/78). Rotulagem: Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>  | Unidade de 500 ml | 0,76  | 80 | 0 | 07 | 20 | 81,32  |
| 57 | <p><b>EMPANADO DE FRANGO</b> - Cortes resfriados de frango (filé de peito), cobertura: (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sal), ligante: (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, derivados de milho, sal e espessante goma guar (INS 412)), gordura vegetal, água, pré-cobertura: (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, sal e fermento biológico), sal, açúcar, especiarias: (cebola em pó, tomate em pó, pimenta vermelha em pó, pimenta doce em pó, alho em pó), aromatizantes naturais: (óleo essencial de pimenta vermelha, óleo essencial de alho e óleo essencial de cebola), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), corante natural de urucum (INS 160b), estabilizantes polifosfato de sódio (INS 452) e tripolifosfato de sódio (INS 451). Alérgicos: Contém derivados de trigo. Contém Glúten. Contém gordura vegetal. Contém aromatizante. Sem uso de hormônio, como estabelece a Legislação Brasileira. Validade 180 dias. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p> | Caixa             | 42,00 | 10 | 0 | 0  | 0  | 420,00 |
| 58 | <p><b>QUEIJO COALHO</b> - Produto natural, segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, constante da Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, é o "queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação". De média a alta umidade, de massa semi cozida ou cozida e apresenta um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35% e 60%. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. De acordo com as normas da ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária). Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p>  | Kg                | 13,90 | 50 | 0 | 0  | 0  | 695,00 |
| 59 | <p><b>PEIXE ANCHOVA</b> - Em postas, sem cabeça, resfriado, sem vísceras, sem pele, sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão. Embalagem a vácuo, em saco</p>   | Kg                | 9,98  | 80 | 0 | 15 | 0  | 948,10 |



**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    |   |                              |       |     |   |    |    |          |
|----|---|------------------------------|-------|-----|---|----|----|----------|
|    | plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem: De acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.   |                              |       |     |   |    |    |          |
| 60 | <b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> - Produto sem osso, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e sem aponevroses. Cor própria, vermelho escuro opaco, característico de produto congelado. Sem manchas esverdeadas, ou quaisquer características que inviabilize o consumo humano. Deverá seguir as especificações da Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003, do MAPA. Embalagem primária: Imediatamente realizada após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. Com peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Portaria nº 371 de 04/09/97 do MAPA, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA /MS e Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS. Constando: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, número do lote e informação nutricional. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91. | Kg                           | 7,98  | 100 | 0 | 10 | 55 | 1.316,70 |
| 61 | <b>CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE)</b> - Carne seca bovina, limpa, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, isenta de substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Com peso médio de 5 kg cada peça, embalada a vácuo. Embalagem secundária: Acomodada em caixas de papelão totalizando 30 kg em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Data de Validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.   | Kg                           | 20,10 | 120 | 0 | 08 | 50 | 3.577,80 |
| 63 | <b>OVOS TIPO A</b> - Íntegros, sem rachaduras, branco, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento. Embalagem: Bandeja contendo 30 unidades, pesando estas unidades, entre 55g e 59 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275   | Bandeja com 30 unidades cada | 8,50  | 50  | 0 | 08 | 35 | 790,50   |

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    | caput. §1º e Art. 277 e Portaria CVS -15, de 07/11/91.  |    |       |    |   |    |    |        |
|----|---|----|-------|----|---|----|----|--------|
| 64 | <b>SALSICHA</b> - Salsicha de carne de frango/bovina tipo hot dog, congelada, com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Conservação 0 a 5°C. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação sanitária em vigor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, DATA DE VALIDADE, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput. §1º e Art. 277 e Portaria CVS -15, de 07/11/91.                                   | Kg | 5,99  | 50 | 0 | 10 | 35 | 569,05 |
| 66 | <b>ALHO</b> - Alho Tipo 6 - comum, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.   | Kg | 17,10 | 10 | 0 | 01 | 10 | 359,10 |
| 69 | <b>BATATA DOCE</b> - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.    | Kg | 2,80  | 57 | 0 | 0  | 0  | 159,60 |
| 70 | <b>BATATA INGLESA</b> - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | Kg | 3,00  | 60 | 0 | 20 | 50 | 390,00 |
| 71 | <b>CEBOLA</b> - Branca, in natura; de primeira, com grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal  | Kg | 2,86  | 60 | 0 | 12 | 50 | 348,92 |



**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

|    |   |         |      |     |   |    |    |        |
|----|---|---------|------|-----|---|----|----|--------|
|    | ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.   |         |      |     |   |    |    |        |
| 74 | <b>COENTRO</b> - As características aromáticas devem apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho gráudo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  | Molho   | 1,00 | 50  | 0 | 12 | 15 | 77,00  |
| 75 | <b>CEBOLINHO</b> - As características aromáticas devem apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho gráudo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  | Molho   | 1,00 | 30  | 0 | 10 | 15 | 55,00  |
| 76 | <b>INHAME</b> - Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 130 a 150 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  | Kg      | 3,20 | 96  | 0 | 0  | 0  | 307,20 |
| 78 | <b>MACAXEIRA</b> - Tamanho e coloração uniformes; Livre de enfermidades, materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.  | Kg      | 1,50 | 80  | 0 | 0  | 0  | 120,00 |
| 86 | <b>ABACAXI PÉROLA</b> - Com grau de maturação que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. | Unidade | 1,50 | 40  | 0 | 15 | 0  | 82,50  |
| 89 | <b>ALFACE</b> - De cor verde vivo, as folhas devem estar limpas, de cor brilhante, sem marcas de picadas de inseto. Livre de fertilizantes isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica. A mesma deve ser gráuda e fresca. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão  | Molho   | 1,00 | 100 | 0 | 0  | 0  | 100,00 |

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p> |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|

**Parágrafo Primeiro** - Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da contratada, por ordem bancária, em até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar do recebimento definitivo, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual tenha concorrido à contratada.

**Parágrafo Segundo** - Os pagamentos serão realizados integralmente, em correspondência com os produtos efetivamente entregues no mês anterior ao do pagamento.

**Parágrafo Terceiro** - A nota fiscal devidamente atestada deverá ser apresentada na Tesouraria do Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande/PE, Localizada na Avenida São José, n° 101, Centro, Chã Grande/PE.

**Parágrafo Quarto** - Por ocasião do pagamento a contratada deverá apresentar:

- a) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS;
- b) Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União e INSS, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- d) Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada.

**Parágrafo Quinto** – O pagamento será realizado, após a apresentação pela Contratada da nota fiscal devidamente preenchida e indicação do banco, agência e conta bancária da empresa que receberá o valor do objeto.

**Parágrafo Sexto** - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

**Parágrafo Sétimo** - Nenhum pagamento será efetuado à adjudicatária enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

**Parágrafo Oitavo** - A nota fiscal que for apresentada com erro, ou observada qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento, será devolvida à contratada, para correção e nesse caso o prazo previsto no parágrafo primeiro será interrompido. A contagem do prazo previsto para pagamento será iniciada a partir da respectiva regularização.

**Parágrafo Nono** - Eventuais atrasos nos pagamentos imputáveis à contratada não gerarão direito a qualquer atualização.

**Parágrafo Décimo** - A adjudicatária não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ/MF diverso do registrado no Contrato.

**Parágrafo Décimo Primeiro** - Deverão estar inclusos nos preços apresentados todos os gastos do frete, embalagem e todos e quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução do contrato.

**CLÁUSULA QUINTA – DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA** - Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que para tanto, a contratada não tenha concorrido de alguma forma; haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do IPCA/IBGE ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e a data de sua efetiva realização.

**CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTE** – Não será concedido reajuste ou correção monetária ao valor do Contrato.

**Parágrafo Único** - Fica assegurado o reequilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, mediante a superveniência de fato imprevisível nos termos e forma estabelecida no artigo 65, inciso II, d da Lei 8.666/93 mediante provocação da contratada, cuja pretensão deverá estar suficientemente comprovada através de documento(s).






## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

**CLÁUSULA SETIMA – DA EXECUÇÃO DO OBJETO DO CONTRATO** – Os Gêneros adquiridos deverão ser entregues no Fundo Municipal de Saúde, situado na Avenida Vinte de Dezembro, nº 145, Centro, Chã Grande/PE, ocasião em que será procedida a conferência dos gêneros entregues, e a verificação se estão de acordo com as características e quantitativos descritos na Ordem de Fornecimento.

**Parágrafo Primeiro:** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em até **72 (setenta e duas) horas, contados em dias úteis**, e do recebimento da Ordem de fornecimento, emitida pelo Departamento responsável do Fundo Municipal de Saúde, **no horário de 08h00min as 13h00min**.

**Parágrafo Segundo:** Os produtos serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação, mediante atestado do setor responsável.

**Parágrafo Terceiro:** O prazo de validade dos produtos, não poderá ser inferior a 06 (seis) meses contados a partir da data de entrega dos respectivos produtos solicitados na Ordem de fornecimento emitida pelo Departamento e Responsável do Fundo Municipal de Saúde.

**Parágrafo Quarto:** O transporte, carga e a descarga dos gêneros correrão por conta da Contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente ao Município ou ao Fundo Municipal de Saúde.

**Parágrafo Quinto:** O recebimento provisório ou definitivo do serviço e do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**Parágrafo Sexto:** A Contratada ficará obrigada a trocar o produto que vier a ser recusado por não atender à especificação do Anexo II/Ordem de Fornecimento, sem que isto acarrete qualquer ônus à administração ou importe na relevância das sanções previstas na legislação vigente. **O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até 48 (quarenta e oito) horas contadas em dias úteis, a contar da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.**

**Parágrafo Sétimo:** Os materiais serão recebidos de modo imediato e definitivo, sendo de responsabilidade do fornecedor beneficiário os padrões adequados de segurança e qualidade, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.

**Parágrafo Oitavo:** Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto. Os produtos alimentícios fornecidos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), bem como pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para fins do controle de qualidade da alimentação.

**Parágrafo Nono** – Será designado o servidor **Jairo Amorim Paiva**, Matrícula 494434, Secretário Municipal de Saúde, como **GESTOR DO CONTRATO** e a servidora **Otilia Melania de Freitas Santos**, Matrícula 944592, Supervisora de Nutrição, como **FISCAL DO CONTRATO**, responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução e determinação, tudo o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados na execução do Contrato.

**CLÁUSULA OITAVA – DA SUBCONTRATAÇÃO** – A subcontratação depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se a subcontratação cumpre os requisitos de qualificação técnica, além da regularidade fiscal e trabalhista necessários à execução do objeto.

**Parágrafo Primeiro** – A Contratada, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar parte do objeto deste termo de referência, até o limite máximo de 30%, com prévia autorização do Fundo Municipal de Saúde.

**Parágrafo Segundo** – Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratação, bem como

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

**CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA** – É responsabilidade da CONTRATADA a execução objeto contratual em estreita observância da legislação vigente para contratações públicas, as especificações técnicas contidas no edital e seus anexos, bem como em suas propostas, assumindo integralmente as seguintes obrigações:

- a) Fornecer o objeto no prazo e na forma de entrega estabelecidos no Termo de Referência e na proposta, com indicações referentes à marca/fabricante, ficando sujeita à multa estabelecida no contrato, bem como às prescrições da Lei das Licitações e Contratos Administrativos, respondendo pelas consequências de sua inobservância total ou parcial;
- b) Manter-se, durante toda a vigência e execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência;
- c) Atender ao chamado e/ou à correção do defeito dentro do prazo estabelecido neste instrumento. A Não realização dentro do prazo, a Contratada estará sujeita à multa estabelecida no Contrato;
- d) Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões do fornecimento ora contratado, que porventura se fizerem necessários, a critério da Contratante;
- e) Assumir integral responsabilidade sobre extravios ou danos ocorridos no transporte dos objetos, qualquer que seja sua causa;
- f) Comunicar, por escrito, à Contratante, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer no fornecimento do objeto contratado;
- g) Arcar com todas as despesas decorrentes de uma eventual substituição do objeto, em caso de reposição do mesmo;
- h) Prestar esclarecimentos ao Contratante, quando solicitado, no que for referente à entrega e a quaisquer ocorrências relacionadas aos produtos;
- i) Assumir integral responsabilidade pelos danos eventuais causados à contratante ou a terceiros no fornecimento ora ajustado, não excluindo ou reduzindo tal responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento realizado pela Contratante.
- j) Assumir responsabilidade por todos os gastos com encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o MUNICÍPIO.
- k) Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação.
- l) Responsabilizar-se pelo Transporte do produto objeto do presente Contrato, e todos os ônus, relativos ao fornecimento, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino, bem como cumprir, as normas adequadas relativas ao transporte do produto objeto do presente termo;
- m) Entregar o produto acondicionado de forma adequada garantindo sua integridade física;
- n) Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte;
- o) Observar rigorosamente todas as especificações gerais, que originou esta contratação e de sua proposta;
- p) Manter número telefônico e e-mail atualizados de escritório ou firma para contato e intermediação junto à contratante;



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

**CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE** – São obrigações do Município:

- a) Receber o objeto nas condições estabelecidas neste Contrato.
- b) Verificar a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta para fins de aceitação e recebimento definitivo.
- c) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de servidor responsável designado.
- e) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Contrato.
- f) Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.
- g) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculadas à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES** – O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações ora estabelecidas sujeitará a contratada às sanções previstas na Lei 8.666/93, garantida ampla e prévia defesa em processo administrativo.

**Parágrafo Primeiro** – Pelo inadimplemento total ou parcial, no cumprimento das obrigações assumidas, a contratada fica sujeita às sanções previstas nos artigos 86 e 87 da Lei 8.666/93, e ao pagamento de multa, nos seguintes termos:

**I** – Pelo **atraso no fornecimento**, em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do fornecimento, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

**II** – Pela **recusa em iniciar o fornecimento**, caracterizado em cinco dias após o vencimento do prazo estipulado: 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

**III** – Pela **demora em corrigir falhas no fornecimento**, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do fornecimento, por dia decorrido;

**IV** – Pela **recusa da contratada em corrigir falhas no fornecimento**, entendendo-se como **recusa no fornecimento** não efetivado nos cinco dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor do fornecimento;

**V** – Pelo **não cumprimento de qualquer condição fixadas no Edital**, e não abrangida nos incisos anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

**Parágrafo Segundo** - As multas estabelecidas nos incisos anteriores podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor Contrato, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

**Parágrafo Terceiro** – O contratante poderá descontar, dos pagamentos porventura devidos à contratada as importâncias alusivas a multas, ou efetuar sua cobrança mediante inscrição em Dívida Ativa do Município, ou por qualquer outra forma prevista em Lei.

**Parágrafo Quarto** - A autoridade municipal competente, em caso de inadimplemento da contratada, deverá cancelar a nota de empenho, sem prejuízo das penalidades relacionadas neste acordo.

**Parágrafo Quinto** - O valor da multa deverá ser recolhido à Tesouraria do Fundo Municipal de Saúde, situada na Avenida São José, nº 101, Centro, Chã Grande/PE, no prazo de 03 (três) dias, a contar da data da notificação da penalidade.

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

**Parágrafo Sexto** - Qualquer contestação sobre a aplicação de multas deverá ser feita por escrito.

**Parágrafo Sétimo** - Ficará sujeito a penalidade prevista no art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02 (impedimento de licitar e contratar), sem prejuízo das multas previstas no Edital, no Contrato e nas demais cominações legais, o contratante ou licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, agir em conformidade com as hipóteses a seguir:

- a) Não celebrar o contrato;
- b) Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa em lugar de documentação legítima exigida para o certame;
- c) Ensejar o retardamento da execução do seu objeto;
- d) Não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato;
- e) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

**Parágrafo Oitavo** - As sanções e penalidades previstas nos itens antecedentes serão aplicadas pelas autoridades competentes, assegurados ao contratado ou ao adjudicatário, o contraditório e a ampla defesa.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO** – A inexecução total ou parcial do presente Contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

**Parágrafo Primeiro – Inadimplemento imputável à contratada** - O contratante poderá rescindir administrativamente, o presente Contrato nas hipóteses previstas no artigo 78 I a XII e XVII da Lei 8.666/93 sem que caiba à contratada direito a qualquer indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes em processo administrativo regular.

**Parágrafo Segundo** – O presente Contrato poderá ser rescindido consensualmente, mediante a ocorrência da hipótese prevista no inciso XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93.

**Parágrafo Terceiro** – O presente Contrato poderá ser rescindido amigavelmente, por acordo entre as partes; reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a Administração. Artigo 79, II da Lei 8.666/93.

**Parágrafo Quarto** – Este Contrato poderá ser rescindido judicialmente nos termos da legislação processual vigente. Artigo 79, III da Lei 8.666/93.

**Parágrafo Quinto** – Quando a rescisão ocorrer com fundamento nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93, sem que haja culpa da contratada será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido. Artigo 79 parágrafo 2º da Lei 8.666/93.

**Parágrafo Sexto** – A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada. Artigo 79 parágrafo 1º da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DESPESAS DO CONTRATO** – Constituirá encargo exclusivo da contratada o pagamento de tributos, tarifas e despesas decorrentes da execução do objeto deste Contrato.

**Parágrafo Único:** Serão da contratada todas as despesas decorrentes de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes da execução do Contrato. Artigo 71 da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS** – As despesas decorrentes deste Contrato correrão por conta dos recursos a seguir especificados:

| ÓRGÃO | UNIDADE ORÇAMENTÁRIA | PROGRAMA DE TRABALHO | ELEMENTO DE DESPESA | VALOR A EMPENHAR POR DOTAÇÃO |
|-------|----------------------|----------------------|---------------------|------------------------------|
| 8000  | 8002                 | 10.302.1014.2.852    | 3.3.90.30.00        | R\$ 16.544,31                |
| 8000  | 8002                 | 10.302.1014.2.852    | 3.3.90.30.00        | R\$ 1.236,26                 |
| 8000  | 8002                 | 10.302.1014.2.852    | 3.3.90.30.00        | R\$ 2.379,53                 |



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

|      |      |                   |              |              |
|------|------|-------------------|--------------|--------------|
| 8000 | 8002 | 10.301.1005.2.851 | 3.3.90.30.00 | R\$ 3.947,99 |
|------|------|-------------------|--------------|--------------|

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESPONSABILIDADE CIVIL** – A contratada responderá por perdas e danos que vier a sofrer o contratante, ou terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, da contratada ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita; não excluindo, ou reduzindo esta responsabilidade, a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante. Artigo 70 da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES** - A quantidade inicialmente contratada poderá ser acrescida ou suprimida dentro dos limites previstos no parágrafo primeiro do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS ALTERAÇÕES** – As alterações, porventura necessárias, ao bom, e fiel cumprimento do objeto deste Contrato serão efetivadas na forma do artigo 65 da Lei 8.666/93, através de Termo Aditivo.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO** – O foro do presente Contrato será o da comarca de Chã Grande, excluído qualquer outro.

E, por estarem justos, e acordados, firmam o presente Contrato em quatro vias de igual teor, e para um só efeito legal, na presença das testemunhas que também assinam.




Jairo Amorim Paiva  
CPF/MF Nº 353.431.684-34  
Secretário Municipal de Saúde  
CONTRATANTE



Luiz Henrique da Silva Miguel  
LM DISTRIBUIDORA SERVIÇOS E TRANSPORTE  
EIRELI ME  
CONTRATADA

### TESTEMUNHAS:



Salme Aparecida da C. Pereira  
NOME:  
CPF: 702.652.824-62



Louana Roberta B. do Silva  
NOME:  
CPF: 101.648.034-24