

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto a Aquisição de gêneros alimentícios, para atender as necessidades da Prefeitura, Secretarias, Programas e Fundos do município de Viseu/PA.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Faz-se necessária a aquisição destes gêneros alimentícios, em atendimento às Secretarias e Prefeitura que fizeram planejamento destes produtos para o ano 2019, assim os gêneros solicitados, propiciarão melhor desenvolvimento dos trabalhos e desenvolvimento das atividades diárias.

Diante do exposto, vemos a importância da aquisição dos itens solicitados.

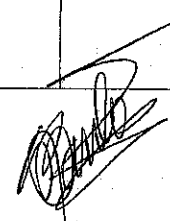
3. METODOLOGIA

3.1. A presente aquisição será realizada por meio de processo licitatório, observando os dispositivos legais, aplicando-se, subsidiariamente, as disposições da Lei Federal nº. 8.666/93 e pelas condições e exigências estabelecidas em Edital.

4. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

4.1. As aquisições constam no quadro a seguir discriminados, onde estão especificadas as descrições, unidades e quantidades.

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	UND	A.SOCIAL	EDUCAÇÃO	SAÚDE	ADMINISTRAÇÃO	QUANT. TOTAL
1	Achocolatado	Achocolatado, apresentação a pó, sabor chocolate, enriquecido com vitaminas e sais minerais, embalagem com 400 g.	Pct	350	650	350	650	2.000
2	Açúcar	Açúcar, tipo triturado, composição de origem vegetal, sacarose, glicose e frutose, branco, embalagem com 1 Kg.	kg	2400	2600	2600	2400	10.000
3	Adoçante	Adoçante, aspecto físico líquido límpido transparente, ingredientes sacarina sódica, ciclamato de sódio e edulcorantes, tipo dietético, com bico dosador, embalagem plástica com 100 ml	Un	300	450	300	450	1.500



4	Alho	Alho, apresentação natural, aspecto físico em cabeça, tipo branco/importado, tamanho médio a grande, fresco	Kg	300	450	300	450	1.500
5	Amido de Arroz	Amido de arroz, vitaminas A e C e ferro.	Un	300	450	300	450	1.500
6	Amido de milho	Amido de milho, pó fino, branco, inodoro, embalagem em papelão com 500 g	Un	320	380	320	380	1.400
7	Arroz	Arroz parboilizado, polido, longo fino, tipo 1. Embalagem plástica de 01 kg.	kg	1775	1975	1775	1975	7.500
8	Arroz	Arroz, tipo 01, classe longo fino, tipo subgrupo polido, embalagem plástica c/ 1 Kg	kg	1600	1800	1600	1800	6.800
9	Aveia	Aveia em flocos finos, composição nutricional, fibras, vitaminas, ferro, cálcio, proteína, lipídios, carboidratos, produto não contém açúcar. Caixa de 250 gr.	Cx	320	380	320	380	1.400
10	Azeite de Oliva	Azeite de oliva. Embalagem plástico ou vidro, 200 ml	Un	130	170	130	170	600
11	Azeitona Verde	Azeitonas verdes, salmoura (água e sal) e acidulante ácido cítrico. Embalagem plástica ou vidro, Hermeticamente fechada, 200g	Un	130	170	130	170	600
12	Batata	Batata tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho	Kg	225	230	225	220	900
13	Beterraba	Beterraba Natural		120	130	120	130	500
14	Biscoito	Biscoito à base de maisena, apresentação retangular, sem recheio, embalagem com no	Pct	700	800	700	800	3.000

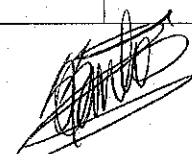
		mínimo 400 g						
15	Chocolate em pó	250g	pct	120	130	120	130	500
16	Biscoito	Biscoito salgado, tipo cream cracker, apresentação quadrado, sem recheio, embalagem com no mínimo 400g	Pct	700	800	700	800	3.000
17	Caldo em cubo	Caldo em cubo, sabor galinha e carne, tipo 1, caixa com duas unidades (cubinhos)	Cx	700	800	700	800	3.000
18	Canela	Canela, tipo condimento, apresentação moída, aspecto físico pó, embalagem plástica com no mínimo 30 g	Un	312	314	312	313	1.251
19	Café	Café, tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo, com selo ABIC, embalagem de 250 gr	Un	950	1050	950	1050	4.000
20	Cebola	Cebola tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho	kg	1370	1380	1370	1380	5.500
21	Cenoura	Cenoura, tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho	kg	1100	1200	1100	1100	4.500
22	Cereal Natural	Cereal a base de farinha de arroz, pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, e aromatizante, contem glúten e traços de leite. Embalagem 400gr.	cx	25	25	25	25	100
23	Cheiro verde	Cheiro verde, com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da	Mç	700	800	700	800	3.000



		variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente						
24	Colorau	Colorau, condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, tipo industrial, embalagem plástica com no mínimo 250 gr	Pct	440	460	440	460	1.800
25	Cominho	Cominho - o tempero deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Pct c/100gr.	Pct	420	430	420	430	1.700
26	Creme de leite	Creme de leite, embalagem papelão 200g	Un	300	450	300	450	1.500
27	Ervilha	Ervilha, Embalagem de papelão com 200g	Un	300	450	300	450	1.500
28	Tempero misto	100g	pct	870	880	870	880	3.500
29	Extrato de tomate	Extrato de tomate, extrato alimentício, ingrediente básico tomate, conservação isenta de fermentação, feito com tomates maduros, selecionados, sem pele e sem sementes, embalagem papelão	Un	245	255	245	255	1.000
30	Farinha p/ farofa	Farinha de mandioca, tipo farofa, embalada em pacote.	Pct	300	450	300	450	1.500
31	Farinha Lactea	Farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais e aromatizantes, 400g	Pct	120	130	120	130	500
32	Feijão	Feijão tipo rajado, embalagem com 1kg	Kg	1620	1630	1620	1630	6.500

33	Feijão	Feijão, tipo 1, tipo grupo anão, tipo classe preto, pacote com 1 Kg	Kg	870	880	870	880	3.500
34	Feijão	Feijão classe carioquinha, tipo 1, limpo, extra, 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e variedade correspondente, tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem em saco plástico de 01 kg.	Kg	2120	2130	2120	2130	8.500
35	Fermento	Fermento, tipo químico, variedades regulares, aplicação elaboração produtos de panificação e massas, apresentação pó, lata com 250g	Pote	120	130	120	130	500
36	Flocos	Flocos, especial, aspecto físico pó fino, isento de sujidade, mofo e fermentação, cor amarela, matéria-prima milho, pacote 500g	Pct	93	95	94	95	377
37	Goiabada	Goiabada, embalagem plástica 600g	Pt	120	130	120	130	500
38	Laranja	Laranja, fruta in natura, saco contendo 100 unidades (cento)	Sc	312	314	312	313	1.251
39	Leite Condensado	Leite condensado, ingredientes: leite integral, açúcar, leite pó integral e lactose; características adicionais homogêneas, isento de granulações, coloração branca, embalagem pacote com 395g	Un	245	255	245	255	1.000
40	Repolho	Tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	kg	190	210	190	210	800
41	Leite	Leite em pó, tipo integral, solúvel, coteúdo 200 g	Pct	2120	2130	2120	2130	8.500

42	Leite	Leite em pó desnatado instantâneo, embalagem, 200g	Un	640	650	640	650	2.580
43	Limão	Limão Natural	kg	120	130	120	130	500
44	Margarina	Margarina com sal, a base de óleos vegetais líquidos e hidrogenados/água/sal/leite em pó reconstituído/Vit. A (15 000 UI/kg)/beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural/corante natural de urucum/cúrcuma, embalado em potes plásticos, fechados de 500gr.	Pct	440	460	440	460	1.800
45	Macarrão	Macarrão, tipo sêmola, formato espaguete, pacote de 500 g	Pct	2350	2450	2350	2450	9.600
46	Maionese	Maionese, embalagem papelão 200g	cx	120	130	120	130	500
47	Manteiga	Manteiga, ingredientes sal, apresentação em pote plástico de no mínimo 500 g, conservação 0 a 5° C	Pct	290	310	290	310	1.200
48	Milho Verde	Milho em conserva à base de: milho/água/sal/açúcar/e sem conservantes. Embalagem de 200 gr.	Un	120	130	120	130	500
49	Flocão	Milho, ferro e ácido fólico, embalagem, 500g	Pct	155	158	155	158	626
50	Mistura para mingau	Mistura para mingau, instantâneo, feito à base de arroz, tipo cereal infantil caixa com no mínimo 400 g	Pct	120	130	120	130	500
51	Mortadela	Mortadela 1kg	kg	155	158	155	158	626
52	Óleo de soja	Óleo vegetal comestível, matéria-prima soja, aplicação culinária em geral, tipo refinado, embalagem com no mínimo 900 ml	Un	946	953	948	953	3.800
53	Ovo	Ovo, tamanho extra, peso 62 g, origem galinha, características adicionais vermelho/branco	Dz	245	255	245	255	1.000



		vermelho/branco						
54	Polpa de fruta	Polpa de fruta, natural, sabor acerola, maracujá, goiaba com 100g, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.	kg	632	634	632	633	2.531
55	Presunto	Presunto tipo cozido	Kg	98	102	98	102	400
56	Queijo	Queijo tipo mussarela	Kg	98	102	98	102	400
57	Sal	Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia, teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/prussiato amarelo soda/silico alumínio sódio, acidez 7,50 ph, embalagem plástica com 1 Kg pequeno	Un	523	527	523	527	2.100
58	Salsicha	Salsicha, origem carne suína e bovina. temperatura, conservação 4, tipo tradicional, características adicionais embalada e resfriada, tipo uso cachorro-quente	Kg	870	880	870	880	3.500
59	Sardinha	Sardinha em lata 130g	Lt	155	158	155	158	626
60	Tempero completo	Tempero completo, tipo alho e sal, apresentação pasta, aplicação uso culinário, sem pimenta, embalagem com no mínimo 100 g	Un	290	310	290	310	1.200
61	Tomate	Tomate, tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	kg	1572	1578	1572	1578	6.300
62	Trigo	Trigo, tipo farinha trigo, material trigo especial, apresentação pó, tipo 01, sem fermento, pacote com	Pct	120	130	120	130	500

		1 Kg						
63	Trigo	Trigo, tipo farinha trigo, material trigo especial, apresentação pó, tipo 01, com fermento, pacote com 1 Kg	Pct	120	130	120	130	500
64	Vinagre	Vinagre, matéria-prima vinho branco, tipo macio, acidez 4,50 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, branco, especial, tipo 1, frasco com 750 ml	Fr	623	627	623	627	2.500
CARNES								
65	Carne Bovina	Carne Bovina embalagem, 320gr	Un	120	130	120	130	500
66	Carne Bovina	Carne bovina in natura, tipo fraldinha, apresentação peça inteira, apresentação limpa e resfriada, sem osso.	kg	237	238	237	238	950
67	Carne Bovina	Carne bovina in natura, tipo peito, apresentação peça inteira, apresentação limpa e resfriada podendo ser entregue em pedaço.	kg	498	504	498	500	2.000
68	Carne Bovina	Carne bovina in natura, tipo alcatra, apresentação peça inteira, apresentação limpa e resfriada, sem osso, podendo ser entregue em pedaço ou moída.	kg	999	1001	999	1001	4.000
69	Carne Bovina	Carne bovina in natura, tipo agulha, apresentação, apresentação limpa e resfriada.	kg	623	627	623	627	2.500
70	Carne Bovina	Carne bovina in natura, tipo chã de fora, apresentação peça inteira, apresentação limpa e resfriada, sem osso, podendo ser entregue em pedaço ou moída.	kg	245	255	245	255	1.000
71	Carne Bovina	Carne bovina in natura, 1ª qualidade (paulista), peça inteira, apresentação limpa	kg	423	427	423	427	1.700

		e resfriada.						
72	Carne Bovina	Carne bovina in natura, com osso tipo pá, apresentação limpa e resfriada.	kg	1123	1127	1123	1127	4.500
73	Carne Bovina	Carne bovina in natura, moída, apresentação limpa e resfriada.	kg	1373	1377	1373	1377	5.500
74	Carne Charque	Carne de charque de 1ª qualidade, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	kg	273	277	273	277	1.100
75	Frango	Frango congelado sem tempero, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	kg	1643	1647	1643	1647	6.580
76	Frango	Frango, tipo coxa e sobre coxa, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do	kg	237	239	237	238	951



		produto.						
77	Frango	Frango, tipo peito, apresentação com osso, sem tempero, tipo 1, embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantem a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	kg	212	214	212	213	851

5 - FORMAS DE AQUISIÇÃO DO OBJETO

5.1 A Contratada deverá iniciar o fornecimento dos itens estabelecido na ordem de serviço, com observância rigorosa das normas do contrato, do Edital e seus anexos.

5.2 A Contratada deverá utilizar no fornecimento dos itens, a qualidade do objeto e atentar para normas de segurança.

5.3 A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos necessários ao pleno atendimento das demandas.

5.4 A contratada deverá atender a todas as solicitações encaminhadas nos prazos definidos pela administração.

6 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Responsabilizar-se pela aquisição dos itens, objeto da licitação, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes do Edital;

6.2. Fornecer os itens conforme detalhamento constante no Termo de Referência, e de acordo com as práticas usuais de mercado e legislação vigente;

6.3. Indicar um preposto que possa ser encontrado mediante contato telefônico durante o horário comercial, com competência para tomar decisões em nome da empresa contratada no que disser respeito aos assuntos relacionados à execução do contrato;

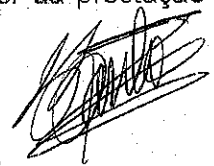
6.4. Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e de qualificação exigidas no edital, sob pena de suspensão dos pagamentos até a devida regularização;

6.5. Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios redibitórios, defeitos ou incorreções, não ocasionados pelo contratante, durante toda a vigência do contrato e da garantia.

6.6. Fornecer os itens dentro dos padrões e quantidades requisitados, garantindo a qualidade do objeto fornecido, segundo as exigências legais.

6.7. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação;

- 6.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente a Prefeitura de Viseu ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, quando da prestação do serviço, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;
- 6.9. Levar imediatamente ao conhecimento do CONTRATANTE quaisquer irregularidades ocorridas na execução dos serviços;
- 6.10. Prestar informações ou esclarecimentos solicitados pelo CONTRATANTE, bem como atender suas reclamações inerentes a prestação do serviço, principalmente quanto à qualidade, providenciando a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo CONTRATANTE;
- 6.11. Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte do Contratante para acompanhamento da execução do contrato. A existência da fiscalização de modo algum diminui ou atenua a responsabilidade do Fornecedor Registrado pela execução de qualquer serviço;
- 6.12. Imediatamente após a assinatura do contrato, disponibilizar o atendimento, fornecendo os itens licitados, de acordo com a necessidade mediante requisição, a ser emitida pelo(a) secretário(a) ordenador da despesa.
- 6.13. Arcar com todos os ônus necessários à completa execução do objeto do contrato, incluindo o pagamento de taxas e emolumentos, seguros, impostos, salários de pessoal empregado na prestação dos serviços, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e, ainda, quaisquer despesas referentes à entrega, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do contrato e dos documentos a ele relativos;
- 6.14. Dispor de mão de obra, instalações, ferramentas, materiais e equipamentos necessários à preparação e à prestação dos serviços ora contratados na forma especificada neste Termo de Referência;
- 6.15. Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços de acordo com as condições constantes deste Termo de Referência;
- 6.16. Responsabilizar-se pela qualidade e quantidade dos serviços prestados;
- 6.17. Manter pessoal suficiente para atendimento dos serviços, sem interrupção por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço ou demissão de empregados, os quais não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a Contratante;
- 6.18. Executar diretamente o contrato, sem transferência de responsabilidade ou subcontratações não autorizadas pela Contratante;
- 6.19. Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;



6.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

6.21. Apresentar as Notas Fiscais/Faturas, correspondentes ao objeto da contratação ao setor responsável pelo recebimento desta Secretaria.

7 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Efetuar os pagamentos devidos à contratada;

7.2. Fornecer os itens, nos termos, prazos, condições e especificações estabelecidas no instrumento contratual;

7.3. Designar servidor responsável para fiscalização e acompanhamento do contrato;

7.4. Aplicar à contratada as penalidades depois de constatadas às irregularidades, garantido o contraditório e ampla defesa;

7.5. Fornecer à contratada todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do contrato;

7.6. Notificar a vencedora, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

7.7. A gestão e o acompanhamento do contrato ficarão a cargo do setor competente indicado pela contratante;

8 – DAS PENALIDADES

8.1. No caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com a Prefeitura Municipal de Viseu, as sanções administrativas aplicadas ao licitante serão as seguintes:

8.1.1. Advertência.

8.1.2. Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

8.1.3. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 05 (cinco) anos, nos termos da legislação.

8.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

8.1.5. As multas a que se referem os serviços acima serão descontadas dos pagamentos devidos a Prefeitura Municipal de Viseu ou cobradas diretamente da empresa, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas nesta cláusula.

8.1.6. Sempre que não houver prejuízo para a Prefeitura Municipal de Viseu, as penalidades impostas poderão ser relevadas ou transformadas em outras de menor sanção, a seu critério.

8.1.7. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da lei.

9 – DO PAGAMENTO E CONDIÇÕES

9.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega do documento fiscal, conferência das quantidades entregues e o atesto na nota pelo setor responsável.

9.2. A nota fiscal deverá vir acompanhada de comprovante de regularidade (certidão negativa) perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante e comprovante de regularidade (certidão negativa) perante a Seguridade Social (INSS), perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Justiça do Trabalho.

9.3. Caso o Fornecedor Registrado goze de algum benefício fiscal, ficará responsável pela apresentação de documentação hábil, ou, no caso de optante pelo SIMPLES NACIONAL (Lei Complementar nº 123/2006), pela entrega de declaração, conforme modelo constante da IN nº 480/04, alterada pela IN nº 706/07, ambas da Secretaria da Receita Federal.

9.4. Após apresentada a referida comprovação, o Fornecedor Registrado ficará responsável por comunicar a Prefeitura Municipal de Viseu, qualquer alteração posterior na situação declarada, a qualquer tempo, durante a execução do contrato.

9.5. Havendo erro no documento de cobrança, ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, este ficará pendente até que o CONTRATADO providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus ao CONTRATANTE.

9.6. Se, por qualquer motivo alheio à vontade do CONTRATANTE, for paralisada a prestação do serviço, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento.

9.7. Não caberá pagamento de atualização financeira ao Fornecedor Registrado caso o pagamento não ocorra no prazo previsto por culpa exclusiva deste;

9.8. No caso de pendência de liquidação de obrigações pelo Fornecedor Registrado, em virtude de penalidades impostas, a CONTRATANTE poderá descontar de eventuais faturas devidas ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

10 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

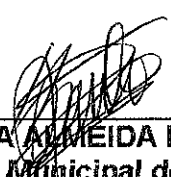


10.1. As despesas decorrentes da contratação objeto desta Licitação correrão à conta das respectivas dotações orçamentárias dos órgãos e entidades da Administração Direta e Indireta que aderirem à contratação e serão especificadas ao tempo da ordem de serviço.

11 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A CONTRATADA assume integral responsabilidade por danos materiais e/ou financeiros pessoais ou a que causar à Prefeitura Municipal, ou a terceiros, por si, representantes e ou sucessores.

Viseu - Pa, 22 de janeiro de 2019



SÔNIA MARIA ALMEIDA DOS SANTOS
Secretária Municipal de Finanças
Decreto nº 0001/2019