



PROPOSTA READEQUADA

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA DO NORTE/CE
SETOR DE LICITAÇÕES
Att. Sr. (a) Pregoeiro(a)

Processo: **PREGÃO ELETRÔNICO N° 031/2023-SEDUC**

Prezado(a) Pregoeiro(a),

Pelo presente instrumento, vimos apresentar nossa Proposta Escrita, relativa ao objeto do Pregão Eletrônico n° 031/2023-SEDUC, bem como as informações, especificações e as condições abaixo discriminadas:

1. Identificação da Licitante:

Razão Social: JPF ALIMENTOS LTDA

Inscrição CNPJ: 21.888.452/0001-21

Inscrição Estadual: 06.439746-7

Endereço Completo: Rua João Salmito de Almeida, 344 – Bairro Centro – Pacujá/CE - CEP: 62.180-000

N° Telefone, e-mail: (88) 99273-7208, j_paulobm@hotmail.com

BANCO, AGÊNCIA E N° DA CONTA: Banco do Brasil – Agência: 4381-8 – Conta: 8667-3

2. Identificação do Representante Legal:

Nome Completo: João Paulo Bezerra Magalhães

Inscrição CPF: 002.333.773-79

N° Celular, e-mail: (88) 99273-7208, j_paulobm@hotmail.com

3. Objeto:

Constitui o objeto da presente Proposta: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA A MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE GUARACIABA DO NORTE/CE.**

4. Formação do Preço:

LOTE 05 – BISCOITO E PÃES – COTA PRINCIPAL

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNIDADE	QTDE	VR. UNIT. R\$	VR. TOTAL R\$
1	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal interesterificada, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha. Contendo glúten. Validade: no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega Acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e	PETYAN	PCT	37.301	6,00	223.806,00



	resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SABOR LEITE - Especificação complementar: constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo, no mínimo, 400g . Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	PETVAN	PCT	1.125	6,78	7.627,50
3	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACK: Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PETVAN	PCT	59.095	5,96	352.206,20
4	BISCOITO TIPO SEQUILHO ROSQUINHA, SABORES DIVERSOS LEITE, COCO - Fécula de mandioca, ovo, açúcar, margarina, leite, gordura vegetal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e emulsificante: lecitina de soja. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Forma de apresentação: pacote com 300g . Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PETVAN	PCT	30.249	5,80	175.444,20
5	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG: massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitido a adição de farinha de trigo enriquecido com vitaminas e sais minerais. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: polietileno atóxico, contendo 500g de produto (20 unidades), embalagem secundária: saco plástico de polietileno tipo fardo contendo 10 pacotes. O produto deve apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	DA CASA	PCT	9.000	8,00	72.000,00
R\$ 831.083,90 (Oitocentos e trinta e um mil oitenta e três reais e noventa centavos)						

LOTE 06 – BISCOITO E PÃES – COTA RESERVADA

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNIDADE	QTDE	VR. UNIT. R\$	VR. TOTAL R\$
1	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal interesterificada, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha. Contendo glúten. Validade: no mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega Acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PETAYAN	PCT	12.431	6,00	74.586,00
2	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SABOR LEITE - Especificação complementar: constituído de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxico contendo, no mínimo, 400g . Validade mínima de 06 (seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias da entrega do produto.	PETAYAN	PCT	375	6,78	2.542,50
3	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACK: Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PETAYAN	PCT	19.697	5,96	117.394,12
4	BISCOITO TIPO SEQUILHO ROSQUINHA, SABORES DIVERSOS LEITE, COCO - Fécula de mandioca, ovo, açúcar, margarina, leite, gordura vegetal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio e emulsificante: lecitina de soja. Fabricado a partir de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Forma de apresentação: pacote com 300g . Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	PETAYAN	PCT	10.082	5,80	58.475,60
5	PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG: massa preparada	DA CASA	PCT	3.000	8,00	24.000,00



<p>com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. É permitido a adição de farinha de trigo enriquecido com vitaminas e sais minerais. Rotulagem obrigatória. Embalagem primária: polietileno atóxico, contendo 500g de produto (20 unidades), embalagem secundária: saco plástico de polietileno tipo fardo contendo 10 pacotes. O produto deve apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.</p>					
<p>R\$ 276.998,22 (Duzentos e setenta e seis mil novecentos e noventa e oito reais e vinte e dois centavos)</p>					

LOTE 07 – CARNES (BOVINA) – COTA PRINCIPAL

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNIDADE	QTDE	VR. UNIT. R\$	VR. TOTAL R\$
1	<p>CARNE BOVINA EM TIRAS (ISCAS) CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) - Carne de 1ª categoria patinho / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparada e apresentada no corte: coxão mole e patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne bovina em tiras congelada, no corte patinho e coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina picada deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponeuroses. O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, portaria nº 1.428 / MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23 de 15 de março de 2000. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser Provenientes de estabelecimento inspecionado pelo SIF. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em tiras com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para Congelamento individual.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. ORGANOLÉPTICAS: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. 2.2. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p>	CAMARA	KG	11.389	41,00	466.949,00

	<p>2.3. Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado Higiênico sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos Ocorrerão por conta do fornecedor. Informações nutricionais: Pacotes 20 kg. Proteína: mínimo 20%/Gordura: máximo 10%. 2.4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 120(cento e vinte) dias.</p> <p>3. EMBALAGEM 3.1 o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 01 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. ROTULAGEM</p> <p>4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres: Carne congelada de bovino sem osso 2-tipo de corte 3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão, indústria brasileira.) 4-data da embalagem do produto e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote. 5- conteúdo líquido (na embalagem secundária). 6-condições de armazenamento (na embalagem secundária). 7- empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária). 8- carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual. 9-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária). Máximo para armazenamento (na embalagem secundária) 8-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual. 9-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).</p>					
2	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração própria, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa; com no máximo 3% de água, 10% de gordura; isenta de vestígios de descongelamento, ossos, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou</p>	CAMARA	KG	41.544	21,00	872.424,00

	saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas de 10 kg, em pacotes de 500g ou 1kg . Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, n° do registro no SIF, SIE ou SIM.					
3	CARNE DE CHARQUE BOVINA DIANTEIRO, EM CUBOS, CURADA E SECA – CARNE DE CHARQUE BOVINA DIANTEIRO, EM CUBOS, CURADA E SECA. Especificação Complementar: embalagem primária: a vácuo, em polietileno atóxico transparente contendo no mínimo de 1.000g do produto. Registro no SIF e/ou SIE. Produto deve seguir a legislação vigente.	KAICÓ	PCT	2.250	27,57	62.032,50
R\$ 1.401.405,50 (Hum milhão quatrocentos e um mil quatrocentos e cinco reais e cinquenta centavos)						

LOTE 08 – CARNES (BOVINA) – COTA RESERVADA

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNIDADE	QTDE	VR. UNIT. R\$	VR. TOTAL R\$
1	CARNE BOVINA EM TIRAS (ISCAS) CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) - Carne de 1ª categoria patinho / coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparada e apresentada no corte: coxão mole e patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne bovina em tiras congelada, no corte patinho e coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina picada deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponeuroses. O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, portaria nº 1.428 / MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23 de 15 de março de 2000. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser Provenientes de estabelecimento inspecionado pelo SIF. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em tiras com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para Congelamento individual. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1.ORGANOLÉPTICAS: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na	CAMARA	KG	3.796	41,00	155.636,00



<p>Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.</p> <p>2.4. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>2.5. Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado Higiénico sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos ocorrerão por conta do fornecedor. Informações nutricionais: Pacotes 20 kg. Proteína: mínimo 20%/Gordura: máximo 10%.</p> <p>2.4. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.</p> <p>3. EMBALAGEM 3.1 o produto deverá estar congelado, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 01 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>4. ROTULAGEM</p> <p>4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres: Carne congelada de bovino sem osso 2-tipo de corte 3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão, indústria brasileira.) 4-data da embalagem do produto e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote. 5- conteúdo líquido (na embalagem secundária). 6-condições de armazenamento (na embalagem secundária). 7- empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária). 8- carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual. 9-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária). Máximo para armazenamento (na embalagem secundária) 8-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual. 9-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).</p>					
<p>2</p> <p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração própria, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa; com no máximo 3% de água, 10% de</p>	CAMARA	KG	13.847	21,00	290.787,00



	gordura; isenta de vestígios de descongelamento, ossos, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas de 10 kg, em pacotes de 500g ou 1kg . Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.					
3	CARNE DE CHARQUE BOVINA DIANTEIRO, EM CUBOS, CURADA E SECA – CARNE DE CHARQUE BOVINA DIANTEIRO, EM CUBOS, CURADA E SECA. Especificação Complementar: embalagem primária: a vácuo, em polietileno atóxico transparente contendo no mínimo de 1.000g do produto. Registro no SIF e/ou SIE. Produto deve seguir a legislação vigente.	KAICÓ	PCT	750	27,57	20.677,50
R\$ 467.100,50 (Quatrocentos e sessenta e sete mil cem reais e cinquenta centavos)						

LOTE 12 – LEITE E ACHOCOLATADO – COTA RESERVADA

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNIDADE	QTDE	VR. UNIT. R\$	VR. TOTAL R\$
1	ACHOCOLATADO EM PÓ: Puro, sem adição de outros sabores e odores artificiais. Apresentar-se isento de mofo, odores e substâncias nocivas. Contendo os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, soro de leite, aroma natural de chocolate, sem corantes artificiais; sem glúten. Embalagem de 400g , em polietileno atóxico, resistente, opaca, declarando a marca, nome e endereço do fabricante, prazo de validade, lote e número de registro no órgão competente; com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega	MARATA	PCT	7.706	5,45	41.997,70
2	LEITE EM PÓ INTEGRAL 500G - Rico em 12 - Vitaminas (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, PP, B9, B5, Ferro, Iodo, Zinco, Magnésio e Manganês. Embalagem inviolável. Flexível e metalizada de 500g- apresentar data de validade e fabricação boas condições de armazenamento. Registro no SIE ou SIF. Produzido em 2024.	BOM DU LEITE	PCT	21.801	20,25	441.470,25
R\$ 483.467,95 (Quatrocentos e oitenta e três mil quatrocentos e sessenta e sete reais e noventa e cinco centavos)						

LOTE 14 – OVOS DE GALINHA

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNIDADE	QTDE	VR. UNIT. R\$	VR. TOTAL R\$
1	OVOS DE GALINHA - "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão contendo bandejas com 30 unidades, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de	REGINA	BDJ	13.417	21,00	281.757,00



validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.						
R\$ 281.757,00 (Duzentos e oitenta e um mil setecentos e cinquenta e sete reais)						

Valor Global da Proposta: R\$ 3.741.813,07 (Três milhões setecentos e quarenta e um mil oitocentos e treze reais e sete centavos)

5. Validade da Proposta:

- A presente Proposta Escrita é válida por **60 (sessenta) dias**, contados da data da sua apresentação.

6. Condições Gerais da Proposta:

- Nos preços estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros, que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- O objeto cotado atende todas as exigências do Edital e seus anexos, relativas à especificação e características, inclusive técnicas e que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas.
- O prazo de entrega do objeto será o indicado no Termo de Referência.
- O local de entrega do objeto será o indicado no Termo de Referência.

PACUJÁ (CE), 08 de Fevereiro de 2024

JOAO PAULO
BEZERRA
MAGALHAES:0023
3377379

Assinado de forma
digital por JOAO
PAULO BEZERRA
MAGALHAES:00233377
379

JOÃO PAULO BEZERRA MAGALHÃES
CPF N° 002.333.773-79
PROPRIETARIO